

Queseros de Tronchón pide recuperar la flor de cardo azul

por Soledad Parés | Dic 14, 2016 | Maestrazgo | 0 Comentarios



El motivo es mejorar la producción de sus quesos

El motivo de su reivindicación es que el cuajo de origen vegetal se dejó de lado hace tiempo y ahora el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) está investigando para volver a utilizarlo como ingrediente.

La flor del cardo tiene la propiedad de cuajar la leche para la fabricación de queso. Una técnica que se utilizó durante siglos en las masadas del Maestrazgo y que ahora, gracias al CITA, podría recuperarse. De momento, se están estudiando las propiedades de los cardos de los alrededores de Tronchón y se ha visitado recientemente el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Torta del Casar, en Cáceres, que utiliza este tipo de coagulante en su actividad.