Qex

Quesos
de Extremadura

En la web están todos. En papel, cada temporada se detiene en uno. Por esta cara, Queso de la Serena y otros diez quesos de estos meses. Por la otra, dónde nace cada uno.

INVIERNO · PRIMAVERA 2027

EN EL CAMPO

Febrero
Empezaba la vieja temporada de La Serena.

Marzo
Máximo de leche de cabra en Acehúche.

Abril
Último mes de la temporada antigua de La Serena.



EL ORIGEN · QUESO DE LA SERENA

El queso que fue un fallo

La Serena nunca fue tierra de leche. La merina da poca y durante poco tiempo. Lo que quedaba tras criar al cordero se hacía queso allí mismo, de febrero a abril, para la casa y para pagar en especie a ordeñadores y queseros.

Con ciertos climas salía cremoso y se aplanaba. Era frágil, trabajoso y difícil de conservar, y nadie lo quería. Hasta que el mercado empezó a pagarlo mejor.

En 1791 el magistrado Cubeles ya elogiaba este queso y anotaba su precio: 60 reales la arroba, según recoge el pliego de la D.O.P.

Hasta finales de los ochenta, el queso artesano fue ilegal: sin registro, sin marca y con multas para quien lo tuviera en su tienda. La denominación nació en 1991.

EN EL DIBUJO: CANCHO ROANO — QUESERÍA TIERRA DE BARROS · QUINTANA DE LA SERENA

Revista Agricultura, 1994. Pliego de condiciones de la D.O.P. Queso de la Serena.



Nº 02
Francisco Sudao
QUESOS FRANCISCO MORÁN E HIJOS · CARBAJO
CORTEZA LAVADA O SOBADA · 60–90 DÍAS



Nº 03
La Retorta
FINCA PASCUALETE · TRUJILLO
TORTA DE OVEJA · 60+ DÍAS



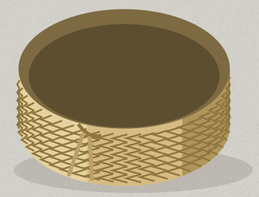
Nº 04
Morán Piris
QUESOS MORÁN PIRIS · BADAJOZ
OVEJA CURADO · 300–360 DÍAS



Nº 05
Sudado
QUESERÍA DOÑA LEONOR DE ALBURQUERQUE · ALBURQUERQUE
CABRA CURADO



Nº 06
Maximvm
GRANJA QUESERÍA CASTRUM-ERAT · CASTUERA
PASTA LÁCTICA Y MOHO BLANCO · 90+ DÍAS



Cincho de pleita
Trenza de esparto cerrada en aro. Su trama puede quedar impresa en el canto de la corteza.



Nº 07
Villa Noble
QUESOS DEL CASAR · CASAR DE CÁCERES
CABRA CURADO · 60+ DÍAS



Nº 08
Curado en aceite
QUESERÍA VALPE · VALDEFUENTES
CURADO EN ACEITE O MANTECA · 60+ DÍAS



Nº 09
La Oveja Negra
QUESOS DE ACEHÚCHE TRADICIONAL · ACEHÚCHE
CON HIERBAS, TRUFA U OTROS · 60–90 DÍAS



Nº 10
La Quesera de la Vera
LA QUESERA DE LA VERA · VILLANUEVA DE LA VERA
CURADO AL PIMENTÓN · 20+ DÍAS



