

Guía de los Quesos de Aragón



ACADEMIA
ARAGONESA DE
GASTRONOMÍA

Desde 1984

GUÍA DE LOS QUESOS DE ARAGÓN

Edita: **Editorial Almozara - Almozara Artística, S.L.**

Textos y coordinación editorial: Academia Aragonesa de Gastronomía

Fotografías: Cristina Martínez

Maquetación y diseño: David García

Primera edición: octubre 2023

Impreso en Editorial Almozara

Depósito Legal: Z 1915-2023

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida, almacenada o transmitida en modo alguno por ningún medio sin conocimiento y autorización de los autores.

Guía
de los
Quesos
de Aragón

Guía de los Quesos de Aragón



ACADEMIA
ARAGONESA DE
GASTRONOMÍA

desde 1997

AlmazarA
EDITORIAL

PRÓLOGO

Ernesto Fabre 9

UNA BREVE INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE QUESO,

Dra. Rosa Oria Almodí..... 13

QUESERÍAS DE ARAGÓN..... 19

ARTESANÍA ALIMENTARIA DE ARAGÓN..... 41

QUESERÍAS DE ARAGÓN

CON DISTINTIVO DE ARTESANÍA
ALIMENTARIA DE ARAGÓN..... 45

DIRECTORIO 62



Prólogo

Sin leche, no hay queso. Pasar de la leche líquida a un queso con sabor, apariencia y textura totalmente diferente al producto de partida es algo complejo, casi mágico. Según sea su procedencia, vaca, oveja o cabra, la leche le da al queso un determinado sabor que se complementa con matices que le vienen dados por la alimentación del animal. Las técnicas que después se utilizan para obtener la cuajada, su manipulación y su maduración determinan las características finales del queso. Además, el queso es algo vivo que evoluciona con el tiempo. Por esto, aunque hay cientos de variedades de queso, no hay dos quesos naturales que sean iguales.

El mundo del queso es uno de los más extensos y complejos que existen en el ámbito de la gastronomía. El paladar es propio, la percepción del gusto por cada alimento es muy personal. Pero estoy convencido que todos los que leen estas líneas recuerdan ese queso que probaron una vez y que no olvidan. Su forma, su color, su aroma, su textura, su sabor y el silencio con el que se paladea, estimulan cada uno de nuestros cinco sentidos cuando degustamos un queso. Con queso, pan y vino se anda el Camino dice el dicho, que como cualquier dicho popular es muy sabio en las palabras que encierran su mensaje.

Desde su fundación la Academia Aragonesa de Gastronomía ha contribuido al desarrollo de la cultura del queso en Aragón. En el año 2002 el discurso de ingreso en la academia de Don Pedro González Vivanco verso sobre el “El queso y su ilustre familia. Los quesos artesanos aragoneses”, en el que analizó las características de los quesos de Aragón, aportando datos sobre las queserías y los quesos artesanos aragoneses en aquella fecha (<https://ifc.dpz.es/publicaciones/ver/id/2206>). No me puedo resistir a reproducir uno de sus párrafos. El queso ... “No arrastra ninguna historia de terror para su elaboración antes de su consumo. No corta la planta, no mata al animal y no pasa por la hoguera. No sólo no maltrata a su antecesor (la leche), sino que además necesita de la comunión con su grado de pureza para significarse como el gran amigo gastronómico y nutritivo de su consumidor. El queso es el único alimento enriquecido con el quehacer humano y sin ningún acto traumático en su nacimiento y desarrollo”.

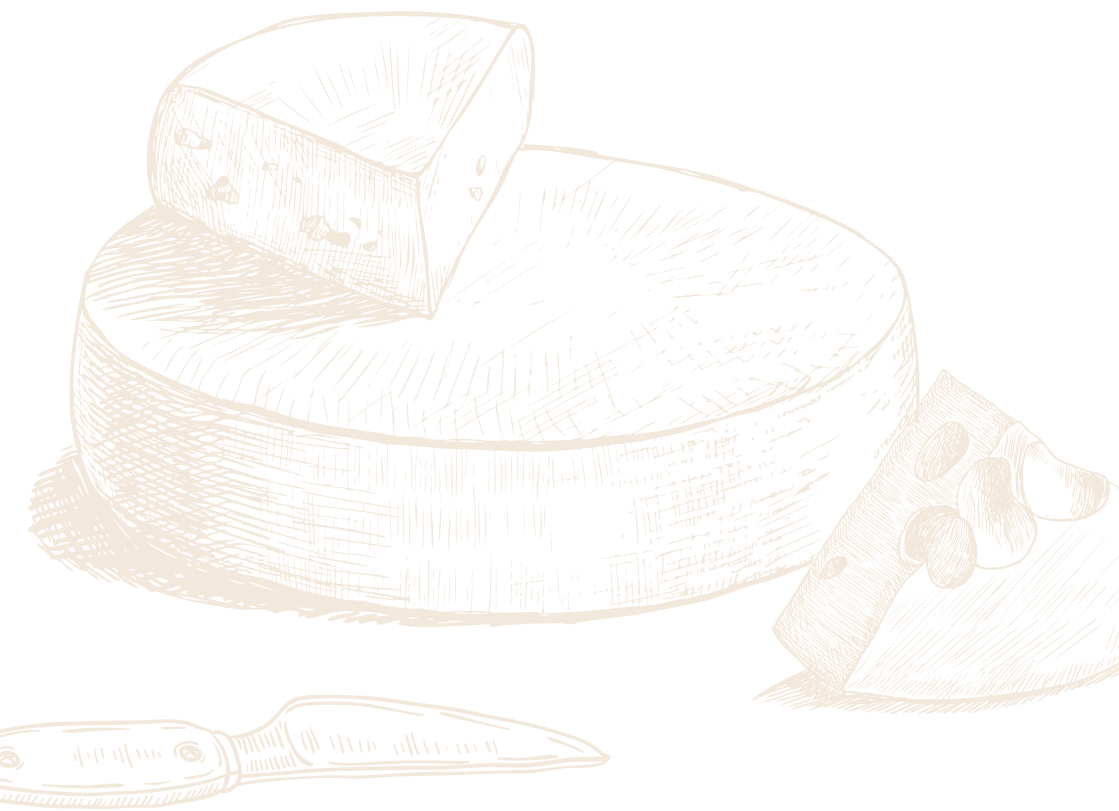
Francisco Abad Alegría, en la contestación al mencionado discurso, escribe que el queso “es el mero principio alimentario en bruto: es una reserva proteica y grasa que se toma en pequeñas porciones para complementar la dieta, ... Ninguna elaboración, espolvoreo, lasca, viruta o fundido hermean la lacónica utilización del fragmento directamente mordido y deglutido. Y claro, sin descortezar; con

la superficie raspada con la navaja, para quitar lo mínimo posible. Y casi siempre, consumido donde se produce o en sus alrededores”. Desgraciadamente, por ley de vida, hemos perdido a ambos académicos pero sus palabras quedan entre nosotros.

