



MINISTERIO DE COMERCIO,
INDUSTRIA Y TURISMO

QUESO PAIPA

EL MEJOR QUESO
SEMI MADURADO DE COLOMBIA

POR. CHEF LUIS ALBERTO MARTÍNEZ



QUESO PAIPA

EL MEJOR QUESO SEMI MADURADO DE COLOMBIA

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Transcurría el siglo XVI cuando arribó el ganado vacuno por primera vez al continente americano. La Española, una isla bautizada de esta manera por los conquistadores españoles y que hoy comparte los Estados de Haití y República Dominicana, contaba con las condiciones propicias para la adecuada adaptación del ganado. Según el documento “origen de la raza blanco orejinegro” Jaime Gallego y Yolanda Gómez relatan que para el año 1525 se registra el ingreso de las primeras reses a Santa Marta, introducidas por Rodrigo de Bastidas. En adelante el ganado vacuno transformó el sistema de alimentación de los aborígenes, evolucionando hasta posicionarse con productos derivados de gran reconocimiento como lo es, el queso paipa.

Hacia finales del siglo XVIII, en la zona que comparten los municipios de Paipa y Sotaquirá se encuentran antecedentes de ordeño y elaboración artesanal de productos derivados de la leche, en especial la elaboración de quesos gracias al asentamiento de migrantes europeos. Se presume que, durante el siglo XIX ingresó y se popularizó la raza normanda caracterizada por sus manchas negras o cafés, así mismo las grandes haciendas de la zona fueron adaptadas al estilo de Andalucía y Extremadura en España, con disposición de establos y espacios para la elaboración y maduración de los quesos. Hasta la década de los ochenta, los implementos utilizados desde las mesas hasta los utensilios para el prensado eran de madera, pero han ido evolucionando en busca de garantizar las buenas prácticas de manufactura, es así como la tecnificación ha conducido al reemplazo de la madera por el acero inoxidable.

También fueron desapareciendo elementos como las zarandas y cinchas de fique, empleadas para la filtración, las piedras de río como generadores de peso para el prensado y los maderos de eucalipto para encender el fuego para el calentamiento de la leche.

Sin embargo, los métodos clásicos siguen conservando vigencia, la prioridad es la calidad de la leche y esto depende de las buenas condiciones de los suelos que permiten generar pastos adecuados para la alimentación de las reses. En el capítulo II del documento, “Ganadería bovina en Paipa: Significado social y cultural. Años setenta, siglo XX”, Olga Acuña manifiesta que Paipa y Sotaquirá cuentan con condiciones geográficas que brindan exclusividad en cuanto al clima, la humedad y la salinidad de sus suelos propicios para que el desarrollo del queso paipa tenga características únicas de acidez y madurado adecuado.

El proceso inicia con el calentamiento de la leche a 35°C y la adición del cuajo para obtener una solidificación culturalmente conocida como cuajada, posterior a esto se retira separándola del suero, se da continuidad con un amasado con la adición de sal y el prensado para aportarle solidez mediante la extracción de la humedad. La última fase es el proceso de maduración que puede oscilar entre los 25 y 30 días, este tiempo es vital debido a que por tratarse de leche cruda en esta etapa se reduce la carga bacteriana.

La presentación tradicional del queso se conoce bajo el nombre de arrobero y hace referencia a un queso redondo con un peso promedio de 25 libras, que era porcionado en los lugares de venta de acuerdo al peso que solicitara el consumidor.

Actualmente se encuentran diversas presentaciones en el mercado, con tamaños reducidos y características adicionales como el ahumado.

Bajo la resolución #0070802 que cumple una década de vigencia, la Superintendencia de Industria y Comercio otorga la protección de denominación de origen al queso paipa, limitando su producción a los territorios de Paipa y Sotaquirá, municipios del departamento de Boyacá que han creado estrategias de difusión como la ruta del queso paipa, permitiendo al consumidor conocer sobre el proceso de elaboración de este producto que ha llegado a comercializarse en las principales ciudades del país, con el propósito a futuro de ser exportado como el mejor queso semi madurado de Colombia.