CONSEJO REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

queso majorero

denominación de origen
queso majorero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

queso majorero

PRESENTACIÓN

Queso Majorero

Verdadera delicia para los paladares más exigentes, el queso majorero guarda el sabor inigualable de su rica tradición quesera.

Un queso graso de aroma intenso, de elaboración tanto artesanal como industrial, que por su calidad ha merecido importantes reconocimientos tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Exteriormente se reconoce por las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y el de la quesera en las caras de las bases; de color blanco en los quesos tiernos y pardo amarillento en los curados. El queso que se va a conservar más tiempo puede untarse con aceite, pimentón y/o gofio, lo que le confiere características peculiares.

De forma cilíndrica, su altura oscila de 6 a 9 cms, teniendo un diámetro de 15 a 35 cms y un peso de entre 1 y 6 kgs. Su masa al corte aparece compacta, de textura cremosa y sabor acídulo y algo picante. Es de color blanco, tomando un ligero tono marfileño en los quesos curados, generalmente sin ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños.

denominación de origen
queso majorero

GRADOS DE MADURACIÓN

MAJORERO **TIERNO**

Con una maduración que va de los 8 a los 20 días, es altamente digerible; ideal para consumir en el desayuno, merienda e incluso como postre con miel.

MAJORERO **SEMICURADO**

El semicurado se obtiene tras un período de maduración de entre 21 y 60 días. Es el queso del aperitivo, perfecto para acompañar a un buen vino y apetecible en cualquier ocasión por su aroma y sabor.

MAJORERO **CURADO**

De corteza dura y masa compacta, tras más de 60 días de maduración, destaca por su sabor y personalidad; óptimo para acompañar las comidas.

TRATAMIENTOS DE SUPERFICIE

MAJORERO **UNTADO CON PIMENTÓN**

Añade una nota de color rojizo a la corteza y le proporciona un sabor característico.

MAJORERO **UNTADO CON GOFIO**

El gofio, harina de maíz o trigo tostado, ingrediente altamente nutritivo indispensable de la gastronomía canaria, sirve para impregnar la corteza del queso, al que proporciona un sabor sobrio y definido.

HISTORIA

El origen

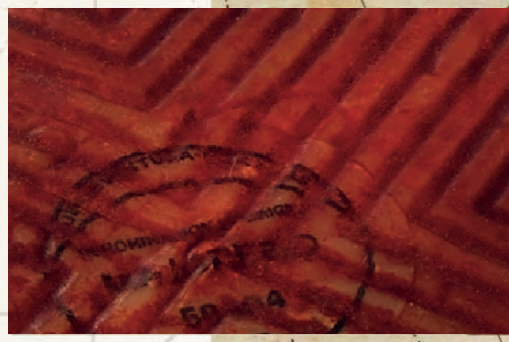
El nombre de queso majorero deriva de Maxorata, palabra aborígen que definía parte del territorio de la antigua isla de Fuerteventura en los años previos a la conquista.