Desde el año 2009, la Academia Aragonesa de Gastronomía organiza la Cata Concurso de Quesos de Biescas y las Jornadas de los Quesos de Aragón, que se celebran alternativamente, un año cada una durante la Feria de Otoño de la localidad. En su primera edición se editó un catálogo sencillo sobre los quesos de Aragón elaborado por Juan Barbacil. Ahora, 14 años después, la Academia aborda de nuevo la creación de un libro sobre los “Quesos de Aragón” de nuevo bajo la mano de Juan Barbacil con el patrocinio de la Dirección General de Innovación y Promoción Alimentaria del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón dentro de la campaña “Aragón Alimentos Nobles”. Se busca potenciar la cultura quesera en Aragón, dando a conocer las queserías y los quesos que se elaboran en las comarcas aragonesas, teniendo presente que detrás de cada queso hay un ganado, unos pastos y unas personas con una forma y una cultura de elaborar uno de los productos con calidad diferenciada de Aragón como es el queso.

Ernesto Fabre

PRESIDENTE DE LA ACADEMIA
ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

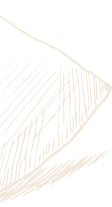





Una breve introducción al mundo de queso

Cuenta la leyenda que el primer queso lo obtuvo casualmente un mercader árabe en un viaje a través del desierto: transportaba la leche en un odre fabricado con el estómago de un carnero; por efecto del sol y del cuajo residual contenido en el odre, la leche coaguló, separándose la cuajada y el lactosuero.


Según se cree por las excavaciones de Sir Leonard Wooley (1924 en Ur), el queso se originó unos 6000-7000 años a.C. en las fértiles tierras de Irak regadas por el Tigris y el Eúfrates. De hecho, ya en los frisos sumerios de El-Ubaid se representan las operaciones de ordeño y cuajado de la leche. En la tumba de Hories-Aha se han encontrado restos de lo que se considera pudo ser queso (3000 a.C.).





La difusión del queso se produjo probablemente de forma expansiva hacia todos los puntos cardinales excepto el sur. La expansión por el continente africano se vio sin duda dificultada por las inadecuadas condiciones climáticas. En su difusión por las distintas zonas del mundo, las prácticas de la elaboración de queso fueron experimentando variaciones y adaptaciones en función de las características de cada zona. El tipo de ganado, su alimentación y los diferentes climas fueron conformando nuevas técnicas de fabricación, lo que ha conducido a la existencia en la actualidad de una gran variedad de quesos, más de 4000 según algunos autores.

Ya en la Biblia pueden leerse referencias sobre el queso (Job X.10, 1520 a.C. y I Samuel XVII, 18 y II.X-VII, 29; 1170-1017 a.C). Sin embargo, las referencias escritas son realmente muy escasas hasta las civilizaciones griega y romana. Homero (1184 a.C.) cita los quesos elaborados por el cíclope Polifemo a partir de leche de oveja y cabra; Herodoto (484-40 a.C.) se refiere a los quesos de leche de yegua y Aristóteles (384-322 a.C.), entre otros muchos, a los de leche de yegua y de burra.




La elaboración de queso experimenta un importante auge en la época romana, en la que constituye un producto básico en la alimentación. Su importancia legal llega a ser tal, que Diocleciano (248-305 d.C.) establece un precio máximo para este alimento. Su fabricación se hallaba muy difundida, como lo demuestran algunos escritos que se refieren extensamente al tema, como los de Plinio, Séneca y Paladio.

Se desconocen los orígenes exactos de la elaboración de queso en la Península Ibérica, pero dado la importancia que siempre ha tenido la cabaña ovina, debe remontarse a tiempos muy lejanos. Del tratado sobre granjas escrito por Columela (50 a.C.), se deduce que ya entonces estaba muy arraigada en España la práctica artesanal de la elaboración de queso.

Posteriormente, el obispo Olafmagnus, en la época visigoda, señala que ya existían los primeros esbozos de cooperación para la fabricación de quesos.

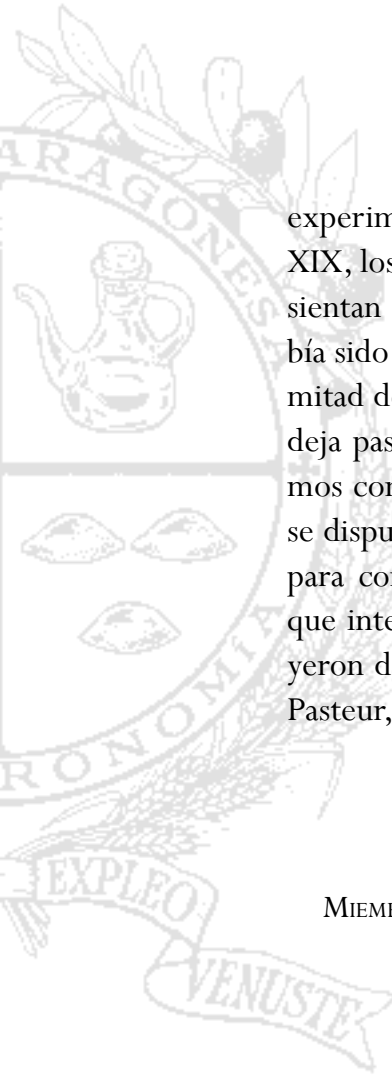

En el Monasterio de Santo Domingo de Silos se conserva el documento “La noticia de kesos” que data del año 959 y que supone la primera manifestación conocida sobre el queso escrita en lengua romana cas-



tellana. Fueron principalmente los monjes quienes divulgaron las prácticas de elaboración de diferentes quesos por toda la península; técnicas que llevaron hasta América en los viajes de Colón.

Cervantes en el Quijote hace repetidas menciones al queso: *“Acabado el servicio de la carne, tendieron sobre las zabas gran cantidad de bellotas, avellanas y finalmente pusieron medio queso, más duro que si fuera argamasa”*; *“El pan y el queso nunca faltaban en las alforjas de Sancho”*, etc... poniendo de manifiesto la importancia y valor nutritivo del mismo, lo que nos da idea de la gran difusión que ya había alcanzado entonces el queso.

Con el paso del tiempo van adquiriéndose conocimientos sobre el queso y así, hacia finales del siglo XVIII, la elaboración de queso, que había sobrevivido durante unos 7000 años como una actividad artesanal y que constituía más bien un “arte” que una técnica,



experimentó cambios muy importantes: al iniciarse el XIX, los conocimientos que se habían ido acumulando, sientan las bases para la transformación de lo que había sido un “arte” en un “arte científico”. En la segunda mitad del siglo XIX, la elaboración artesanal de queso deja paso a su industrialización. Lo que hoy entendemos como “tecnología quesera” no se inició hasta que se dispuso de las bases científicas y técnicas necesarias para comprender y dominar los complejos procesos que intervienen en la elaboración, a lo que contribuyeron de forma determinante los descubrimientos de Pasteur, Conn, Storch, Hansen y Lloyd, entre otros.

Dra. Rosa Oria Almudí

CATEDRÁTICA DE TECNOLOGÍA DE
LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA.
MIEMBRO DE LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA.



QUESERÍAS de ARAGÓN

Quesos, bocados de placer

Sabrosas recetas que conectan con nuestros más tiernos recuerdos. Tradición y vanguardia fundidas en un producto único que despliega un universo de atractivos a través de infinitos matices. Así son nuestros quesos, un producto que quizá define a la perfección la esencia de nosotros mismos. Y es que Aragón muestra en sus quesos el fruto del trabajo de esas gentes llanas y humildes que conservan con orgullo parte de su historia como un tesoro que marca el camino seguro hacia el futuro.

