

# Formatge de Vaca Menorquina

## Aval Arca del Gusto de Slow Food



### Descripción breve

Queso fresco o madurado, elaborado con la leche cruda de la raza autóctona de Vaca Menorquina, de reducido censo y en peligro de extinción, no sobrepasando su censo las quinientas cabezas.

Se tiene constancia de la existencia de bóvidos en Menorca desde el segundo milenio a.c. La cultura talaiótica fue ganadera y prueba de ello son los huesos de bovinos que se han encontrado en las excavaciones de diversas construcciones de talaiots. Desde entonces, Menorca ha estado bajo influencia de diferentes culturas, tales como la fenicia, griega, romana, musulmana, británica, francesa, la catalana, etc. Todas ellas mantuvieron la actividad ganadera de bovinos.

La vaca roja o vaca menorquina es una raza rústica, fuerte, de temperamento tranquilo y con gran instinto maternal. Los animales en su mayoría no tienen cuernos y su color es rojizo, con variaciones de intensidad que van desde el rubio claro al rojizo oscuro. Los machos suelen presentar coloraciones más intensas. El peso medio de las hembras adultas es de unos 500 Kg. y 900 Kg. el de los machos.

Para el mantenimiento de las vacas sólo se utilizan pastos naturales, por lo tanto no son necesarios para producir su alimento las aportaciones de abonos y de riego.

El queso de vaca menorquina es de tamaño medio, con ligeras variaciones según el elaborador. Tiene un sabor muy característico, atribuido a la utilización de una leche muy grasa y al pasto, generalmente "zulla" (Hedysarum Coronarium).

Este queso es actualmente elaborado por dos productores, ambos con certificación ecológica. Otros ganaderos se encuentran en fase de reconversión, para producir dicho queso utilizando la raza de vaca menorquina de elaboración con certificación ecológica.

### Características

- Isla de Menorca
- Explotación extensiva
- Vaca menorquina
- Alimentación a base de pasto y otros puntuales complementos alimenticios (ecológicos)
- Ordeño desde el mes de octubre hasta junio
- Leche cruda
- Cuajo de origen animal ecológico
- Elaboración de queso dos veces al día, después de cada ordeño
- Formatge de Vaca Menorquina

### Proceso de elaboración

El proceso de elaboración es muy sencillo. La base es la leche cruda procedente de los dos ordeños diarios. Esta se calienta a 32°C y se le añade el cuajo de origen animal y ecológico, cuajando en aproximadamente una media hora. La cuajada se corta y moldea utilizando la tradicional tela de algodón o "fogasser", que le aporta su característica forma. A continuación se prensa, al principio manualmente y luego sirviéndose de un peso durante unas ocho horas, y posteriormente se sala. La curación se realiza en una estancia al fresco durante dos meses aproximadamente. Para proteger el queso, se unta la corteza con mezclas a base de aceite de oliva.

Las piezas de queso son de forma cuadrada con cantos redondeados, y están numeradas. Miden unos 10-12 cm. de altura y 25-30 cm. de diámetro. El peso varía entre 1 y 3 Kg.

La producción es de aproximadamente unos 5.000 y 6.000 kg. al año. Piezas de más o menos 1 kg de peso. La producción es estacional, ya que se deja de producir en verano.

### Productor

Finca Algondaret Nou, Maó (Nofre Gonyalons)  
☎ 971 352836 / 650 642419  
✉ ogonyalons@terra.es