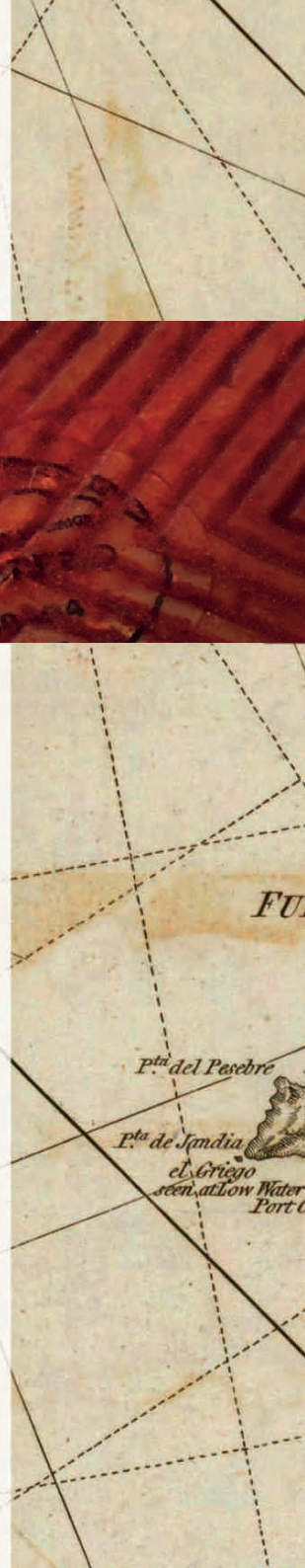
Los orígenes del producto se remontan al período prehispánico durante el cual debió ocupar un lugar preferente en la alimentación aborígen tal como se refleja en los testimonios escritos de los colonizadores del siglo XV. "Le Canarien", crónica y diario de campaña de la expedición normanda de 1402, deja constancia de la existencia de ganado cabrío, de la elaboración de queso y de la calidad de éste en la Fuerteventura anterior a la conquista. De los habitantes del lugar se dice que "están provistos de quesos que son sumamente buenos, los mejores que se conocen en estas regiones, y sin embargo están hechos solamente con leche de cabras, de las cuales todo el país está lleno, más que ninguna de las demás islas; y cada año se podrían coger 60.000 cabras."

Tras la conquista, Fuerteventura siguió conservando buena parte de la tradición pastoril, papel que ha desempeñado hasta la actualidad. Los Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura reflejan la importancia que ha tenido históricamente la elaboración del queso en la isla, tanto para la exportación como para el autoabastecimiento de la población isleña.

Son interesantes las referencias escritas de viajeros extranjeros como George Glas en 1764, cuando habla de las costumbres insulares y de los alimentos y provisiones que le suministraron, entre ellas el queso, así como de la exportación que se hace del mismo.

También del queso habló el doctor francés René Verneau quién a finales del siglo XIX visitó en varias ocasiones las islas canarias con fines científicos y que como buen antropólogo y naturalista describió a la perfección los ganados, el tipo de pastoreo, los pastores y la manera de hacer el queso.





Montagna Cla
Isla Graciosa
el Rio
Pta Gorda
el Quina-guaria
Pta del Rio
Tinajo
Teguis
Pta de Montagna Colorado
Vegueta
Playa de Janubio
Yaisa
el Puerto
Fermis
Pta de Montagna Roxa
la Gallarda
Roque d
Pta Gorda
Port of Muelas
Torre de las Colordas
Pta del Papagayo
la Bocayna
Pta Gorda
Isla de Lobos
Tostón
la Oliva
el Pocillo
Jable del Morro
Barranco de los Molinos
ERTEVENTURA
Tao
Time
Cabezuela
Port de la Pegna
Teguate
Port of Lajas
Betancuria
Port of Cabras
Port Tegurame
Pajara
Caléta de Fustes
Port of Amanay
Tuinegue
Puerto Nuevo
Florida
Port of Pozonegro
Islote
Chilegua
Pta de Jacomar
Port of Gran Tarajal
Tarajalejo
Morro del Jable Gordo
Canarians employ about thirty Barks, from
or Punta Blanc

LA OLIVA
PUERTO DEL ROSARIO
CUCHILLO DE CABO
BETANCURIA
ANTIGUA
EMBALSE DE LAS PEÑITAS
AJUI
LARA
PAJARA
TUINEJE

QUESO MAJORERO

Una tierra en medio del mar

La elaboración del queso majorero hay que situarla en Fuerteventura, una de las siete islas que conforman el archipiélago canario, al suroeste de la península ibérica, frente a las costas africanas. La zona de producción amparada bajo la Denominación de Origen comprende los municipios de Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tuineje.

Una climatología suave, un paisaje de acusada aridez con un escaso desarrollo de los relieves montañosos y cortos períodos anuales de lluvias torrenciales condicionan la flora predominantemente de tipo arbustivo, de pastos escasos pero de gran riqueza, determinantes en la alta calidad de la leche y posteriormente del queso.