Sabrosa herencia de una tradición tan variada como la propia diversidad regional de estas tierras, en la actualidad una tabla de quesos aragoneses integra un buen surtido, amplio y diferente, que comparte notas comunes como una calidad excelente, una variedad llena de peculiaridades y la elegancia en las formas, características que completan el escaparate de un auténtico manjar, tentación irresistible de un buen gourmet.

Elaborados con leche cruda y pacientemente perfeccionados, los quesos tradicionales aragoneses podían madurar y respirar saludablemente en sus recubrimientos naturales mientras adquirían paulatinamente un sabor y aroma que se intensificaba con el tiempo. En la actualidad, los quesos de Aragón, sin duda, han llegado felizmente a su plenitud y están en su mejor momento. Se trata de auténticas delicias con solera alabadas desde antiguo y apreciadas en la actualidad como uno de los bocados más exquisitos de nuestra artesanía culinaria.

Pedro González Vivanco, de la Academia Aragonesa de Gastronomía, en su discurso de ingreso en la misma, comentaba las características técnicas y microbiológicas, la dietética del gusto, la gastronomía y el maridaje con los vinos. Vivanco destaca que en todo el Campo de Cariñena y probablemente en todo Aragón se consumía el queso fresco elaborado con leche de cabra cruda y cocinado a la plancha, mientras que el consumo de queso muy curado, ligeramente aliñado con aceite de oliva virgen, parece ubicarse en la zona del Maestrazgo, donde también son típicas las flaons.

Los quesos aragoneses todavía no cuentan fuera de sus fronteras con la popularidad de los franceses. Sin embargo, hay una gran variedad: con leche cruda o pasteurizada, de oveja, de cabra o vaca, frescos o curados... Los hay para todos los gustos. No en vano, en Aragón trabajan con registro sanitario una treintena de queserías que elaboran más de 130 variedades diferentes de queso.

Los quesos aragoneses tienen nombres y apellidos y su protagonismo en la producción nacional no es nada desdeñable. Entre los más destacados, se cuentan el chistabino, elaborado en el valle pirenaico de Chistau (Gistaín) con leche de vaca pasteurizada y con variedades que incluyen el semicurado con y sin aceite y fresco; Los Tambores, quesos elaborados con leche cruda de oveja directamente desde Samper de Calanda (Teruel) que presentan corteza natural y sabor acentuado; o el afamado Capricho del Vispe, una deliciosa pasta blanda, de corteza enmohecida, corte untuoso, textura cremosa y acentuado sabor que llega a la despensa procedente de Tarazona. Y, si hablamos de cremosos, bocados prodigiosos son los quesos artesanos de Radiquero, que comparten renombre con la producción artesanal oscense de La Pardina o los manjares de Samper de Calanda: Sardón y Las Valles. En Tauste destaca la producción de Val de Taus y en Alcañiz (Teruel) los quesos de Santa Bárbara.

Mención aparte merece la variedad de queso artesano conocido como Tronchón, que toma el nombre de la localidad turolense del mismo nombre donde se elaboraba tradicionalmente para la festividad de San Antón. San Antón. Ciertamente, este queso es quizá el producto más emblemático del universo culinario y alimentario aragonés. No en vano, el tronchón, que exige, además del oficio del quesero a la hora de elaborarlo y curarlo, una buena leche de un excelente ganado seleccionado y bien alimentado, viajó con todos los honores a la mesa más refinada y rodeada de glamour del momento, exactamente en el período en el que el Conde de Aranda estuvo de embajador de España en la corte de Luis XIV y María Antonieta



Dirección:

**Ctra. Nacional 330,
km 660,8. 22870 Villanúa,
Huesca**

Teléfono: 974 338167

Mail: info@oxortical.com

Web: www.oxortical.com

Nombre de los propietarios:

**María Ángeles Cantín
Ballestín y Arriel
Domínguez Cantín**



Productos que elabora:

- Queso “Vaca” queso curado de vaca
- Queso “Ovella” queso curado de oveja
- Queso “Viello” queso muy curado de oveja
- Queso “Azul de Bunker” queso azul de oveja
- Crema de queso
- Requesón fresco de leche de oveja.
- Y otras elaboraciones limitadas o de temporada como mozzarella, queso tipo feta o queso de pasta cocida tipo alpino.



Otros datos de interés:

El queso Azul de Bunker ha ganado el XXXIV Concurso Internacional de Quesos Azules y Pastas Veteadas en 2023 de la Cofradía del Queso de Cantabria.

El queso Viello obtuvo la medalla de oro, primer puesto en el año 2015 en la categoría queso curado de oveja del IV Concurso de queso de Aragón. Y el queso Ovella una medalla de Plata, segundo premio, en la categoría queso curado de oveja.

Dirección:
C/ Afueras, s/n. 22142
Sieso de Huesca.
Huesca.

Teléfono: **974 260138**

Mail:
quesodesieso@villavillera.es

Web: **villavillera.es**

Nombre de los propietarios:
Familia Somada



Otros datos de interés:

Elabora productos lácteos frescos como yogures, tartas de queso y flanes de huevo. Elaboran todos los productos, a diario, con leche de vacas propias.

Han obtenido premios en el concurso World Cheese Awards, medalla de plata en el año 2019 para los quesos sin sal, tradicional, cincho y requesón ricota, y medalla de bronce para el requesón.

Productos que elabora:

- Queso fresco Cincho “Villa Villera”
- Queso fresco desnatado “Villa Villera”
- Queso fresco sin sal “Villa Villera”
- Queso fresco tradicional “Villa Villera”
- Requesón “Villa Villera”



Dirección:
C/ Corona Valencia, s/n.
22860 Esposa.
Huesca

Teléfono: 669 829 566

Mail: info@flordelaspe.com

Web: www.flordelaspe.com

Nombre del propietario:
Roberto Cajal Marín



Productos que elabora:

- Queso de oveja curado "Flor del Aspe"
- Queso de oveja viejo "Flor del Aspe"
- Queso mezcla semicurado "Flor del Aspe"
- Queso de vaca semicurado "Flor del Aspe"



Otros datos de interés:

Quesos de montaña de leche de oveja y de leche de vaca que han sido galardonados en importantes certámenes del sector.

Dirección:
**C/ Benasque, nº 5.
22468 Sahún. Huesca.**
Teléfono: **974 347075
974 551340**

Mail:
info@quesosbenabarre.es

Nombre de los propietarios:
**Carmen de Mur y
Armando Ballarín e hijos**



Otros datos de interés:

Elaboración de quesos de leche cruda de vaca con tres meses de curación. Pasta dura, prensada no cocida, corteza natural enmohecida

Ganador de numerosos premios como la medalla de bronce en la 1ª Cata Internacional de Quesos de Barcelona en 1986 o el Primer premio del Concurso de Otoño FERIA de Biescas en 2007, entre otros.



