



## RAZAS GANADERAS

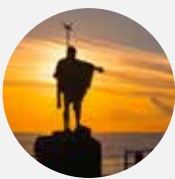
La principal raza ganadera productora de la leche con la que se elaboran los quesos de Tenerife es la cabra tinerfeña. Se trata de una raza autóctona en peligro de extinción, de excelente producción lechera en calidad y cantidad, contando con un censo aproximado de 30.000 animales, localizados mayoritariamente en la isla de Tenerife y un pequeño porcentaje en el resto de Canarias.

Es de destacar que esta raza incluye dos ecotipos o variedades bien diferenciadas, la norte y la sur. La variedad norte, adaptada a condiciones de humedad y frío, se caracteriza por el color negro o castaño, pelo largo, orejas largas, extremidades cortas y cuerpo largo. La variedad sur, adaptada a condiciones de aridez, con pelo corto, de varios colores, orejas de tamaño medio, y cuerpo más pequeño que la variedad norte. Ambas presentan cuernos tipo Prisca.

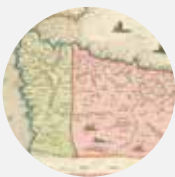
Algunas ganaderías también cuentan con ejemplares de otras razas caprinas autóctonas de Canarias, principalmente la cabra majorera, y en menor medida la cabra palmera. También existen en la isla explotaciones de ganado vacuno, siendo la leche de vaca utilizada minoritariamente para la elaboración de queso de mezcla (de cabra y vaca) en queserías industriales.



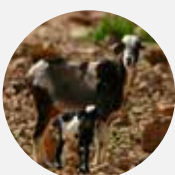
## ORIGEN



**Origen** La actividad ganadera caprina en Canarias está registrada desde la época aborigen y se asentó en las islas. Se cree que las cabras fueron traídas por distintas etnias amazigh (bereberes) llegadas del norte del continente africano desde hace 2500 años. Debido a las características peculiares de cada isla, las cabras fueron adaptándose al medio insular, aprovechando en cada caso los recursos disponibles, lo que propició la aparición de grupos de animales diferenciados que conforman las actuales razas canarias de cabras.



**Evolución** Los estudios de ADN confirman que las cabras del archipiélago están emparentadas con las existentes en el norte de África. Inicialmente las cabras se cree que llegaron en distintas oleadas, al igual que los pobladores de las islas, habiendo estado presentes en las islas desde aproximadamente el año 500 a.C.



**Presente** Lo que en la actualidad conocemos como cabras de razas canarias es el resultado de las cabras de los habitantes prehistóricos, con alguna influencia de cabras traídas a las islas con posterioridad a la conquista. Así en la actualidad encontramos las siguientes razas autóctonas, todas en peligro de extinción:

Tinerfeña (Ecotipos Norte y Sur) • Palmera • Majorera





## GANADERÍA

### Tradiciones

Existen aún muchas ganaderías que ejercen el pastoreo de forma continua, manteniendo en cierta medida la manera ancestral de cuidar a las cabras. De esta forma, las cabras obtienen una parte significativa de su alimentación de la vegetación silvestre mientras recorren el abrupto paisaje insular.

### Alimentación

Además de las hierbas y plantas que encuentran las cabras en sus recorridos rutinarios durante el pastoreo, los ganaderos suplementan o basan, en el caso de la ganadería intensiva, su alimentación con concentrados de granos, heno, alfalfa y otros productos forrajeros.

### Producción

Las cabras se ordeñan una vez al día. La duración de la lactación es de 7-8 meses con una producción media de 400 litros/ cabra.

En las queserías artesanales se elaboran los quesos con leche cruda procedente de su propio ganado. Se trata de pequeñas empresas familiares, vinculadas al territorio y que siguen utilizando métodos de elaboración tradicionales. Tienen una producción media de 6-15 kg de queso/ día.

Las queserías industriales usan leche pasteurizada procedente de ganaderías cercanas para la elaboración. Tienen una producción de hasta 500-1.500 kg queso/ día.

Las queserías en Tenerife también producen otros tipos de productos lácteos con leche de cabra, como son el requesón, la mantequilla, el yogurt, e incluso helados para asistencia a ferias y eventos.



## CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES



### Principales características

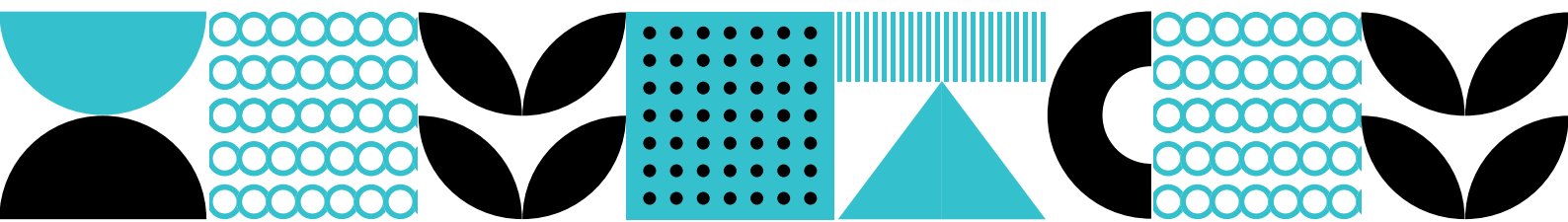
Los quesos de Tenerife se caracterizan por ser fundamentalmente de leche de cabra tinerfeña, y ser comercializados principalmente como quesos frescos. Son quesos de coagulación enzimática y pasta prensada, destacando su contenido en proteínas y grasas fácilmente digeribles, con presencia significativa de grasas insaturadas, conformando un producto saludable, de calidad, y con seña de identidad propia.

