museo del
Queso Majorero

Museo del Queso Majorero
L'isola, la capra majorera e il formaggio Majorero

1. FUERTEVENTURA

L'isola

Fuerteventura è l'isola più lunga dell'arcipelago delle Canarie e la più vicina al continente africano.

Una delle caratteristiche principali di Fuerteventura è il suo basso **rilievo**. Il punto più alto, il picco Zarza, si trova a 807 metri sul livello del mare. Il rilievo di Fuerteventura è comunque molto vario. Ci sono sei diversi tipi di paesaggio: le pianure e le colline settentrionali, la pianura costiera nord-orientale, la grande pianura interna, le valli e i "coltelli" orientali, il massiccio di Betancuria e la penisola di Jandía.

L'isola gode di un **clima** piacevole durante tutto l'anno e risente della "corrente fredda delle Canarie" e delle correnti fredde del fondo africano. A volte soffiano venti molto caldi dal Sahara e si verifica il cosiddetto "Southern Weather". La polvere sahariana di sabbia in sospensione è chiamata "calima". Le scarse precipitazioni e l'elevata evaporazione fanno sì che l'isola abbia una scarsa copertura vegetale.

L'origine della formazione delle Isole Canarie può essere spiegata in due modi. La leggenda narra che le isole facevano parte di Atlantide, un continente abitato da giganti che sprofondò nell'oceano. L'altra versione, quella delle teorie scientifiche, tutte diverse, ma tutte accomunate dall'indiscutibile origine vulcanica.

La **fauna** più notevole di Fuerteventura è costituita da numerose specie di uccelli, molti dei quali migratori. L'isola è abitata anche da rettili e mammiferi (che, ad eccezione dei pipistrelli, sono stati introdotti dall'uomo). Anche la vita marina è eccezionalmente ricca.

Per quanto riguarda la **flora** dell'isola, delle oltre 200.000 specie di piante presenti sulla Terra, circa 2.000 si trovano alle Canarie. Di queste, circa 550 appartengono esclusivamente all'arcipelago, cioè sono endemiche delle Canarie. La vegetazione attuale è arbustiva e tozza, adattata all'ambiente secco dell'isola.

2. LA CAPRA MAJORERA E IL FORMAGGIO MAJORERO

Uno dei segreti del formaggio

La **capra Majorera**, originaria di Fuerteventura e adattata alla sua particolare meteorologia, sfrutta le risorse esistenti in modo che le piante endemiche dell'isola costituiscano la sua dieta. L'eccellente qualità del suo latte, denso, aromatico e grasso, è uno dei principali segreti del formaggio Majorero.

Inoltre, gli allevatori hanno effettuato una selezione meticolosa fin dai tempi storici, dando un animale di grande rusticità, molto resistente e con eccellenti qualità lattiero-casearie.

L'erba dell'isola dipende in larga misura dalle precipitazioni, che sono piuttosto scarse, e l'alimentazione viene integrata con tracce di raccolto di pomodoro, mais, erba medica essiccata e "granillo" (fagioli, avena, polpa di barbabietola e olive).

La capra Majorera è un animale sottodimensionato, dall'ossatura lunga e con un biotipo spiccatamente lattiero-caseario. Manto policromo e pelo corto, testa grande con corna arcuate e collo sottile. Petto profondo e dorso inclinato. Gruppo ampio e inserimento in coda alta che punta verso l'alto. Zampe forti, lunghe e snelle con zoccoli scuri. La capra Majorera ha mammelle molto sviluppate, talvolta esagerate nelle capre ad alta produzione.

2. LA CAPRA MAJORERA

Insieme in equilibrio

Mahoh, "mio paese", è il nome dato a Fuerteventura dai suoi abitanti prima dell'arrivo dei conquistatori europei. Questa cultura è apparsa sull'isola, e ancora oggi non sappiamo come, ma la verità è che sono arrivati con la capra majorera e il cane bardino. Questi tre elementi hanno plasmato il paesaggio e dato un significato alla vita a Fuerteventura.

Questo rapporto tra il majorero e il bestiame risale ad almeno tremila anni fa e le particolari condizioni di insularità, asprezza del territorio e le rigide condizioni climatiche hanno reso la capra la principale fonte di sussistenza. Oltre al latte e alla carne, dalle loro pelli ricavavano abiti e scarpe, dai loro tendini i fili per cucire, dalle loro ossa gli aghi e dalle loro pelli e bastoni induriti dal fuoco gli aratri. Il cuoio e il sego fuso venivano usati come rimedio contro le malattie e il burro ottenuto dal latte veniva applicato sulle ferite.

Il **bardino** o cane majorero è uno degli animali preispanici arrivati a Fuerteventura, probabilmente con i primi coloni. Deve il suo nome alle tonalità bruno-olivastre a strisce che compaiono nel suo mantello. Questo cane ha avuto un ruolo importante nello sviluppo economico dell'isola majorera, legato al pascolo, in condizioni ambientali ed economiche molto difficili.

