

Formatge de Ovella Roja Mallorquina

Aval Arca del Gusto de Slow Food



Descripción breve

Queso madurado, elaborado con leche cruda de la raza autóctona Oveja Roja Mallorquina, de reducido censo y en peligro de extinción. Las ovejas han acompañado desde su llegada a los pobladores de Mallorca. Existen muchísimas referencias históricas a la producción de queso de oveja en la isla, destaca la existencia en el Museo de Mallorca de un molde para queso datado en 1.500 años antes de Cristo. Como curiosidad histórica el siguiente texto demuestra la importante producción de quesos en Mallorca: "En septiembre de 1319, Don Ramón de Aviñón y los cónsules de Tarragona, embarcan en Barcelona con una carta de recomendación del rey Jaime II para el rey Onisino, de Armenia, en la que se interesan por las reliquias de Santa Tecla, hoy patrona de la ciudad de Tarragona. El rey de Armenia, a cambio de 40 caballos andalusíes, un trono de oro, dos mil quesos mallorquines y otros bienes, cede los restos de los dos brazos del cadáver y algunos huesos más a la comitiva, que regresa a Barcelona en diciembre de 1320, con la insigne reliquia"...

En la isla de Mallorca se encuentran diferenciadas dos razas de ovejas, la oveja Mallorquina, perteneciente al tronco mediterráneo, y la oveja Roja Mallorquina, formada en el siglo XIX con influencias de tipos africanos, a semejanza de otras razas italianas y francesas. Esta población es minoritaria y se encuentra en peligro de extinción, no sobrepasando su censo las mil cabezas).

Características

- Isla de Mallorca
- Explotación semi-extensiva
- Oveja de raza Mallorquina o de raza Roja Mallorquina
- Alimentación en el pasto con puntuales complementos de producción
- Ordeño desde el mes de octubre hasta finales de junio.
- Leche cruda de superior calidad quesera
- Cuajo vegetal local, Cynara Cardunculus
- Elaboración de queso una vez al día, después del ordeño por la mañana o tarde.

El queso de Oveja Roja Mallorquina, es de pequeño formato, con ligeras variaciones de tamaño según el elaborador, tiene un sabor muy característico, atribuido a la leche muy grasa y al cuajo utilizado de origen vegetal (maceración de pistilos de cynara cardunculus).

Actualmente este queso solo lo elaboran algunos pastores para consumo propio, y un sólo productor lo comercializa. Ha sido el primer producto en obtener el aval Arca del Gusto de Slow Food en Baleares.

El proceso de elaboración es muy sencillo, se parte de leche cruda de los dos ordeños diarios, se calienta a 32 °C, se añade cuajo vegetal, cuajando en aproximadamente 30 minutos. La cuajada se corta y moldea en lienzos de algodón, que le aportan una forma tradicional característica (fogasser). Se prensa durante 8 horas y luego se sala. La curación se realiza en locales frescos durante dos meses aproximadamente. Cuando el queso está seco, se unta la corteza con mezclas a base aceite. La pieza de queso tiene una forma cuadrada con cantos redondeados, mide 6 cm. de altura y 15 cm. de diámetro, con un peso que varía entre 300 y 1000 grs. La producción anual es de aproximadamente unos 3.500 Kg, en piezas pequeñas. La producción es estacional, ya que se no elabora en verano.

Productor

Finca C'an Morey, Lloseta. (Llorenç Payeras)

☎ 630 348321

✉ greclp@ono.com