Pueden ser de leche cruda o de leche pasteurizada, procediendo de queserías artesanales, contando la isla con 61 queserías de este tipo, o industriales (3 industrias queseras), respectivamente.

Los quesos que se maduran (semicurados, curados, viejos o añejos) pueden presentar cortezas tratadas con pimentón o con gofio, siendo característicos también en Tenerife los quesos ahumados.

El queso de cabra es un alimento con un alto contenido en proteínas y calcio. De hecho, aporta más proteínas y calcio que, por ejemplo, los quesos de vaca.

Estos aportes hacen del queso de cabra un alimento que ayuda a la prevención de la osteoporosis, la anemia, y la presión arterial. Para los más pequeños, es un saludable complemento a su alimentación, ayudándoles a crecer fuertes y a desarrollar su sistema nervioso. Su alto contenido en probióticos mejora la flora intestinal y el sistema inmunológico y aumentan la capacidad de absorción del calcio y sintetización de la vitamina B.





### Valores nutricionales

**Calorías:** 364 gr

**Proteínas:** 22 gr (Alto contenido)

**Grasas:** 30 gr

**Hidratos de carbono:** 0,1 gr

**Colesterol:** 79 mg

**Sodio:** 515 mg

**Potasio:** 158 mg

**Calcio:** 298 mg (Alto contenido)

**Vitaminas:** A, B y D



## BENEFICIOS



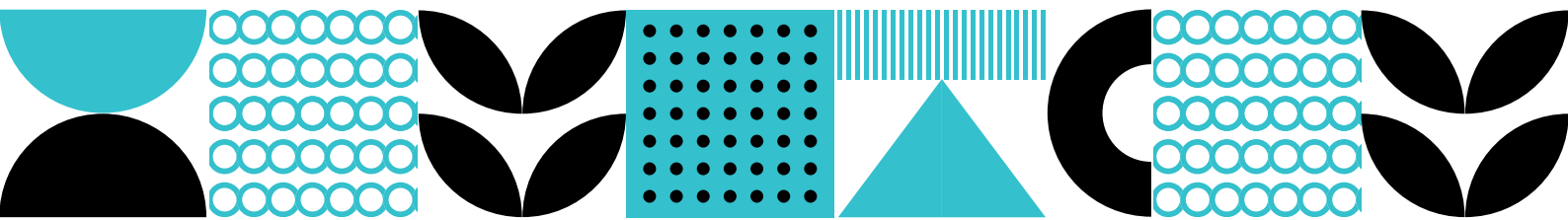
Los quesos son alimentos ricos en proteínas de alto valor biológico (caseínas del queso), por lo que nos ayudan a formar, reparar y mantener los tejidos del cuerpo.



El queso es un alimento rico en vitaminas A, D y E, vitaminas que ayudan al cuerpo a absorber el calcio y a mantener los huesos y los dientes sanos.



El queso también es rico en vitaminas del grupo B, entre las que destaca la vitamina B12, la B9 (ácido fólico), la B1 (tiamina) o la B2 (riboflavina).



## EL QUESO: INGREDIENTE TRADICIONAL DE LA GASTRONOMÍA DE TENERIFE

La tradición quesera que aún perdura en las zonas rurales de Tenerife se comprende por el gran aprecio que el tinerfeño tiene por los quesos de su tierra, entre los que predomina el queso de cabra o mezclado de cabra y oveja, de mayor untuosidad. Se consumen especialmente los quesos frescos y blancos, pero también curados, elaborados en muchas ocasiones de manera artesanal. Cabe destacar que Canarias es la comunidad autónoma española con mayor consumo de queso por habitante y año, con unas cifras que oscilan entre los 14 y 16 kilos de queso consumidos anualmente por persona. Estos datos, unidos a la importancia de las queserías en el sector ganadero, se traducen en un gran aprecio y mimo en Tenerife por este producto de marcada elaboración local. La normativa europea y el estricto control bajo los que se producen los quesos en Tenerife garantizan su calidad.

La popularidad del queso en la gastronomía tinerfeña llega hasta el punto de que se convierte, junto a las papas y el mojo, en el elemento clave en los platos más contemporáneos inspirados en la cocina canaria, que fusionan estos ingredientes con nuevos métodos de preparación y aderezos. El queso fresco, con su agradable sabor con aroma a leche fresca y un toque salado, es el de mayor consumo. Otros, con mayor personalidad, son los quesos ahumados o curados, especialmente aquellos que son untados externamente con productos como el pimentón o el gofio. Los quesos frescos pero ahumados con maderas o cáscaras de almendras también son muy apreciados por el consumidor local. Se consumen como aperitivo o acompañando a potajes, pero también asado y acompañado con mojo o miel.