Il **pastore** majorero può mungere la capra manualmente o meccanicamente. La mungitura manuale è generalmente utilizzata nelle piccole mandrie. La mungitura meccanica significa migliori prestazioni e un prodotto più igienico. Le sale di mungitura sono generalmente utilizzate "in parallelo", con capacità che vanno da 60 a 100 capre.

2. LA CAPRA MAJORERA

Produzione del Formaggio Majorero

- **PRODUZIONE ARTIGIANALE**

Il formaggio artigianale Majorero è così ben radicato sull'isola che praticamente tutti gli allevatori producono formaggio per il consumo familiare e vendono le eccedenze. L'elaborazione di questo straordinario prodotto, in cui l' allevatori di Fuerteventura investe la sua pazienza e determinazione, consiste in diverse fasi: mungitura, raccolta del latte, aggiunta di fermenti e caglio per far cagliare il latte, taglio della cagliata, sgocciolamento e formatura, salatura, stagionatura e rivestimento.

Le forme tradizionali, ereditate di generazione in generazione, vengono gradualmente sostituite da tecniche più moderne che consentono una produzione più igienica e un aumento della produzione.

- **SVILUPPO INDUSTRIALE**

Recentemente, la tenacia dei nuovi imprenditori del settore primario di Fuerteventura ha trovato la risposta alle richieste di un mercato sempre più competitivo ed esigente. Sia per la qualità del prodotto, sia per le garanzie sanitarie e di distribuzione che i potenziali clienti richiedono.

Il processo di produzione del formaggio Majorero segue le seguenti fasi:

Ricezione e selezione del latte, campionamento, filtrazione e centrifugazione, pastorizzazione, aggiunta di fermenti, coagulazione, taglio della cagliata, sgocciolamento e pressatura, salatura, maturazione e rivestimento del formaggio.

3. STORIA, CULTURA E GASTRONOMIA DEL FORMAGGIO MAJORERO

Un alimento universale

Poiché **l'origine** del formaggio è antecedente anche alla storia scritta, non si sa esattamente quando sia stato consumato per la prima volta. Deve essere nata come mezzo per conservare il latte, applicando sale e pressione. Le civiltà antiche sapevano già che si trattava di un alimento molto completo grazie al suo alto contenuto di grassi, proteine, calcio e fosforo.

Il **formaggio Majorero** è inseparabile dalla storia dell'isola e dei suoi abitanti, anche se non esistono testimonianze scritte di Fuerteventura prima della conquista dell'isola da parte di bretoni e normanni.

Le **origini** della tradizione casearia di Fuerteventura vanno ricercate nei primi coloni, i "majos", che ereditarono le conoscenze della tradizione berbera nordafricana e che occuparono l'isola per circa mille anni. Nel corso della sua storia, il formaggio è stato l'alimento base dei majoreros - gli abitanti di Fuerteventura -, la cui principale attività economica era l'allevamento di bestiame.

Il formaggio divenne il modo migliore per conservare e immagazzinare il surplus della produzione di latte. Il suo consumo aiutava anche a superare gli episodi di carestia.

La sua **importanza** si riflette nei resoconti dei colonizzatori che arrivarono sull'isola nel XV secolo. "Le Canarien" è la cronaca della spedizione normanna guidata nel 1402 da Jean de Béthencourt e Gadifer de la Salle. Riflette l'esistenza delle capre, la produzione di formaggio e la sua qualità nel periodo preispanico dell'isola.

Gli accordi del Cabildo de Fuerteventura - organo amministrativo - riflettono l'importanza che la tradizione pastorale e casearia ha continuato ad avere sull'isola dopo la conquista. Dettarono le istruzioni per la commercializzazione del prodotto e stabilirono un sistema di misure e prezzi, soprattutto in tempi di carestia, che in quegli anni aveva devastato l'isola.

3. STORIA, CULTURA E GASTRONOMIA DEL FORMAGGIO MAJORERO

Commercio e produzione tradizionale

Il **commercio** è stato un'attività fondamentale nella storia e nello sviluppo dell'umanità. Nell'arcipelago delle Canarie, la cui posizione geografica era strategica, questa attività risale all'inizio del XV secolo, quando gli europei erano alla ricerca di una nuova rotta commerciale attraverso l'Atlantico.

Alle **Canarie** confluirono mercanti di origini molto diverse: castigliani, catalani, genovesi, portoghesi, francesi, inglesi, borgognoni, fiamminghi, ecc. Il commercio nelle isole si svolgeva su tre livelli: estero, regionale e locale.

Fuerteventura, come isola di signoria, aveva una serie di gravami (il quinto) e restrizioni, che non includevano le isole di dominio reale. L'isola partecipava principalmente al commercio regionale o interinsulare, che era marittimo e locale. Il commercio locale era più quotidiano e coinvolgeva diversi canali di distribuzione: mercanti con negozio, mercanti che visitavano l'isola e venditori, responsabili della vendita del formaggio.