Producto que elabora:

- Queso curado de vaca "El Benasqués"





Dirección:
Ctra. Castellón km221,
Polígono La Noria. 50730
El Burgo de Ebro.
Zaragoza

Teléfono: 976 104031

Mail:
elburgo@quesoselburgo.com

Web: villacorona.es

Nombre del propietario:
José Barrau



Productos que elabora:

- Queso fresco natural “El Burgo ”
- Queso fresco bajo en sal “El Burgo ”
- Queso fresco Cincho “El Burgo ”
- Requesón “El Burgo ”
- Quesos mezcla semicurados “Villacorona ”
- Quesos mezcla curados “Villacorona ”
- Quesos curados de oveja “Villacorona ”
- Quesos curados de cabra “Villacorona ”



Otros datos de interés:

Son productores de leche, yogures naturales, también desnatados y de sabores, cuajada de oveja y membrillo.

Quesos Freixneda de Cabra

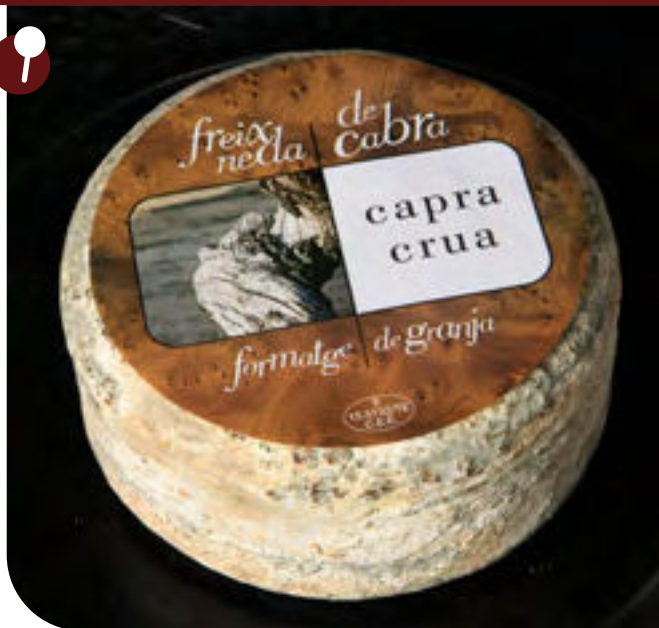
Dirección:
Ctra. de La Portellada, s/s.
44396 - La Freixneda.
Teruel.

Teléfono: 978 854104

Mail:
formatges@freixnedadecabra.eu

Web:
freixnedadecabra.com

Nombre del propietario:
José Ramón Mata



Otros datos de interés:

Freixneda de Cabra viene de una larga tradición de pastores por lo que durante los primeros 15 años tuvieron su propio rebaño de cabras. Actualmente, obtienen la leche de una única ganadería de proximidad.



Productos que elabora:

- Queso de leche pasteurizada de cabra “Capritx”
- Queso de leche cruda y coagulación láctica “Estrel”
- Queso de leche cruda de cabra “Afinat”
- Queso de pasta semiblanda “Cabriola”
- Queso e leche cruda y corteza enmohecida naturalmente “Capra crua”



Dirección:
C/ Arrabal, nº 19.
50266 - Arándiga.
Zaragoza

Teléfono: 976 818097 /
649 357005

Mail:
info@quesosgalindo.com

Web: quesosgalindo.com

Nombre del propietario:
Luis Ernesto Galindo



Productos que elabora:

- Queso semicurado de oveja "Galindo Andrés"
- Queso curado de oveja "Galindo Andrés"
- Queso añejo de oveja "Galindo Andrés"
- Crema de queso de oveja "Galindo Andrés"
- Crema de queso de oveja con trufa "Galindo Andrés"



Otros datos de interés:

Elaboran queso con leche cruda de oveja de su propia ovina.

Dirección:

Ctra Perales del Alfambra
– Villalba Alta, km. 2,5.
44163 Perales del
Alfambra, Teruel.

Teléfono: **976 138050**

Mail:

info@grupopastores.coop

Web: **granjaperales.com**

Nombre del propietario:

Pastores Grupo Cooperativo



Otros datos de interés:

Quesos elaborados con leche de ovejas propias de la granja de Perales del Alfambra (Teruel). Quesos elaborados con leche de ovejas propias de la granja de Perales del Alfambra (Teruel).



Productos que elabora:

- Queso fresco de leche de oveja “Granja Perales”
- Queso de Teruel semicurado de leche cruda de oveja, formatos lobulado y corazón (2 meses de maduración).
- Queso semicurado de leche cruda de oveja “Granja Perales” (3 meses de maduración).
- Queso curado de leche cruda de oveja “Granja Perales” (6 meses de maduración).
- Queso viejo de leche cruda de oveja “Granja Perales” (9 meses de maduración).
- Queso añejo de leche cruda de oveja “Granja Perales” (12 meses de maduración)

..... Quesos Sardón



Dirección:
Camino Escuelas, s/n.
44520 Samper de
Calanda. Teruel

Teléfono: 978 822515

Mail:
sardon@quesossardon.com

Web: quesossardon.com

Nombre del propietario:
Luis Ernesto Galindo



Productos que elabora:

- Queso de oveja curado redondo "Sardón"
- Queso de oveja pata de mulo "Sardón"
- Queso de oveja Tronchón "Las Abejambras"
- Queso de oveja curado redondo "Las Abejambras"
- Queso de oveja viejo "Sardón"
- Queso de cabra semicurado redondo "Sardón"
- Queso de cabra tronchón "Sardón"
- Queso de cabra viejo "Sardón"
- Queso de oveja curado "Queso de Teruel"
- Queso de cabra curado "Queso de Teruel"



Otros datos de interés:

Elaboración tradicional de sus quesos, de coagulación encimática y pasta prensada, con leches de vaca, cabra y oveja.

Quesos Artesanos Los Santanales

Dirección:
C/ Baja, nº 16.
44559 Ejulve. Teruel.

Teléfono: 604 448559

Mail:
hola@quesoslossantanales.com

Web:
quesoslossantanales.com

Nombre de los propietarios:
**Pilar Navarro y
Estrella Navarro**



Otros datos de interés:

Fabricación y natural de queso de cabra con una producción tradicional y limitada.



Productos que elabora:

- Queso curado de cabra “Los Santanales”
- Queso semi curado de cabra “Los Santanales”
- Queso fresco de cabra “Los Santanales”



Dirección:
Plaza Santa Quiteria, nº 1.
44194 Celadas. Teruel.

Teléfono: 978 652195 /
658 039284

Mail:
info@quesoszariche.com

Web: quesoszariche.com




Productos que elabora:

- Queso de leche de oveja semicurado “Zariche”
- Queso de leche de oveja curado “Zariche”
- Queso de leche de oveja y trufa negra (*tuber melanosporum*) “Zariche Amantes”
- Queso de leche de oveja fresco “Zariche”



Otros datos de interés:

Empresa familiar pionera en la elaboración de queso puro de oveja en la provincia de Teruel que lleva más de 20 años dedicándose a la elaboración de quesos y derivados de la leche.

Dirección: 
Ctra. de Alba, s/n. 44360
Santa Eulalia del Campo.
Teruel.

Teléfono: 978 860611

Mail:
[fernando.ubeda@
cementoselmolino.com](mailto:fernando.ubeda@cementoselmolino.com)

Web:
quesosdesantaeulalia.com



Otros datos de interés:

Elaboración de quesos de forma tradicional. Combinan sus quesos de cabra con productos de la tierra como el romero o el vino. También elaboran yogures y otros postres al natural o combinados con chocolate, café o arándanos.

