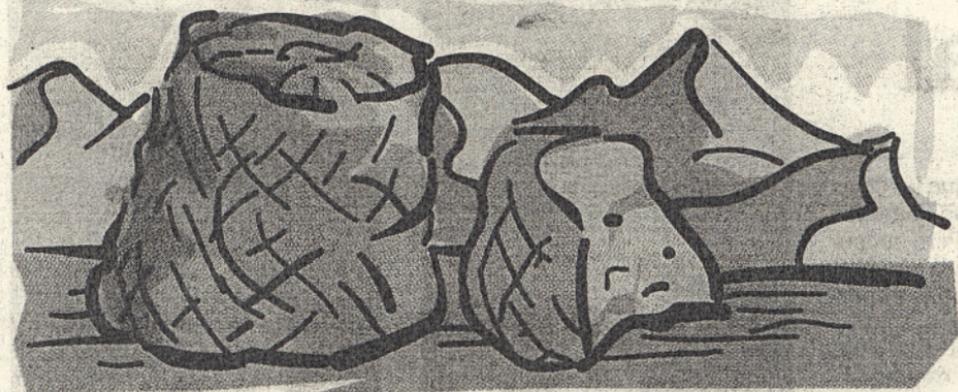


2-11-02



Queso de La Armada

El queso de la comarca leonesa de La Armada está muy ligado al entorno de producción, en plena zona de montaña. Tradicionalmente estaba elaborado a partir de leche de calostros. Su sabor es fuerte, agrio, picante, ligeramente amargo y con trozos salados, muy aromático y graso en boca. Una experiencia intensa para paladares exigentes.



El sabor de la tradición. Este queso se elaboraba tradicionalmente en la comarca leonesa de La Adrada, en el entorno de la Cordillera Cantábrica. Tiene forma de prisma y una corteza cerrada pero rugosa, reblandecida, algo untuosa y enmohecida. El interior es cerrado, granuloso, sin ojos, salpicado de pequeñas grietas con el mismo moho que la corteza y de color amarilló. Es un queso de sabor fuerte, agrio, picante, ligeramente amargo, con algunos trozos salados, muy aromático y graso al paladar. La tradición marca que fuera elaborado con leche calostrada (la primera leche con que el animal alimenta a sus crías) de vaca, pero actualmente se suele utilizar leche cruda de vaca y entera de cabra, aunque la elaboración continúa siendo completamente artesanal y queda en manos de empresas familiares, por lo que no existe una producción industrial.

Alimento de montaña. El queso de La Adrada nació en las pequeñas y familiares industrias pecuarias de los pueblos de esta comarca, en plena Cordillera Cantábrica, una zona de alta montaña que fue inundada por el pantano del Porma; quedaron sólo los pueblos periféricos de las

estribaciones más altas, donde se sigue elaborando en pequeñas cantidades, principalmente en los núcleos de Primajas y Viego. Este queso presenta tres variedades: sobado, mortera y quemón. El nombre de la variedad «sobado» hace referencia al proceso de amasado manual a que es sometida la cuajada, antes de ser atada en lienzos limpios y colgada para que el suero gotee: puede haber hasta tres sobados, y el queso se elabora a base de leche cruda y entera de cabra recién ordeñada. El queso «mortera», también denominado «queso del día», se diferencia del «sobado» en la forma, que es cilíndrica, y en la materia prima, que es la leche de cabra y vaca, lo que da lugar a un sabor más suave. La tercera variedad es el queso «quemón» y se distingue de las anteriores en que es una pasta de queso para untar, de color amarillento oscuro, con un sabor mucho más fuerte y picante que las otras dos.

Ayuntamiento de Reyero

Real, s/n
24856 Reyero (León)
☎ 987 73 15 52