Lo storico più completo dell'isola di Fuerteventura è stato il dottor **René Verneau** che, da buon naturalista, ha descritto perfettamente (1884-1888) il bestiame, i tipi di allevamento, i pastori e persino il modo tradizionale di fare il formaggio:

"(...) La sua lavorazione è molto semplice, appena munto - il latte - si coagula con l'aiuto del caglio, poi viene messo in semplici stampi fatti di listelli di legno (palma) disposti in cerchio e posti su un tavolo. La cagliata viene pressata con le mani fino a quando non ha rilasciato tutto il siero e il formaggio è molto consistente. Non resta che strofinarlo con il sale e lasciarlo asciugare; una volta asciutto, diventa così duro che per romperlo è necessaria una pietra o un martello. Spesso, a Fuerteventura, viene sottoposto a un'ulteriore operazione. Quando è semisecco, viene strofinato all'esterno con una terra argillosa che lo rende poco appetibile; questa pratica ha senza dubbio lo scopo di evitare che diventi molto più duro. "

Consejo Regulador de
Denominación de origen

queso majorero

La denominazione di origine

Il **Consiglio Regolatore della Denominazione d'Origine Protetta Queso Majorero** è un organismo creato per il controllo esaustivo di tutte le materie prime e dei metodi di elaborazione e maturazione, che sono stabiliti nel suo regolamento. L'etichetta posteriore del Consiglio Regolatore è quella che fornisce al consumatore la garanzia del prodotto.

La D.O. ha un **regolamento** specifico che i formaggi che vi aderiscono devono rispettare. Il documento definisce gli aspetti relativi alla produzione del latte, alla fabbricazione e alla stagionatura, alle caratteristiche dei formaggi registrati, ecc. Alcuni importanti come:

- La zona di produzione del latte, che comprende i comuni di Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario e Tuineje (Capitolo II, art. 4).
- L'origine del latte per la sua produzione: esclusivamente latte di capra, ammettendo un massimo del 15% di latte di pecora per i formaggi stagionati. Le strutture di allevamento saranno supervisionate dal Consiglio regolatore e l'alimentazione sarà conforme alle pratiche tradizionali, sfruttando i pascoli della zona di produzione. (Cap. II, art. 5º. 1-4).
- La mungitura delle capre sarà effettuata con la massima cura e igiene per ottenere latte pulito (Cap. II, art. 6.).
- I giorni di stagionatura sono specificati anche in base al fatto che il formaggio sia fresco, semistagionato o stagionato, alle sue caratteristiche fisiche e chimiche, alla sua descrizione, ecc.
- I formaggi della D.O. recheranno un'etichetta o controetichetta numerata che sarà controllata, fornita e rilasciata dal Consiglio Regolatore. (Cap. VI, art. 23) 3.4.

Ma anche i diritti e i doveri, il Consiglio di regolamentazione e le infrazioni, le sanzioni e le procedure.

3. STORIA, CULTURA E GASTRONOMIA DEL FORMAGGIO MAJORERO

Caratteristiche

I **formaggi canari** fanno parte del patrimonio culturale della comunità autonoma. La maggior parte di essi è prodotta principalmente con latte di capra - caratterizzato da un'elevata qualità - e preferibilmente crudo, il che conferisce loro caratteristiche organolettiche eccezionali e originali.

La **varietà** dei formaggi canari è legata alle peculiarità di ogni isola, alle razze autoctone di bestiame, alla tradizione e al buon lavoro degli allevatori. Ci sono formaggi come il Majorero, il Palmero o il For de Guía.

Il **formaggio Majorero** si riconosce a prima vista per i segni delle forme - chiamate "empleitas" e tradizionalmente realizzate con foglie di palma intrecciate - sulla superficie laterale. Le tavole per scolare e pressare i formaggi - chiamate "pintas" - lasciano segni caratteristici sui lati delle basi di formaggio.

La crosta è di colore bianco nei formaggi freschi e passa a un colore avorio durante il processo di stagionatura. I formaggi Majoreros possono essere ricoperti di paprika, olio d'oliva o gofio (farina di cereali tostata), conferendo loro un aspetto caratteristico.

Le caratteristiche organolettiche del formaggio Majorero:

- **Forma**: sono di forma cilindrica, con un'altezza di 6-9 cm, un diametro di 15-35 cm e un peso di 1-6 kg.
- **Colore**: il colore dei formaggi è omogeneo, i formaggi freschi sono bianchi e quelli stagionati sono leggermente avorio.
- **Odore**: i formaggi a latte crudo hanno un intenso profumo di latte di capra, evoluto, penetrante e pulito, leggermente piccante e molto dolce. Nei formaggi a latte pastorizzato, l'odore è in qualche modo mascherato.
- **Gusto**: hanno un gusto equilibrato e intenso, con un caratteristico sapore di latte di capra. In alcuni formaggi con caglio naturale, leggermente acido. Al retrogusto, lasciano una continuità per quanto riguarda il gusto caratteristico, persistente e pronunciato.