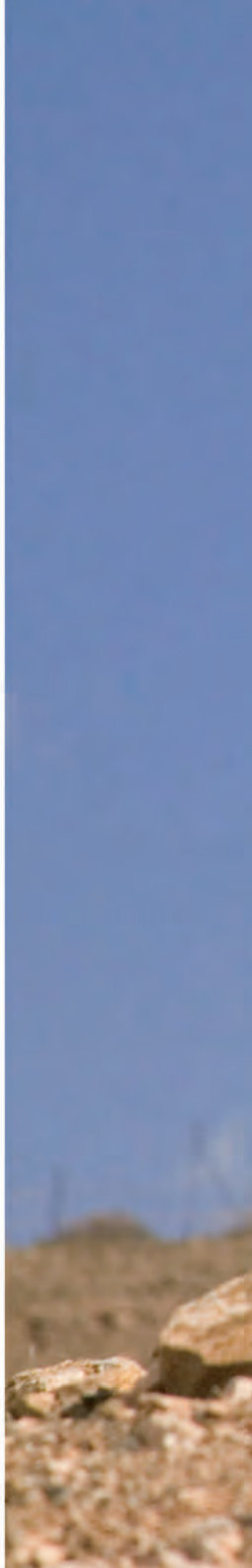
LA MATERIA PRIMA

La leche de cabra majorera

El queso majorero es un queso de pasta prensada elaborado con leche de cabra de la raza majorera, con adición eventual, cuando se destina a la maduración, de hasta un máximo de un 15 % de leche de oveja canaria.

La materia prima para la elaboración del queso procede del ordeño de cabras y ovejas sanas de ganaderías inscritas, cuya leche está libre de impurezas, calostros, productos medicamentosos y conservantes, que pueden influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

La cabra majorera, animal rústico y muy resistente, produce una leche densa, aromática y grasa, y es reconocida como una de las más productivas del mundo con registros lecheros de hasta dos litros y medio al día. Su leche, de excelente calidad, constituye, junto con el buen hacer de los maestros queseros, el secreto principal en la confección del queso majorero.



Consejo Regulador

DE LA D.O.P. QUESO MAJORERO

Para garantizar la excelencia de las producciones queseras de Fuerteventura en 1996 se creó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, organismo integrado en la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

El Consejo Regulador, constituido por un presidente, un vicepresidente y ocho vocales, actúa como órgano de control para el cumplimiento de todas las normas exigidas en cuanto a origen y óptima calidad de la materia prima y de los procesos de elaboración, maduración y conservación del Queso Majorero.

Los quesos que están avalados por el Consejo Regulador se reconocen en el mercado por llevar, en la etiqueta comercial del productor, el logotipo de la Denominación de Origen junto a un número de control.

denominación de origen
queso majorero

DATOS DE CONTACTO
CONSEJO REGULADOR
DE LA D.O.P. QUESO MAJORERO
C/ Lucha Canaria, 112
35600 Puerto del Rosario
Fuerteventura. Islas Canarias
España
Tel. 928 53 25 93
crdopquesomajorero@gmail.com

QUESO
MAJORERO

Denominación de Origen Protegida

La Denominación de Origen Queso Majorero nació gracias a la determinación de un grupo de ganaderos, artesanos e industriales de Fuerteventura comprometidos en el fomento de la actividad quesera y la calidad de los quesos de la zona.

El esfuerzo se vió magníficamente recompensado en el momento en que el queso majorero pasó a convertirse no sólo en el primer queso de Canarias con Denominación de Origen, sino también en el primero de cabra de España con Denominación, honor que recibió el 16 de febrero de 1996. Asimismo, está registrado como Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) de conformidad con el reglamento de la Comisión Europea desde el 20 de febrero de 1999.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

denominación de origen
queso majorero

D.O.P. QUESO
MAJORERO

Marcas

queso majorero

CONSEJO
REGULADOR
DE LA
**D.O.P. QUESO
MAJORERO**

C/ Lucha Canaria, 112
35600 Puerto del Rosario
Fuerteventura. Islas Canarias
España
Tel. 928 53 25 93
crdopquesomajorero@gmail.com

SCAN ME

CABILDO DE FUERTEVENTURA
Fuerteventura
Reserva de la Biosfera
Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca