

Por ALBERTO CEBRIÁN



Flores de cardo (*Cynara cardunculus*) para mejorar y diferenciar el Queso de Teruel

Publicado el viernes, 16 de diciembre de 2016



Los queseros de Teruel, en su afán emprendedor y motivados por obtener un producto diferenciado en el mercado, quieren incorporar la utilización de cuajo vegetal en la elaboración de sus quesos. Cuajo vegetal obtenido a partir de las flores de cardo (*Cynara cardunculus*). Es algo que ya se hacía tradicionalmente en las masías de la provincia de Teruel.

Por tanto, estamos hablando de un ingrediente utilizado tradicionalmente, pero surge la necesidad de adaptar su uso a las nuevas tecnologías disponibles en la actualidad en las queserías.

Desde el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) se apunta que, *“considerando las transformaciones bioquímicas que se producen durante la maduración del queso, el cardo produce una mayor degradación de las proteínas que los cuajos de origen animal y pueden dar lugar a compuestos responsables de notas amargas en el sabor de los quesos”*.

El CITA está trabajando en la selección de cardos que presenten una mejor aptitud tanto desde el punto de vista tecnológico como desde el punto de vista sensorial para conseguir un producto valorado y reconocido por los consumidores.

En la actualidad, sólo 3 de las 28 denominaciones de origen de quesos españoles elaboran el queso con coagulante vegetal, siendo la Torta del Casar de Cáceres una de las más reconocidas.

Las investigadoras del CITA **Teresa Juan** (que lidera el proyecto) y **Olaia Estrada**, junto con representantes de la Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso (Queseros Artesanos de Tronchón S.L.), han visitado recientemente el Consejo Regulador de esta Denominación de Origen para conocer el trabajo en sus queserías, así como la gestión de este tipo de coagulante procedente de flores silvestres.

En el marco de este proyecto, el CITA también ha celebrado una jornada de trabajo en el Colegio Oficial de Veterinarios de Teruel con ganaderos, productores, técnicos e investigadores.

Ha permitido abordar y discutir el uso de este tipo de coagulantes obtenidos a partir de las flores de *Cynara cardunculus*, así como la gestión del lactosuero en pequeñas queserías, subproducto generado en la elaboración del queso.