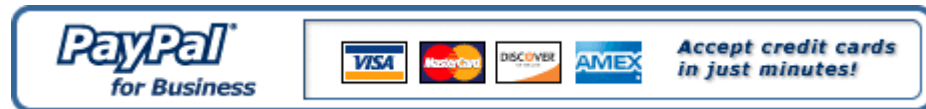


Estás en: » [Noticias](#) » Ver nota de prensa



Soignon en la Universidad de Granada como especialista en Queso de Cabra Francés



Soignon, marca líder de queso de cabra en Francia, con el 21% de la cuota del mercado, especializada en la elaboración y distribución de quesos de cabra y perteneciente al grupo francés Eurial Poitouaine, líder en la gran distribución francesa, ha participado en el Curso de Gastronomía, Enología y Nutrición organizado por la Universidad de Granada dedicado a La Gastronomía en el Turismo Rural.

La Conferencia "Cata y Análisis Sensorial de los diferentes tipos de Queso de Cabra", se ha centrado en analizar las características de los diferentes Quesos de Cabra franceses. El curso ha estado dirigido por D. Pablo Amate, Co-Director del Curso, miembro de la Academia Española de Gastronomía y periodista.

Granada, 28 de Octubre de 2005.- Soignon, ha participado en el Curso de Gastronomía, Enología y Nutrición dedicado en esta ocasión a la Gastronomía en el Turismo Rural. El Curso ha contado con la marca Soignon como especialista en Quesos de Cabra franceses para la Conferencia "Cata y Análisis Sensorial de los diferentes tipos de Queso de Cabra". Los cerca de 150 asistentes al acto han tenido la oportunidad de profundizar en el mundo del Queso de Cabra francés y su gastronomía; así como la de participar en la Cata de las diferentes variedades de Queso de Cabra Soignon.

Los quesos de cabra Soignon y su gran variedad

Los Quesos de Cabra Soignon se elaboran con leche de cabra entera pasteurizada y leche entera cruda, se agrupan en dos grandes familias: los quesos de cabra frescos y los quesos de cabra maduros.

Quesos de Cabra Frescos:

Los quesos de cabra frescos son tiernos y poseen una textura ligera. Su pasta es totalmente blanca y su sabor es suave. Los quesos de cabra frescos están especialmente indicados tanto para niños como para adultos, como tentempié en diferentes momentos del día. Su sabor fino y delicado se puede realzar con diferentes aromas como ajo, finas hierbas, pimienta, albahaca, etc.

Quesos de Cabra Maduros:

Los quesos de cabra maduros requieren un tiempo mínimo de afinado para conseguir una maduración perfecta. Se guardan en una bodega en condiciones de temperatura y humedad específicas para cada variedad, donde desarrollan una corteza por el efecto de la sal y de las condiciones atmosféricas. Según el tiempo de afinado, la textura se reafirma y el sabor se vuelve cada vez más característico y pronunciado.

Quesos de Cabra Soignon seleccionados en la Cata

Los participantes han tenido la oportunidad de degustar los siguientes quesos de cabra: Queso fresco tradicional: se caracteriza porque la cuajada se pone en caliente y se presenta sin prensar. Queso de cabra tipo manchego: queso redondo cuyo sabor cambia en función de la temporada del año. Rulo madurado (1 kg): queso de origen francés de pasta blanda cuyo sabor es marcadamente caprino. Queso de cabra fresco de ajo y finas hierbas (1kg): queso francés, cuyo sabor caprino queda diluido palatalmente por su sabor a finas hierbas. Saint Maure tradicional de leche cruda: queso de origen francés con un marcado sabor caprino

Para degustarlos, se recomienda comenzar por los quesos más suaves, después pasar a los semi fuertes y terminar con los quesos de más carácter.

Claves para degustar los Quesos de Cabra Soignon

Para poder degustar un buen queso es imprescindible saber descubrir todos sus matices. Asimismo, a la hora de la degustación el corte es fundamental. Un queso bien cortado es más apetitoso y se conserva durante más tiempo. El corte, utilizando un cuchillo de queso tradicional, debe ser firme y debe ir desde la corteza hasta el corazón del queso.

Para completar una buena degustación, podemos acompañar los quesos con pan, fresco, de molde o en formato colines, así como con frutos secos y vino blanco o tinto.

Los sentidos que intervienen en la degustación

En la degustación del queso intervienen prácticamente todos los sentidos: la vista, olfato, gusto y tacto.

La vista apreciará, en primer lugar, la apariencia externa, la presentación, las posibles grietas y el estado de maduración, invasión de hongos, etc. Al corte, la vista apreciará el color del queso, el tamaño y el número de agujeros.