Sus quesos han recibido numerosos galardones en concursos como la Muestra de Quesos de Aragón, Salón Internacional del Club de Gourmets o el World Cheese Awards.



Productos que elabora:

- Quesos de oveja fresco "Santa Eulalia"
- Queso de oveja tierno "Santa Eulalia"
- Queso de oveja semicurado "Santa Eulalia"
- Queso de oveja curado "Santa Eulalia"
- Queso de oveja añejo "Santa Eulalia"
- Queso de oveja azul "Santa Eulalia"
- Queso de cabra tierno "Santa Eulalia"
- Queso de cabra semicurado "Santa Eulalia"
- Queso de cabra curado "Santa Eulalia"
- Queso de vaca semicurado "Santa Eulalia"
- Queso de vaca curado "Santa Eulalia"



Dirección:
C/ Altero, 29. 44520
Samper de Calanda.
Teruel

Teléfono: 978 822778

Mail:
fanbar@fanbar.es

Web: quesosfanbar.com

Nombre del propietario:
Familia Fandos Barriuso



Productos que elabora:

- Queso de oveja “Los Tambores”
- Queso “Patamulo” original natural
- Queso de oveja, cabra y vaca semicurado “Bajoaragón”
- Queso semicurado “Brazogitano”
- Queso semicurado “Tonelito”
- Queso semicurado “Fanbar”
- Queso semicurado “Pañoleta”
- Queso semicurado “Zambomba”
- Queso natural para untar “Untico”
- Queso al romero “Fanbar”
- Queso al vino “Fanbar”
- Queso al pimentón “Fanbar”



Otros datos de interés:

Elaboración de quesos tradicionales, al natural con leche, cuajo no animal y sal. También producen vinos de sus propias viñas en su bodega de forma tradicional.

Dirección:
C/ Mayor, nº 16. 22283
Valsalada. Huesca

Teléfono: 665 823345

Mail:
quesodestrabilla@gmail.com

Web:
quesodestrabilla.es

Nombre de los propietarios:
**Carmen Carrasco y
Nacho Robredo**



Otros datos de interés:

La quesería apuesta por la sostenibilidad ambiental y social del medio rural y elabora quesos con leche cruda de cabra y oveja procedentes de ganaderías de comarcas cercanas.



Productos que elabora:

- Queso de leche cruda de cabra “Cachirulo”
- Queso de leche cruda de cabra “Almud”
- Queso de leche de cabra y pasta blanda “Pelanas”
- Queso de leche cruda de cabra “Lacti-qué”
- Queso de leche cruda de cabra “Flor de Jara”
- Queso de leche cruda de oveja y de pasta blanda “Vikingo”
- Queso de leche cruda de oveja “Gratal”
- Queso prensado de leche cruda de oveja “Saputo”

..... Quesos Bal de Broto



Dirección:
Ctra. Nacional 260,
Km. 472. 22370 Broto.
Huesca

Teléfono: 674 840878

Mail:
info@quesosbaldebroto.com

Web: quesosbaldebroto.com

Nombre de los propietarios:
Javier Luzón, Sergio Navarro,
Casimiro Miranda y José
Ramón Miranda.



Productos que elabora:

- Queso de leche cruda de vaca y corteza lavada “José Pardina”
- Queso de leche cruda de vaca y corteza natural de moho “Miguel Guillén”
- Queso de leche cruda de vaca, pasta blanda y corteza lavada “José Grillo”



Otros datos de interés:

La quesería es una antigua fábrica de tejas y posteriormente una casa particular que llevaba más de veinte años abandonada y han adaptado para su actividad.

Los quesos llevan los nombres de antiguos presos de la cárcel medieval de Broto, que dejaron sus nombres inmortalizados para siempre en sus negras paredes.

Su proceso de curación es totalmente natural, en una cava de afinado con los últimos avances del sector, pero a la vez sobre lamas de madera en un afán de conservar lo más posible la tradición quesera.

Dirección:
C/ La Paz, n^o 55, 44313
Ojos Negros. Teruel

Teléfono: 628 435154

Mail:
quesosojosnegros@gmail.com

Facebook e Instagram:
@quesosojosnegros

Nombre de los propietarios:
Jesús García Pascual y
Verónica Valenzuela Sanz



Otros datos de interés:

Elaboran productos totalmente naturales a base de la leche de las cabras de su ganadería propia, alimentada a base de pastoreo diario y mediante los piensos y forrajes que preparan en su explotación agrícola para aportar a los productos finales un valor diferenciador.

También producen yogur natural de leche de cabra en frascos de 300ml y 700ml, y leche pasteurizada de leche de cabra envasada en botellas de cristal de 1 litro.

Parten de una materia prima que da aromas y sabores muy particulares y, en definitiva, una calidad a sus productos finales que es muy valorada por los consumidores. Tratan de elaborar cada uno de los productos de la manera más natural para conservar la tradición quesera del territorio y potenciar la calidad de los productos locales que nacen del sector primario.



Productos que elabora:

- Queso fresco de leche pasteurizada de cabra en formatos de pañoleta y de molde en piezas de unos 600 gramos.
- Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra en formatos de pañoleta y molde en piezas de entre 500 gramos y 1,4 kgs.
- Queso curado de leche pasteurizada de cabra en formatos de molde en piezas de 1,4 kgs.



ARTESANÍA ALIMENTARIA De ARAGÓN

La artesanía alimentaria es la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos de acuerdo a unos requisitos normalizados, sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones y a la intervención personal del artesano.

El productor artesano apuesta por el uso de las técnicas tradicionales, respetuosas con el medio ambiente y con los consumidores, para realizar productos naturales y artesanales ligados a las más arraigadas tradiciones culturales y gastronómicas aragonesas.

Categorías de artesanos alimentarios

Artesano alimentario es la persona que realice alguna de las actividades incluidas en el Censo de actividades artesanas alimentarias y que haya obtenido la correspondiente Carta de artesano alimentario.

Empresas artesanales alimentarias son aquellas que realicen una actividad incluida en el Censo de actividades artesanas alimentarias y que cumplan las condiciones que se relacionan a continuación:

- o Que sus procesos de elaboración sean manuales, admitiendo no obstante un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, siempre que, en todo caso, se origine un producto final individualizado.
- o Que la responsabilidad y dirección del proceso de producción recaiga en un artesano alimentario, quien tomará parte directa y personal en la ejecución del trabajo.
- o Que la empresa cumpla una serie de requisitos, los cuales se definirán por orden del Departamento de Agricultura y Alimentación, en cuanto a aspectos como volumen de negocio anual, número de empleados e independencia respecto a otras empresas que no cumplan dichos requisitos.

Maestro artesano alimentario es el artesano que cumpla unos determinados méritos de creatividad y conocimientos, y que haya obtenido el Diploma de maestro artesano alimentario con el informe favorable del Consejo de la artesanía alimentaria de Aragón.