Nº 11
Finca Buenavista
QUESERÍA BUENAVISTA · RIBERA DEL FRESNO
AZUL · 60 DÍAS

PUBLICIDAD

Este espacio está libre

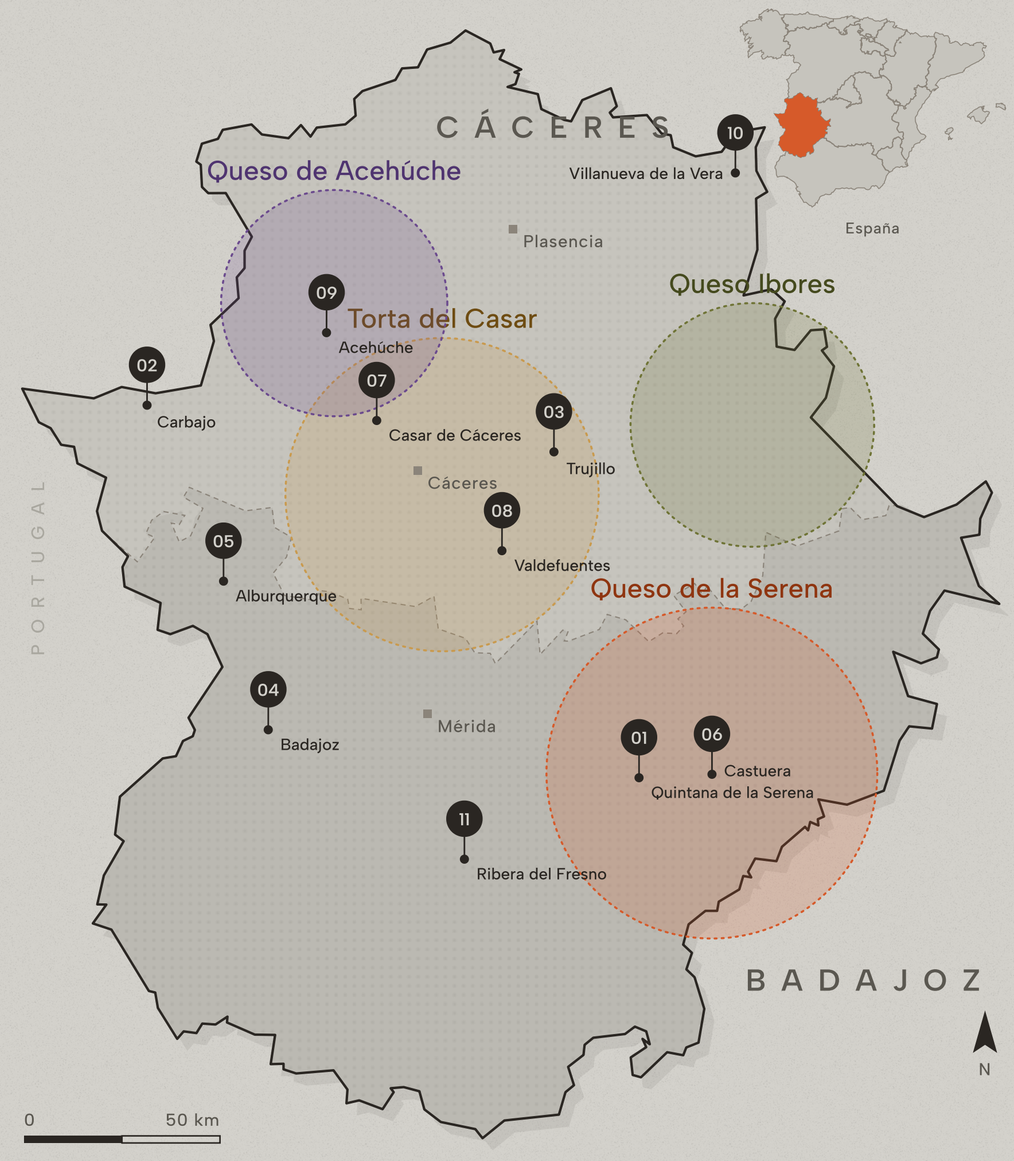
Tu quesería, tu tienda o tu casa rural, en el cuaderno y en la web.

Anúnciate en quesosde.com

EL MAPA

Dónde nace cada queso

Los números remiten a la otra cara. Los círculos marcan, de forma orientativa, las zonas de las cuatro denominaciones de origen protegidas.



