

QUESO

Todo lo que tenés que saber sobre el producto que queda bien con todo.

Nadie puede negar que el queso es uno de los mejores descubrimientos del hombre. Pero, ¿sabés de dónde viene?

¿Qué es el queso?

Todos los productos elaborados por Mastellone Hnos. utilizan como materia prima leche proveniente de tambos certificados libres de Tuberculosis y Brucelosis. El queso es un producto obtenido de la maduración de la cuajada, con características propias de cada uno de los tipos, según su origen o método de fabricación. Existen distintos tipos de queso: frescos, de pasta semidura, dura, fundidos, especiales, rayados, entre otros.

Historia del queso en Argentina

Empecemos con un poco de historia. La gran mayoría de los quesos que se elaboran en la Argentina están vinculados con la tradición quesera europea, ya que el impulso de esta actividad se debe, en gran medida, a la llegada de los inmigrantes entre la segunda mitad del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX.

Es importante destacar que aquí los quesos tomaron nueva identidad y personalidad. Alrededor del año 1788 aparece por primera vez la actividad lechera como alternativa a la poca rentabilidad de los chacareros cercanos a la villa de Buenos Aires por la venta de carne y cuero (actividad principal de la economía rioplatense).

Domingo Faustino Sarmiento describe en su "Facundo" que en 1810 existía la elaboración casera de quesos. Hay, además, referencias que mencionan a los ranchos como los lugares donde comienzan a elaborarse los primeros quesos que se vendían en las calles, casa por casa, o en algunos negocios. Precisamente fue el queso denominado "tambero" el producto fresco o sazonado que se elaboraba allí.

Luego del año 1850, se inicia el desarrollo de la quesería argentina, debido probablemente a la joven tradición en la elaboración de quesos, implantada por los inmigrantes europeos que aportaron sus tecnologías principalmente italianas, españolas, suizas, etc.

Fue a mediados del siglo XIX cuando esta actividad productiva desarrolló su mayor crecimiento para alcanzar un importante protagonismo en la actualidad.

El queso en Mastellone Hnos.

Siguiendo la tradición familiar, y con el aporte de don Antonino Mastellone (Maestro Quesero), La Serenísima nace como productora de queso mozzarella. En la Ciudad Bonaerense de Tandil, Mastellone Hnos. cuenta con la Planta "La Tandilera", pionera en la elaboración de quesos desde el año 1897. Cabe destacar que, perteneció inicialmente a la firma británica Lowel y Christmas Limitada y posteriormente a Magnasco y Cia.

Proceso de elaboración:

El proceso de elaboración va a cambiar dependiendo del queso que se quiera elaborar. A continuación, detallamos los pasos genéricos.

Primera etapa: las tinas.

Todo empieza con la leche fresca que se obtiene del primer proceso de elaboración cuando la leche cruda llega del campo a la planta. Esa leche fresca se coloca en **tinas** donde se le agregan los cultivos: bacterias que generan ácido láctico y le dan su particular sabor. Estos cultivos permiten que la leche se solidifique formando lo que se conoce como “**cuajada**”

Segunda etapa: pre-prensa

En la **pre-prensa** se separa el suero de la masa y se acumula la *cuajada* (comienza a tomar forma el queso recién elaborado).

Tercer etapa: prensado final

El siguiente proceso es el del **prensado final**, en el se aplica presión a la masa para poder compactarla y además eliminar el suero (la parte líquida aún presente en la masa).

Cuarta etapa: saladero

En el paso siguiente, el queso se dirige al saladero que es donde se lo sumerge en una pileta con agua y sal para darle más sabor.

Quinta etapa: maduración

Ahora sí, dependiendo de la presión que le hagamos y el tiempo que esté madurando, obtendremos distintos tipos de queso. Así, hacer un queso blando requiere de poca maduración y los quesos duros llevan mucho. Por ejemplo:

- Reggianito: queso duro que requiere seis meses de maduración.
- Pategrás: queso semiduro que lleva dos meses de maduración.
- Cremón: queso blando con tan solo veinte días de maduración.

Sexta etapa: envasado

Por último, los quesos también según su tipo son pintados o parafinados y se envasan, dejándolos listos para su comercialización.

Presentaciones:

- Duros
- Semiduros
- Blandos
- Feteados
- Rallados y en hebras
- Especiales (Brie y Camembert)

Todos los productos son analizados en laboratorios de proceso a medida que los vamos elaborando. Además, una vez que el producto está terminado lo enviamos al laboratorio de control de calidad para que, si cumple con todos los requisitos, se pueda comercializar.

Importancia Nutricional del Queso

El queso es un producto que responde perfectamente a las modernas tendencias del consumo: es un alimento saludable y completo (proteínas, un nivel de grasas aceptable, calcio, fósforo, vitaminas A, B y D), conveniente (adecuado para múltiples usos) y atractivo (sabor).

Ya que concentra muchos de los nutrientes de la leche, el queso es rico en proteínas, vitaminas, grasa y minerales (Calcio, Magnesio y Fósforo). Por otra parte, la presencia de materia grasa o lípidos en el queso lo hace fuente de vitaminas liposolubles del tipo A y D. Esto se debe a que los lípidos de la leche durante la maduración han sido modificados y facilitan la emulsión de las grasas en el agua, favoreciendo su digestión. La presencia de calcio en los quesos es variable según el tipo, pero en general, son una fuente importante en la provisión de este elemento.

¿Cómo podemos consumirlo?

¡Básicamente en todas las recetas que quieras! El queso queda perfecto con todo. Hoy te damos algunas ideas.

Para desayunos y meriendas:

Tostados de jamón y queso o queso y tomate.

Tostada con queso untado y una feta de queso.

Almuerzos y cenas:

Pastas y arroces con queso rallado o bloques de queso derretido.

Papas a la crema con queso gratinado.

Milanesa napolitana con queso derretido.

Bastones de queso

Tartas con queso y otros ingredientes.

ACTIVIDADES

1°) Preguntas y respuestas

- A) Según la historia del queso, ¿qué célebre escritor dejó testimonio del consumo de quesos ya en 1810?

- B) ¿En qué siglo la actividad productiva del queso desarrolló su mayor crecimiento?

- C) ¿Con qué nombre se conoce a la Planta de Mastellone Hnos pionera en la elaboración de queso en Argentina desde 1897?

- D) ¿Cómo se llama el producto que obtenemos en la primera etapa del proceso?
A) La cuajada
B) Queso
C) Masa
D) Suero

2°) Ordenar.

Ordená los pasos del proceso de elaboración del queso.

Envasado- Saladero - La cuajada entra en la pre-prensa - Prensa - Se forma la cuajada - La leche fresca se coloca en las tinas - Maduración

- 1°) _____
2°) _____
3°) _____
4°) _____
5°) _____
6°) _____
7°) _____

3°) Unir con flechas.

Según el tiempo que cada queso se deje madurar, obtendremos un tipo distinto. ¿Cuál es cuál?

Reggianito	queso semiduro que lleva dos meses de maduración
Pategrás	queso blando con tan solo veinte días de maduración.
Cremón	queso duro que requiere seis meses de maduración.

