

QUESO CON D.O. MAHÓN-MENORCA, el tesoro de la isla

El queso es, y ha sido, un producto emblemático de Menorca. Su elaboración responde a tradiciones ancestrales. La colonización estable de esta pequeña isla mediterránea se inició muy probablemente cerca del año 2000 a.c., y ya desde este primer momento tenemos restos de cerámica que presumiblemente debía formar parte de los primitivos utensilios que los ganaderos de la isla de Menorca utilizaban ya para la elaboración de queso.

El dominio cristiano de Menorca (siglos XIII y XIV) dio un gran impulso al comercio por todo el Mediterráneo occidental de productos agrarios de esta isla. En el siglo XV prestigiosos comerciantes de la Toscana ya se dirigían a Menorca para



adquirir lana y queso menorquín. Los archivos de la Corona de Aragón muestran la gran importancia que la ganadería menorquina fue adquiriendo a lo largo de los siglos: en el siglo XVIII existían cuatro barcos dedicados exclusivamente al comercio de queso menorquín por todo el Mediterráneo occidental. El hecho que estas embarcaciones partieran del puerto de Mahón es el motivo por el que este queso se conozca incluso hoy en día como queso de Mahón, aunque el queso era y es elaborado en toda la isla de Menorca. Por todo ello



que se puede afirmar que existen pocos productos en el mundo con una predeterminación de origen tan antigua, clara y consolidada como la del Queso Mahón-Menorca.

En 1985, y por primera vez en España en un producto no vinícola, el queso menorquín vio reconocidas sus especiales características y se le otorgó el distintivo Denominación de Origen "Mahón", que pasó a denominarse "Mahón-Menorca" en el año 1988.

Se trata de un queso de forma paralelepípeda de aristas y cantos redondeados y de corteza lisa y compacta de color marrón amarillento. La pasta es prensada y los ojos tienen el tamaño de un grano de arroz. Se elabora en la isla de Menorca con leche de vaca, cuajada a baja temperatura, se sala por inmersión y se madura siguiendo las costumbres de la isla. En función del tiempo de maduración, se puede distinguir entre el queso semicurado y curado. El primero tiene un sabor suave, ligeramente salado y ácido; con aromas lácteos más evolucionados con cierta reminiscencia a mantequilla, a frutos secos tostados bien definidos y característicos. Por su parte, el queso Mahón-Menorca curado tiene sabor y aromas muy evolucionados, complejos y intensos, de larga persistencia bucal. Este queso tiene una calidad excepcional, siendo habituales las exportaciones a países como Alemania o Estados Unidos, donde son conocidos y muy apreciados entre los más selectos gourmets. De hecho, han sido numerosos los galardones que ha recibido. Cabe destacar la Medalla de Plata obtenida en el certamen Interfrom de París en 1989 o el Primer Premio en el certamen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación "Mejor queso español" en el año 2001.

www.illesbalearsqualitat.com
www.quesomahonmenorca.com