Protección de términos referidos a la artesanía agroalimentaria

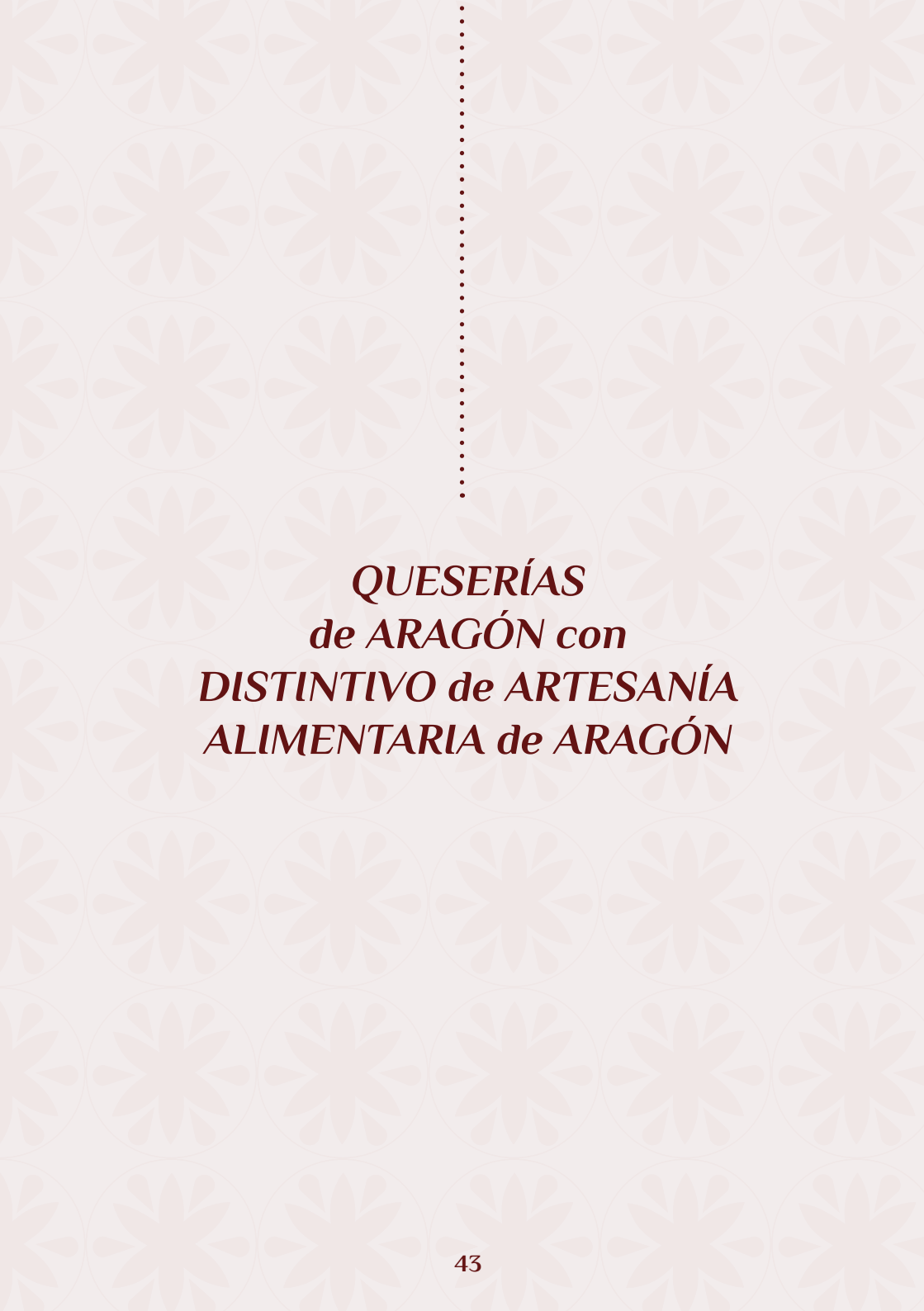


Solo los operadores alimentarios que tengan reconocida la condición de artesano alimentario, empresa artesanal alimentaria o maestro artesano alimentario podrán calificarse con tales denominaciones en el etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos que produzcan. El uso de tales términos estará restringido a la actividad artesanal alimentaria para la que se les haya reconocido.

Los alimentos no producidos o elaborados en Aragón podrán utilizar los términos protegidos por el apartado anterior siempre que cumplan la respectiva normativa que haya establecido la autoridad competente. En caso de ausencia de normativa, la utilización de tales términos estará sujeta al cumplimiento del principio de veracidad en el etiquetado.







***QUESERÍAS
de ARAGÓN con
DISTINTIVO de ARTESANÍA
ALIMENTARIA de ARAGÓN***

..... Quesos de Radiquero



Dirección:
Ctra. a Alquézar, s/n.
22147 Adahuesca.
Huesca

Teléfono: 974 318156

Mail:
info@quesosderadiquero.es

Web:
quesosderadiquero.es

Nombre del propietario:
Paco Franco Gistau



Productos que elabora:

- Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra pasteurizada, de pasta prensada "Sierra de Sevil".
- Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra cruda y cuajos de origen ani-mal, pasta prensada "San Pelegrín".
- Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra cruda y cuajos de origen ani-mal, pasta prensada "San Pelegrín al vino".
- Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra cruda y cuajos de origen ani-mal, pasta prensada "San Pelegrín al tomillo".
- Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra pasteurizada, de pasta blanda "Río Vero".
- Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra pasteurizada, de pasta blanda. Se utiliza también cuajo de origen animal "Los Meleses".



Otros datos de interés:

Quesos de Radiquero comenzó su andadura a finales de los años setenta, siendo en la actualidad, Conchi Mata su Maestra Quesera.

Su filosofía viene dada por varios principios: la utilización de materia prima de calidad, el seguimiento de un proceso artesanal pero tratado con alta tecnología higiénico-sanitaria y una exquisita profesionalidad en la elaboración.

La quesería cuenta con varios quesos premiados en el World Cheese Center. Río Vero recibió el premio al mejor queso en su categoría que otorga el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente (MAGRAMA). Además, han sido reconocidos y premiados en muchas ferias: Biescas, Fira de Sant Ermengol, Salón de Gourmet de Madrid o Trujillo, entre otros.

Todos sus quesos están disponibles para la venta on-line en su web y en los diferentes puntos de venta, incluida su quesería, donde siempre ofrecen una pequeña degustación de ellos.



Dirección:
**C/ Única, nº 3. 22144
Las Almunias.
Huesca**

Teléfono: **608 147022**

Mail:
info@quesosdeguara.com

Web:
quesosdeguara.com

Nombre del propietario:
Antonio Nasarre Nasarre



Productos que elabora:

- Queso artesano de leche de oveja pasteurizada “Maestro de Guara”
- Queso artesano de leche cruda de oveja “Capricho de Guara”
- Queso artesano de leche de oveja pasteurizada “Capricho de Guara”
- Queso artesano de leche cruda de oveja “Maestro de Guara añejo”
- Queso artesano de leche de cabra “La Flor de Guara”
- Queso artesano de leche de cabra “La Flor de Guara pañoleta”
- Queso artesano de leche de vaca
- Quesos selección de temporada



Otros datos de interés:

Quesería ubicada en el Parque Natural de Guara.

Elaboración tradicional con sistema de producción sostenible.



Dirección:
Granja Masía La Fondaña.
Ctra. N 230, Km 68.
22580 Benabarre.

Huesca

Teléfono: **974 347075**

Mail:
info@quesosbenabarre.es

Nombre de los propietarios:
Juan José Baró y
Maª Pilar Marqués



Otros datos de interés:

Explotación familiar con ganadería propia que comenzó en el año 1981 con 33 cabras. Fueron aumentando la ganadería y en el año 1994 empezaron la elaboración de quesos y yogures naturales. En todos sus quesos la corteza es natural enmohecida comestible.

Venta de quesos en la propia quesería, visita a los animales y el proceso de elaboración del queso.



Productos que elabora:

- Queso semicurado elaborado con leche de cabra "Benabarre"
- Queso curado elaborado con leche de cabra "Benabarre"





Dirección:
Ctra. Zaragoza Km 2.
50700 Caspe.
Zaragoza

Teléfono: 976 631905

Mail:
losarcos@quesoslosarcos.com

Web:
quesoslosarcos.com

Nombre de los propietarios:
Hermanos Tena Altabas



Productos que elabora:

- Quesos fresco con sal, prensado de leche de vaca y cabra y queso fresco tipo burgos
- Requesón
- Queso curado añejo de leche de vaca
- Queso curado de leche de cabra
- Crema de queso
- Queso Compromiso de Caspe
- Queso de leche de oveja tronchón
- Queso de leche de oveja en aceite



Otros datos de interés:

También elaboran yogur natural y bífidos, leches pasteurizadas y otros postres

Dirección:
C/ Hípica, nº 2. 50136
Letux. Zaragoza.

Teléfono: 680 218977
630 263672

Mail:
lourdesartalf@gmail.com
info@quesosartesanosletux.com

Web:
quesosartesanosletux.com

Nombre de los propietarios:
Lourdes Artal (directora)



Otros datos de interés:

La leche con la que elaboran sus quesos se obtiene de una ganadería en régimen extensivo (no estabulado), estos se caracterizan por la abundancia de pastos de plantas aromáticas, como romeros, tomillos, etc. lo que confiere a la leche unos aromas inigualables.



Productos que elabora:

- Queso fresco de leche de oveja
- Queso semicurado de leche de oveja
- Queso curado de leche de oveja
- Queso curado de leche de oveja en aceite
- Queso semicurado de leche de cabra
- Queso semicurado de leche de cabra Batanero
- Queso curado de leche de cabra
- Queso de leche de cabra Albar en aceite
- Queso de leche de cabra para untar
- Requesón

..... Quesos La Pardina



Dirección:
Ctra. N-II, Km. 329,700.
Camino del Pino s/n.
50016. Zaragoza

Teléfono: 976 573950

Mail:
info@quesoslapardina.com

Web: quesoslapardina.com

Nombre del propietario:
Julián Cidraque Gracia



Productos que elabora:

- Queso fresco de cabra
- Queso fresco de vaca
- Queso de rulo “La Hoja”
- Queso curado “La Pardina cabra”
- Queso curado de Vaca “Aragonés”
- Queso curado de Cabra “Barrilete”
- Queso curado “San Maurico con trufa”



Otros datos de interés:

Quesería con ganadería propia de 600 cabras de la raza murciano-granadina, de aptitud lechera.

La comercialización de sus quesos es del 65% a nivel regional y nacional y el 35% para exportación (EE. UU., Suecia, Holanda, Finlandia, entre otros)

Tienen una Escuela Agroalimentaria por la que desde sus inicios han pasado más de 100.000 personas entre alumnos de los colegios de Aragón y visitas guiadas para adultos.



Dirección:
**Camino La Solana, s/n.
44159 Aguilar del
Alfambra. Teruel.**

Teléfono: **978 771062
649 452648**

Mail:
quesoshontanar@gmail.com

Web:
quesoshontanar.com

Nombre del propietario:
Vicente San Francisco



Productos que elabora:

- Queso de oveja o de cabra
- Quesos de leche pasteurizada o de leche cruda
- Quesos de distintas curaciones desde fresco a añejo
- Quesos combinados con azafrán, trufa, setas y trufa, al vino, con romero, etc.



Otros datos de interés:

Ganadería propia de ovino y caprino al lado de la elaboración del queso.

..... Quesos Sierra de Albarracín



Dirección: Polígono Los Rubiales 1. 44100 Albarracín. Teruel

Teléfono: 978 710323

Mail: info@quesodealbarracin.es

Web: quesodealbarracin.es

Nombre del propietario: Queso Artesano de Teruel SL



Productos que elabora:

- *Sierra de Albarracín Etiqueta Blanca, fresco puro de oveja de leche pasteurizada*
- *Sierra de Albarracín Etiqueta Azul, tierno puro de oveja de leche pasteurizada*
- *Sierra de Albarracín Etiqueta Roja, semicurado puro de oveja de leche pasteurizada*
- *Sierra de Albarracín Etiqueta Plata, curado puro de oveja de leche pasteurizada*
- *Sierra de Albarracín Etiqueta Oro, semicurado puro de oveja de leche cruda*
- *Sierra de Albarracín Etiqueta Negra, curado puro de oveja de leche cruda*
- *Sierra de Albarracín Don Manuel, puro de oveja añejo*
- *Sierra de Albarracín Etiqueta Verde, puro de oveja al romero*
- *Sierra de Albarracín Al Vino Tinto, puro de oveja*
- *La Cava de Mía, pasta prensada*
- *La Cava de Mía, pasta blanda*
- *Crema de queso*



Otros datos de interés:

En Quesos Sierra de Albarracín elaboran quesos puros de oveja con leche procedente de su propia ganadería, este ha sido el factor determinante que les ha permitido especializarse en los productos elaborados con leche cruda.

Poseen una cava de afinado de quesos en sus instalaciones única en su género, La Cava de Mía, construida en piedra caliza y con estanterías de sabelina, simula las condiciones atmosféricas óptimas de una cueva natural para madurar queso.

Ganadora de más de 50 medallas en los World Cheese Awards, son la quesería más premiada de Aragón y una de las más premiadas de España.

..... Queseros Artesanos de Tronchón



Dirección:

**Ctra. Villarluengo, s/n.
44141 Tronchón.
Teruel.**

Teléfono: 96 4178459

Mail:

quesodetronchon@gmail.com

**Web: queserosartesanos
detronchon.com**

Nombre del propietario:

Maria Pilar Dalmau Adell



Productos que elabora:

- Queso de cabra curado
- Queso de oveja curado
- Queso de oveja 2 meses de curación
- Requesón



Otros datos de interés:

Se elabora el queso en tronchón que fue citado en el Quijote. También se elabora Queso de Teruel, un queso que se fabrica en varias queserías de la provincia de Teruel.

Dirección:
Polígono Los Planos, s/n.
44169 Mezquita de
Jarque. Teruel.

Teléfono:
978 776113

Mail:
quesoslavalinfo@gmail.com

Web:
quesoslaval.tienda



Otros datos de interés:

La principal característica de su queso es que lo fabrican con leche cruda, por lo que no alteran sus propiedades por la acción del pasteurizado (calentar la leche hasta los 70º centígrados) con lo que mantienen su sabor, aroma y textura natural.



Productos que elabora:

- Queso "Cuña" y mini semicurado y curado
- Queso "Cuña" semicurado con paté de trufa negra
- Queso curado en aceite de oliva trufado
- Queso tronchón, semicurado y curado
- Queso trufado
- Quesos Minis al romero, a la pimienta negra, a las finas hierbas, ahumado, trufado
- Queso de cabra con moho tierno
- Queso "Flor" semicurado, curado
- Queso "Pata mulo"
- Queso Cincha semicurado, curado, al romero, semicurado. Con paté de trufa negra.

..... Quesos de Trasmoz El Acebo de Moncayo



Dirección:
C/ San Migue, nº 16.
50583 Trasmoz.
Zaragoza

Teléfono: 976 198819

Mail:
acebodemoncayo@gmail.com

Web: quesodetrasmoz.com

Nombre del propietario:
El Acebo de Moncayo
S.. Coop.. 10 socios/as



Productos que elabora:

- Queso de cabra curado de leche cruda
- Queso de oveja curado de leche cruda
- Queso de vaca curado de leche cruda
- Queso de oveja con vino tinto



Otros datos de interés:

Elaboran su queso de forma artesanal con leche cruda, conservando así todo su sabor y aroma.

Queso del Artesano de Saravillo

Dirección: 
Ctra. de Saravillo,
22366 Saravillo.
Huesca.

Teléfono:
679 969344

Mail:
info@quesodesaravillo.com

Web:
quesodesaravillo.com



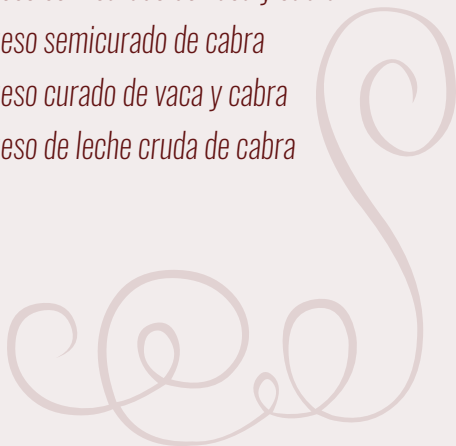
Otros datos de interés:

Con leche procedente de ganadería propia de cabras y alimentadas con los más puros y naturales pastos de las altas montañas, se obtiene un resultado excelente en la elaboración de queso de cabra y vaca en sus diferentes variedades.



Productos que elabora:

- Queso Semicurado, curado
- Queso de leche cruda
- Queso semicurado de vaca y cabra
- Queso semicurado de cabra
- Queso curado de vaca y cabra
- Queso de leche cruda de cabra





Dirección:

**C/ Cantera, s/n.
22422 Fonz. Huesca**

Teléfono: 615 401050

Mail:

info@valdecinca.com

Web: valdecinca.com

Nombre de los propietarios:

**Lactium Fonz S.L.
(representante Pilar
Febas Félix)**



Productos que elabora:

- Queso “Nube” de oveja madurado con mohos
- Queso de oveja curado elaborado con leche cruda



Otros datos de interés:

Instagram: @valdecinca

Sus productos se elaboran exclusivamente con leche de oveja de rebaño propio. También producen yogur y leche pasteurizada de oveja.

Sábados y domingos se realizan visitas guiadas de la quesería.

Dirección:
C/ Fndo. el Catolico, nº 37.
50695 Biota. Zaragoza

Teléfono:
Alberto 654 525716
Anabel 675 638638

Mail:
laqueseriadebiota@gmail.com

Web: laqueseriadebiota.es

Nombre de los propietarios:
Alberto Bailo Perez y
Anabel Benedicto Lafita



Otros datos de interés:

Elaboran quesos, crema y yogures artesanos con la leche de sus propias ovejas.



Productos que elabora:

- Queso madurado de leche cruda de oveja
- Queso semicurado de leche de oveja
- Queso tierno de leche de oveja
- Queso fresco con leche pasteurizada de oveja
- Crema de Queso



Dirección:
C/ Única, s/n.
22450 - Senz.
Huesca

Teléfono:
974 550186

Mail:
mcpernademur@yahoo.es

Nombre del propietario:
M^a Carmen Perna de Mur



Productos que elabora:

- Queso semicurado de vaca "Macizo Cotiella"
- Queso curado de vaca "Macizo Cotiella"
- Queso semicurado de oveja "Macizo Cotiella"



Otros datos de interés:

Elaboran todos sus quesos con la leche procedente de vacas y ovejas.



DIRECTORIO

Quesería O Xortical	N-330, Km 661	Villanúa (Huesca)
Villa Villera	Afuera, S/N	Sieso (Huesca)
Quesos Lácteos Los Valles	Corona Valenciana, S/N	Esposa, Valle de Aísa (Huesca)
Quesos El Benasqués	Benasque Baja, 13	Sahún (Huesca)
Villacorona	Ctra. Castellón, Km 221, Polígono La Noria	El Burgo de Ebro (Zaragoza)
Quesos Freixneda de Cabra	Ctra. de La Portellada, S/N. La Fresneda. C/ Arrabal, 25	La Fresneda (Teruel)
Quesos Galindo Andrés	C/ Arrabal, 19	Arándiga (Zaragoza)
Quesos Senz*	Única S/N	Senz (Huesca)
Quesos Sardón	Camino Escuelas S/N	Samper de Calanda (Teruel)
Quesería Los Santanales	C/ Baja 16	Ejolve (Teruel)
Quesos Zariche	C/ Santa Quiteria, 1	Celadas (Teruel)
Santa Eulalia Ganadera	Ctra. de Alba, S/N	Santa Eulalia del Campo (Teruel)
Fanbar	C/ Altero, 29	Samper de Calanda (Teruel)
Quesos D'estrabilla	C/ Mayor, 16	Valsalada (Huesca)
Quesos Bal De Broto	Ctra. Nacional 260, Km 472	Sarvisé (Huesca)
Quesos Ojos Negros	C/ Nueva, 20	Ojos Negros (Teruel)

Granja Perales	Mercazaragoza, Edificio Pastores. Ctra Cogullada, 65	Zaragoza (Zaragoza)
Quesos de Radiquero*	Ctra. de Radiquero, S/N	Adahuesca (Huesca)
Quesos Artesanos Guara*	Única, S/N	Las Almunias de Rodelar, Bierge (Huesca)
Quesos Benabarre*	Granja Masía La Fondaña, Ctra. N-230, Km 68	Benabarre (Huesca)
Quesos Los Arcos*	San Vicente Ferrer, 11	Caspe (Zaragoza)
Quesos Artesanos Letux*	C/ Hípica, 2	Letux (Zaragoza)
Quesos La Pardina*	Ctra. N-li, Km 329,7. Camino Del Pino, S/N	Santa Isabel (Zaragoza)
Quesos Hontanar*	C/ Los Graneros, S/N	Aguilar de Alfambra (Teruel)
Quesos Sierra de Albarracín*	Polígono Los Rubiales, S/N	Albarracín (Teruel)
Queseros Artesanos de Tronchón*	C/ Los Prados, S/N	Tronchón (Teruel)
Quesos Artesanos La Val*	C/ Polígono Los Planos, S/N	Mezquita De Jarque (Teruel)
Quesos de Trasmoz El Acebo de Moncayo*	C/ San Miguel, 16	Trasmoz (Zaragoza)
Queso del Artesano de Saravillo*	Crta. de Saravillo	Saravillo (Huesca)
Val del Cinca*	C/ Cantera, 1	Fonz (Huesca)
La Quesería de Biota*	C/ Fernando El Católico, 37	Biota (Zaragoza)

***Con Distintivo de Artesanía Alimentaria**



Guía de los Quesos de Aragón