01 Cancho Roano
Quesería Tierra de Barros · Quintana de la Serena

02 Francisco Sudao
Quesos Francisco Morán e Hijos · Carbajo

03 La Retorta
Finca Pascualete · Trujillo

04 Morán Piris
Quesos Morán Piris · Badajoz

05 Sudado
Quesería Doña Leonor de Alburquerque · Alburquerque

06 Maximvm
Granja Quesería Castrum-Erat · Castuera

07 Villa Noble
Quesos del Casar · Casar de Cáceres

08 Curado en aceite
Quesería Valpe · Valdefuentes

09 La Oveja Negra
Quesos de Acehúche Tradicional · Acehúche

10 La Quesera de la Vera
La Quesera de la Vera · Villanueva de la Vera

11 Finca Buenavista
Quesería Buenavista · Ribera del Fresno

SELLOS DE ORIGEN

Las cuatro D.O.P.

Torta del Casar
Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez. Oveja merina y entrefina, leche cruda y cuajo de cardo. Se abre por arriba y se come a cuchara.

Queso de la Serena
Comarca de La Serena, con consejo regulador en Castuera. Leche cruda de oveja y cuajo de cardo; tres industrias inscritas.

Queso Ibores
Villuercas, Ibores y La Jara. Leche cruda de cabra; corteza untada con aceite de oliva o pimentón de La Vera.

Queso de Acehúche
Tajo-Salor y Alagón. Leche cruda de cabra, corteza untada con aceite y pimentón. La más joven de las cuatro.

LO QUE PASA DESAPERCIBIDO

Detalles



Lira
Hilos metálicos tensados que cortan la cuajada. Sustituyó a la rotura a mano.



Esprimijo
Mesa baja e inclinada para escurrir el suero. En Azuaga y Oliva de la Frontera la llaman entremijo.



Cigüeña en Los Barruecos
Anida sobre los bolos de granito de Malpartida de Cáceres, paisaje que cita el pliego de la Torta.

MADURACIÓN

FRESCO · TIERNO · SEMI · CURADO · VIEJO · AÑEJO

PARA HABLAR DE QUESO

Glosario

ORDEÑO
La merina se ordeña uno o dos meses, tras unos 45 días de cría del cordero.

CURACIÓN
El pliego de 2025 fija un mínimo de 20 días.

REAL DEHESA
Estos pastos pasaron a llamarse Real Dehesa de La Serena en 1494.

PUBLICIDAD

Este espacio está libre

Tu quesería, tu tienda o tu casa rural, en el cuaderno y en la web.

Anúnciate en quesosde.com

CADA TEMPORADA, UNA EDICIÓN

Dónde encontrarlo

Este cuaderno es gratuito y sale cuatro veces al año. Cada edición cambia de protagonista.

En Extremadura

Oficinas de turismo de Cáceres, Trujillo, Mérida, Badajoz y Plasencia

Paradores de Extremadura

Queserías de este cuaderno

Feria Nacional del Queso de Trujillo

En el resto de España

Queserías especializadas de Madrid, Barcelona, Sevilla y Valencia

Salón Gourmets, Madrid

Estaciones de tren de la línea Madrid–Extremadura

Restaurantes y hoteles aliados

CUADERNO DE CAMPO

02

Qex

Quesos
de Extremadura

INVIERNO · PRIMAVERA 2027



11 QUESOS · 379 EN LA WEB

GRATUITO

CON EL APOYO DE

LOGO LOGO LOGO

© 2026 Eduardo Giménez. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial sin autorización. Las marcas y etiquetas pertenecen a sus titulares.

Datos de fuentes públicas de las queserías y de los consejos reguladores. Información orientativa: consulta con cada quesería. Nº 02 · Invierno · Primavera 2027.

PRÓXIMA EDICIÓN

Primavera · Verano 2027

SIGUE DESPLEGANDO

Todos los quesos, en la web

QUESOSDE.COM

Los 379 quesos con su ilustración, el mapa por comarcas y los cuadernos anteriores para descargar.