

10

COSAS QUE DEBES SABER SOBRE EL QUESO PALMERO

1

ELABORACIÓN ARTESANAL

El queso palmero se elabora en pequeñas queserías familiares, producido con leche cruda, obtenida exclusivamente del propio rebaño de cabra palmera, siguiendo el proceso tradicional para garantizar su calidad.

2

QUESO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La presencia de este reconocimiento europeo desde el 2002 es una garantía de autenticidad, un valor añadido que es posible gracias al entorno natural y a la implicación diaria de los productores.

3

UNA RAZA DE CABRA EXCLUSIVA DE LA PALMA

La raza caprina palmera presenta singularidades genéticas y morfológicas que la diferencian del resto de las islas. En la actualidad su censo supera los ocho mil ejemplares.

4

SECTOR EN CONSTANTE CRECIMIENTO

La Denominación de Origen cuenta en la actualidad con 35 ganaderías y 33 queserías inscritas, siendo Puntagorda, Garafía y Puntallana los municipios que más producen.

5

VARIEDADES SEGÚN MADURACIÓN Y TAMAÑO

Se comercializa tanto fresco como madurado. Si el queso artesano pesa entre 8 y 15 kg y las cabras son pastoreadas se le denomina queso de manada.

6

EL AHUMADO A BANDAS

Esta práctica artesanal distingue al queso palmero y perfecciona su aroma. El humo se obtiene a partir de la quema de los siguientes materiales: pinillo, madera blanca de pino, tunera y cáscara de almendra.

7

LA CLAVE DEL ÉXITO, LA ALIMENTACIÓN DEL GANADO

Los animales aprovechan la alimentación natural de la zona: tagasaste, tederá, brezos, fayas, cornicales... dieta que se complementa con millo y mezcla de semillas.

8

UN TOTAL DE 250 MIL KILOS ANUALES

Es el resultado de la producción de quesos en la Isla en el año 2017. Para ello han sido necesarios 1.500.000 litros de leche de cabra de raza palmera

9

PRECIADO SUSTENTO

La historia del Queso Palmero se remonta a la introducción de las cabras prehispánicas por los aborígenes, aunque es tras la conquista cuando se deja constancia escrita de la importancia del sector.

10

DEL ORDEÑO A LA MESA

Un proceso complejo que comienza con la alimentación y el cuidado de la cabra. Le sigue el ordeño, cuajado con cuajo natural de cabrito, el corte, prensado a mano y posterior salado en seco con sal marina, ahumado y maduración.

