



El Musulupo de Aspromonte. Posible empleo en el mercado canario como producto de artesanía quesera



Musulupo, queso tradicional en la celebración de la Semana Santa del sur de Italia, es probablemente el producto lácteo más representativo del área griega en Calabria. De origen muy antiguo, ha sido creado, inicialmente, por órdenes religiosas.

La etimología del nombre es incierta, pudiendo ser a partir del árabe o del latín junto al dialecto local. Fue creado con el objetivo de ser icono gastronómico durante la celebración de Semana Santa, siendo signo de buena suerte. Se suele regalar durante el día de Pascua entre familiares y amigos como muestra de respeto mutuo, esperanza y prosperidad. Antiguamente, se usaba como presente tras cerrar un buen contrato comercial o, incluso, en algunos pueblos se regalaba en bodas como símbolo de esperanza.

Se usan moldes para dar forma a la cuajada llamados "Musulupare", en lugar de pleitas ordinarias. Estos moldes están fabricados con maderas especiales (moreras, peral silvestre), y son pequeñas obras maestras de la artesanía pastoril, finamente incrustadas y que llevan una cruz grabada y otros símbolos de la iconografía religiosa ortodoxa-griega.

Pero los símbolos religiosos, con el tiempo, se combinaron con otros de carácter menos espiritual, por lo que la forma más común del molde, hoy en día, es la silueta de la figura femenina, que hace eco del estilo bizantino, o la copa, que recuerda la forma de los senos de una mujer, como símbolo de fertilidad y prosperidad ligada a la leche.

De la leche, el Musulupo conserva casi intacto el sabor y aroma, siendo de hecho, un queso que se consume en el día de preparación o al día siguiente, sin salar, aunque en algunas queserías es sometido a sazón.

En cuanto a sus características organolépticas, el Musulupo es un queso de pasta blanda y de leche cruda, obtenida a partir únicamente de leche entera de cabra o de mezcla de cabra y oveja, que después de un esmerado filtrado, sin ser sometidas a ningún otro tratamiento, se le añade cuajo natural en pasta de cabrito, o con menor frecuencia de cordero, aproximadamente en la proporción de 30-35g/100 litros. Más recientemente, muchos productores han optado por el cuajo líquido comercial, utilizándolo en una cantidad variable entre 8 y 15cc/100 litros. Esta etapa se lleva a cabo estrictamente dentro de un caldero de cobre estañado, que es calentado por calor directo.



Musulupare con símbolos de la iconografía religiosa ortodoxa griega.



Musulupo fresco

La leche se lleva y se mantiene a una temperatura de 26-30° C durante un intervalo de tiempo variable entre 40-60 min. Tras haberse producido la coagulación, el queso procede a romper la cuajada, durante 10-15 minutos con un bastón hecho de madera de moral o peral silvestre (a veces álamo o naranjo, rara vez haya).

La fractura de la masa de queso se hace vigorosamente, hasta que el tamaño de las partículas del coágulo sea de un grano de arroz. Las características organolépticas del queso son menos variables que en otros productos lácteos, ya que no sufre ninguna maduración.

Destaca un olor a leche de cabra y pasto en intensidad media con un recuerdo a cuajo natural de cabrito de intensidad baja. En el sabor predominan notas dulces que se combinan con ligeros matices salados, en el caso de los quesos que se han salado. No hay sensaciones trigeminales, la persistencia es media y predomina el dulce y el sabor a leche de cabra y pasto como descriptores finales. Este queso es una excelencia de la producción quesera, cuya fabricación se observa escrupulosamente debido a que es un producto con fuerte tradición local.

Generalmente la fabricación del Musulupo se hace en queserías donde se elabora el queso Caprino d'Aspromonte que se considera la producción de queso principal, destinando solo una pequeña cantidad de leche y cuajo a la elaboración del Musulupo. Después de haber moldeado la cuajada en los "Musulupares", perforados para permitir la eliminación del suero, se deja reposar durante un período corto de tiempo, para eliminar el suero residual.

Es costumbre que el queso y el molde se introduzcan, durante unos minutos, en la caldera donde se ha coagulado la leche, en la que se mantiene el suero resultante de la elaboración del queso a una temperatura que no debe ser inferior a 35-38°C. Esta fase es muy importante en la elaboración del Musulupo, ya que es la responsable de sus características finales, aportando una corteza singular que hace que sea único en el mundo con su inconfundible, típica y agradable estética. El peso de las formas de Musulupo es de aproximadamente 150-250gr y presentan un diámetro entre 15 y 19 centímetros. No figura en la tradición sazón dentro del proceso de elaboración, pero algunos queseros sí la llevan a cabo, con una intensidad leve y con la finalidad de poder madurar alguna de las preciosas piezas.

Lo que permite diferenciar el Musulupo de los demás quesos y, por tanto, permite que tenga un mayor valor añadido, son sus características de calidad y presentación. El olor a leche entera de cabra de producción extensiva en pastos, y la microflora natural son suficientes para hacer sabroso este producto, sin la necesidad de añadir sal u otros potenciadores de sabor. En cuanto a sus características fisicoquímicas, presenta: 51,57% de materia seca, 23,28% de proteína, 23,77% de materia grasa total y 45,87% de extracto seco de grasa y su pH es de 5,5. En comparación con los quesos tiernos canarios, éste presenta similitudes con respecto al porcentaje de materia seca, pero difiere en el porcentaje de proteínas y en el de grasa, siendo 5% superior en el primero y 3% inferior en el segundo. Los quesos canarios elaborados con leche de cabra en pastoreo presentan los mismos descriptores en el olor, aroma y sabor aunque su intensidad es menor.

Con este producto se ha demostrado que el hecho de la estética final del queso, unida a un periodo festivo concreto, aumenta el valor añadido del producto. Así, los productores de queso locales pueden usar este principio para dar a sus quesos un mayor valor económico en festividades religiosas y tradicionales.

Graziano Cugno¹, Diego Martell-Jajme¹, Aridany Suárez-Trujillo¹, Virginia Sarullo³, Anastasio Argüello¹, Sergio Álvarez², Noemí Castro¹, María Fresno²

¹Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, ²Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. ³Universidad Mediterránea Reggio Calabria (Italia)



Molde en forma del pecho de mujer con cruz de la iconografía religiosa ortodoxa griega