Las distintas tonalidades de color nos determinarán si ese queso ha tenido una maduración o no, y qué tiempo de maduración aproximada.

El olfato es sin lugar a dudas uno de los elementos más determinantes de la degustación; con un adecuado entrenamiento puede llegar a ser el punto útil para determinar gran número de las características del queso e incluso el tipo y leche de procedencia, la maduración, etc.

Dentro de los olores de origen cabría citar los siguientes:

- De mezcla de leche (oveja y vaca u oveja, cabra y vaca).
- De vaca.
- De oveja.

- De cabra.

Entre estos tipos de leches más habituales en España cabría distinguir si está utilizada:

- como leche cruda

- como leche pasteurizada.

El gusto es el factor al que más importancia se le suelen dar desde el punto de vista del consumidor.

El queso tiene los cuatro sabores fundamentales: Ácido, dulce, salado y amargo.

El tacto es otro elemento que juega un papel importante. Este producto en muchas ocasiones es agarrado directamente con la mano o los dedos, pero además, en la boca también se perciben sensaciones táctiles. La función de las papilas filiformes tiene una gran relevancia, ya que permite conocer la temperatura, la viscosidad, la densidad, la untuosidad y la consistencia, a veces también el contenido de humedad y de materia grasa.

El Queso de Cabra Soignon en la gastronomía

La gran variedad de quesos Soignon, ofrece la posibilidad de preparar platos versátiles y de gran calidad, teniendo cabida en todo tipo de cocina, desde la más tradicional hasta la más sofisticada.

v Soignon en la Cocina Tradicional

El queso de cabra está profundamente vinculado a la cocina, tanto moderna como tradicional, ofreciéndonos diversidad de texturas, sabores y aromas, tanto de platos dulces como salados. Además de utilizarse como un ingrediente destacado en la repostería y, a diferencia de las costumbres francesas (antes del postre), en España lo utilizamos ya desde el aperitivo y también en los platos principales.

El queso de cabra no sólo lo utilizamos en su estado puro, si no que lo integramos como un ingrediente más de las comidas, tales como las salsas, mousses, aliños, etc. También en soufflés, tartas, gratinados, pizzas, untado en caliente sobre una tostada o en una ensalada variada, el queso de cabra es fácil de utilizar y no necesita ninguna preparación. Basta con añadirlo a la comida más sencilla para obtener un gran plato.

v Soignon en la Alta Cocina

Desde su llegada a España, Soignon ha colaborado con algunos de los chefs más prestigiosos de nuestro país así como con los jóvenes maestros de cocina más en boga del momento. Con esta especial dedicación a la alta cocina, Soignon pretende dar a conocer las múltiples aplicaciones culinarias del queso de cabra dentro de la gastronomía española.

Los chefs Salvador Gallego, Pedro Larumbe, Ada Parellada, Juan Rodríguez e Isaac Salaberria han trabajado la gran variedad de quesos de cabra Soignon y sus diferentes texturas, mostrando el gran abanico de posibilidades que ofrece este producto a la hora de combinarlo con otros alimentos típicos de nuestra gastronomía: carnes, pescados, verduras y hortalizas. Así, han confeccionado inigualables menús con queso de cabra como ingrediente protagonista. Estos grandes maestros de la cocina nacional nos han enseñado que con el queso de cabra Soignon la creatividad gastronómica no tiene límites.

Sobre Soignon

Soignon es la marca líder del Grupo Eurial Poitouaine, empresa francesa especializada en la elaboración y distribución de queso de cabra, siendo ésta una de las actividades más representativas del grupo y la que supone el mayor volumen de negocio (30%). Además, el Grupo Eurial Poitouaine fabrica otros productos lácteos como mantequilla, quesos con leche de vaca, nata y yogures, entre otros.

En España, Fromandal, localizada en Grazalema (Cádiz), es la empresa que comercializa en la distribución los productos Soignon.

Departamento de Comunicación SPRIM Box

Nuria Castillejo

C/ Hermosilla 46, 5º dcha.

28001 Madrid

Tel.: 91 577 90 65

Fax: 91 577 49 69

nuria.castillejo@sprimbox.com

Actualizada: 28/10/2005

[Noticias.com](#) | [Ayuda](#) | [Contáctanos](#) | [Mapa del Site](#) | [Navegación](#)
[Colabora con Nosotros](#) | [Agencias de Comunicación](#) | [Regístrate Gratis](#) | [Acerca de Nosotros](#)
[Aviso Legal](#) | [Política de Privacidad](#) | [Información Legal](#)
[Aceptamos intercambios!](#)

