

QUESO DE OVEJA CARRANZANA CARA NEGRA



NOMBRE DEL PRODUCTO

Queso de Oveja Carranzana Cara Negra

CATEGORÍA ALIMENTARIA

Quesos

DESCRIPCIÓN BREVE

Queso elaborado con leche cruda de una raza autóctona, la Oveja Carranzana Cara Negra, actualmente amenazada de extinción.

La primera referencia histórica sobre esta raza está datada en 1872, cuando la Ilustración Española publica un grabado con ocasión del Concurso de Ganados de Santander.

La oveja Carranzana posee un don excepcional para la producción de leche, con una producción media de 160-170 litros de leche en 150 días. A partir de 5-6 litros de leche se obtiene 1 kilo de queso fresco, o 400 gramos de queso curado (tras un afinado de un par de meses). El macho puede alcanzar los 76 cm. y los 90 kilos de peso (65 kilos en las hembras), el perfil es convexo o ultraconvexo, con grandes orejas descendentes. Existen dos variedades de oveja Carranzana: la Cara Rubia y la Cara Negra, esta última particularmente próxima a la extinción, con tan solo 250 cabezas de ovejas adultas repartidas en 5 rebaños.

El Queso de Oveja Carranzana Cara Negra es de pequeño tamaño y sabor distintivo: se vende tradicionalmente en casa, gracias a la gran reputación lograda por los antiguos queseros. Actualmente, este queso sólo lo elabora una anciana con arreglo al siguiente método: la leche recién ordeñada se lleva a casa, se calienta a unos 30° C y se coagula con

cuajo; la pasta se revuelve a mano y se cuela; se coloca en cestillos para que suelte el suero; después se coloca en el molde y se prensa. A mediodía, una de las caras del queso se espolvorea con sal gruesa, y a la tarde se le da la vuelta al queso y se repite la operación en la otra cara. Cada 8 días, los quesos se lavan con agua y sal.

La curación se realiza en un local aireado mediante un ventilador: esta etapa dura 2-3 meses, hasta que la corteza del queso se vuelve amarilla; también puede ponerse a la venta con un solo mes de maduración, cuando la corteza aún es blanca.

La pieza de queso fresco mide 12 cm. de altura y 10 cm. de diámetro (12 cm. en la parte central). El queso madurado mide 4 cm. de altura y 9 cm. de diámetro (10 cm. en el centro).

ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:

País Vasco.

Las Encartaciones, provincia de Bizkaia.

¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN?

Sí

¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

Sí

EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?

Aproximadamente 4.000 piezas elaboradas por la última quesera en la campaña 2004-2005.

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:

Mariano Gómez

Tel. +34 630 034500

mariano.gomez@bizkaia.net

CARRANZANA SHEEP CHEESE

This cheese is produced with raw milk of a native breed: Carranzana Cara Negra (Black Face) sheep, threatened with extinction, at the moment.

The first historical mention about this race dates from the 1872, when the Ilustración Española publishes an engraving on the occasion of the Concurso de Ganados de Santander in the same year.

Carranzana sheeps have an exceptional flair for milk producing: they have an average production of 160-170 L of milk in 150 days. From 5-6 L of milk we get 1 kg of fresh cheese, or 400 g of aged cheese (with an aging of a pair of months). The male arrives at 76 cm to the withers for 90 kg of weight (65 kg for the female), the profile is convex or ultraconvex, the large ears are descending. There are two types of Carranzana sheep: Cara Rubia and Cara Negra, this last particularly near to the extinction, with only 250 head of fully-grown sheep, distributed in 5 flocks.

Carranzana sheep cheese has a small size and a distinctive taste: it is traditionally sold in house, thanks to the high reputation that the ancient cheese makers have gained. At the moment, only an elderly lady is still producing this cheese, according to the following method: the milk just milked is taken home and is coagulated with rennet. The curd is turned by hand and drained; and then it is put in the mould and pressed. At midday a face of the whole cheese is spread with coarse salt and, in the afternoon, the cheese is turned and the operation is repeated on the other face.

Every 8 days the cheeses are washed with water and salt.

The aging takes place in a fan-ventilated room: this stage lasts 2-3 months, till the cheese rind turns yellow; the cheese can be sold with only one month of aging, with the rind still white.

The fresh whole cheese is 12cm in height and 10cm in diameter (12 cm in the middle). The matured whole cheese is 4cm in height and 9cm in diameter (10 cm in the middle).

AREA OF PRODUCTION

Las Encartaciones, Bizkaia Province, Basque Country

CONTACT

Mariano Gómez
Convivium Bilbao-Bizkaia
Tel. +34 630 034500
mariano.gomez@bizkaia.net

Germán Arrien
Convivium Donostia - San Sebastián
Tel. +34 650 576454
garrien@euska.net

FORMAGGIO DI PECORA CARRANZANA

Questo formaggio viene prodotto con latte crudo di pecore della razza autoctona Carranzana Cara Negra, attualmente a rischio di estinzione.

Il primo cenno storico su questa razza risale al 1872, quando la Ilustración Española pubblica un'incisione in occasione del Concurso de Ganados de Santander dello stesso anno. Sono animali dall'eccezionale attitudine lattifera, con una produzione media di 160-170 L di latte su 150 giorni.

Da 5-6 L di latte si ottiene 1 kg di prodotto fresco, che diventano 400 g in seguito a stagionatura (un paio di mesi). Il maschio può raggiungere i 76 cm al garrese per 90 kg di peso (contro i 65 kg della femmina), il profilo è convesso o ultraconvesso, le orecchie grandi e cadenti. Ne esistono due tipi: Cara Rubia e Cara Negra, quest'ultima particolarmente vicina all'estinzione, con solo 250 capi di pecore adulte, distribuite su 5 greggi.

È un formaggio di piccola pezzatura, dal sapore caratteristico: viene tradizionalmente venduto in casa, a causa della fama di cui godevano gli antichi produttori. Al momento esiste solo più un'anziana signora, che continua a produrre secondo il seguente metodo: il latte appena munto viene portato a casa e aggiunto di caglio. La cagliata viene poi rivoltata a mano e scolata; dopodichè viene messa nelle forme e pressata. A mezzogiorno viene cosparsa di sale grosso una faccia della forma e nel pomeriggio si gira e si ripete l'operazione sull'altra faccia.

Ogni 8 giorni le forme sono lavate con acqua e sale.

La stagionatura, in locale aerato da un ventilatore, prosegue per 2-3 mesi, finché la crosta del formaggio non prende una particolare colorazione gialla; il formaggio può già essere venduto a 1 mese di stagionatura, ancora bianco.

La forma fresca ha uno scalzo di 7 cm e un diametro di 10 cm (12 cm nella parte centrale). La forma stagionata ha uno scalzo di 4 cm e un diametro di 9 cm (10 cm nella parte centrale).

AREA DI PRODUZIONE:

Las Encartaciones, provincia di Bizkaia, Paesi Baschi

CONTATTI

Mariano Gómez
Convivium Bilbao-Bizkaia
Tel. +34 630 034500
mariano.gomez@bizkaia.net

Germán Arrien
Convivium Donostia - San Sebastián
Tel. +34 650 576454
garrien@euskalnet.net

