



Formatgeria Magda, desde un queso bañado en whisky a otro con sabor a pesto... y todos los que caen en medio. FOTO: MARC BOSCH

**Amar el queso no basta**

## Guía sagrada para los turófilos de Tarragona

No es solo comer queso, es adorarlo. Tarragona ofrece auténticos templos del queso y productores artesanos extraordinarios

MAITE RUIZ, TEXTOS

**Olvida lo de «me gusta el queso». Eso es de aficionados. Un verdadero turófilo no solo lo disfruta, lo venera. Lo busca. Lo estudia. Lo huele antes de comerlo y lo deja fundirse en el paladar como si fuera un acto sagrado. Si crees que un buen queso te puede cambiar el día, este reportaje es para ti. Y si no... sigue leyendo, quizá aún no hayas probado el adecuado.**

Ser un turófilo es ser un amante del queso en toda regla. La palabra viene del griego clásico: *tyros* (queso) y *philos* (amor a). Define a quien siente auténtica pasión —casi obsesión— por él. Un turófilo no solo prueba quesos. Los busca, los colecciona y los analiza como obras de arte. Persigue la textura perfecta, la complejidad de aromas, el equilibrio entre salinidad, acidez y cremosidad.

Cada queso es todo un universo de matices. Cambia según la leche, el origen y la maduración. De cabra, vaca u oveja. Crudo o

pasteurizado. Azul, cremoso o quebradizo. Suave como un beso o tan appestoso que su olor invade la habitación ya antes de abrirlo.

¿Los más buscados? «Se ha puesto muy de moda el *Pecorino* trufado, lo piden mucho. Y un buen manchego nunca falla», dice Marta Pérez, de Formatgeria Magda, en Tarragona ciudad.

El mundo del queso no tiene límites. ¿Un queso bañado en whisky de malta? *Occelli Whisky*. ¿En cerveza Guinness? *Cheddar Irish Porter*. ¿Envuelto en hojas de cannabis? *Hanfmutschli*. ¿Con sabor a vino, ajo negro, pesto o chocolate con chile? Magda los tiene todos.

**¿Cómo montar una tabla?**

Ante infinidad de quesos, ¿cómo elegir? «Una tabla tiene que ser equilibrada. Lo ideal son seis quesos, combinando los tres tipos de leche y diferentes elaboraciones: curados, semicurados, pasta blanda...», dice Marc Lluís Luque, de La Formatgeria en La Ràpita. Marc apuesta por pura artesanía, quesos que dejen sin

palabras. Entre sus imprescindibles: El Claustre, una joya exclusiva del Santuari del Miracle, en el Solsonès, elaborado con leche cruda de oveja y curado entre seis y nueve meses en una cava natural bajo el claustro del monasterio. El Gran Pep o Maquia, dos quesos de cabra espectaculares, uno de leche pasteurizada y

larga maduración; el otro de leche cruda y pasta blanda. Y de proximidad: ambos son de Tarragona.

A ellos suma el Ermesenda d'Eroles, de pasta cocida e intenso carácter, o el tradicional queso Pañoleta, original de Valencia, que se distingue por su presentación envuelto en un paño de al-

### IMPRESINDIBLE Formatgeria Magda

- Mercat Central de Tarragona, Plaça Corsini
- Espai degustació. August, 16

Desde 1988, Formatgeria Magda es el paraíso de los amantes del queso en Tarragona. Lo que empezó con una selección de quesos manchegos en el mercado municipal, hoy es un referente con más de 150 variedades de todo el mundo. Como negocio familiar, siguen fieles a su pasión: el mejor queso con un trato cercano y personalizado.



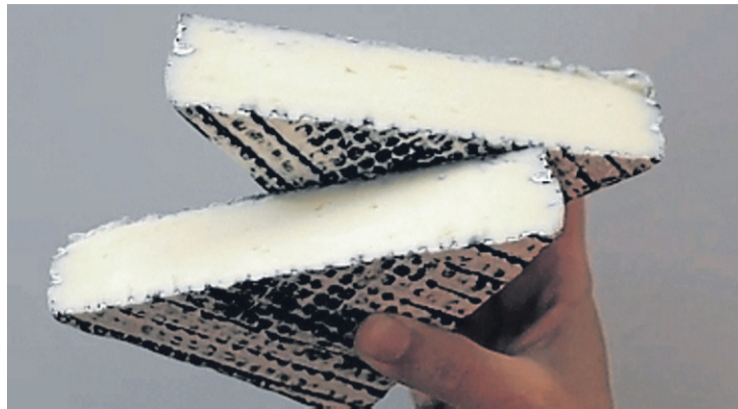
Es visita obligada para quien busca calidad y asesoramiento experto. Disponen de un local en la Calle August con carta para degustaciones y maridajes, con tablas de quesos catalanes, franceses, solo cabra, italianos y los especiales de Magda.

## 10 quesos de Tarragona que no te puedes perder



### Formatges Sant Gil d'Albió, Albió (Llorac)

- **Especialidad:** Quesos artesanos con leche de cabra y vaca
- **Recomendado:** El Gran Pep, un Gran Reserva de leche pasteurizada de cabra y curado de larga maduración



### Formatgeria Linens Bellmunt del Priorat

- **Especialidad:** Quesos artesanos de cabra
- **Recomendado:** El Fos, semicurado con corteza de ceniza y hongo Penicillium



### Formatgeria Laura

- Rasquera
- **Especialidad:** Quesos 100% leche de cabra
  - **Recomendado:** Mas de les Codines Boteta, afinado con vino tinto



### La Segalla. Formatges de Pastor

- L'Albiol, La Selva del Camp
- **Especialidad:** Quesos y yogurts de leche de cabra payoya
  - **Recomendado:** Màquia, queso de leche cruda de cabra y pasta blanda



### Làctics Portella

- L'Hospitalet de l'Infant
- **Especialidad:** Quesos de leche de cabra florida, raza autóctona nacional
  - **Recomendado:** El queso semicurado de cabra



### Formatges La Vall del Brugent

- Capafons
- **Especialidad:** Quesos artesanos de leche de cabra
  - **Recomendado:** El queso fresco de cabra



### Formatgeria Pizarro

- Cornudella de Montsant
- **Especialidad:** Quesos de leche de vaca pasteurizada
  - **Recomendado:** Queso artesano de leche pasteurizada de vaca



### Formatges Colldejou

- Colldejou
- **Especialidad:** Quesos artesanos de cabra
  - **Recomendado:** El madurado Colldejou



### Serra del Tormo

- Torre de l'Espanyol
- **Especialidad:** Quesos artesanos de oveja
  - **Recomendado:** El Serrat, elaborado con leche cruda de oveja



### Formatgeria Punta Calda

- L'Ametlla de Mar
- **Especialidad:** Quesos artesanos de cabra
  - **Recomendado:** El queso tierno de cabra

## UN FESTIVAL: CHEESE & WINE LES CAPÇADES



Si eres un auténtico turófilo, marca esta fecha: 9 de mayo 2025. El hotel Les Capçades, en Horta de Sant Joan, organiza dos veces al año este festival, el más destacado de la provincia. Más de 50 quesos artesanos acompañados por vinos de la Terra Alta. Un plan irresistible.

## UN UTENSILIO: CORTADOR DE QUESOS



Un buen cortador de quesos te permite hacer cortes precisos sin destrozarse la textura. Los hay de alambre para quesos blandos y de filo liso para los curados. Imprescindible para cualquier amante del queso.

godón. «Son quesos de autor, producciones pequeñas, muy cuidadas», recalca. Si la idea es ir aún más allá, hay clásicos que nunca defraudan. Un buen curado de Zamora, un queso azul asturiano y tres imprescindibles que todo amante del queso debería probar: el Gruyère suizo, con su textura firme y notas de fru-

tos secos; el Comté francés, de maduración lenta y sabor profundo; y el Stilton inglés, uno de los azules más intensos y apreciados del mundo.

Esto no va de comprar queso en el súper. Va de descubrir texturas, aromas y sabores; de probar, preguntar y encontrar el siguiente bocado inolvidable.

## IMPRESINDIBLE La Formatgeria

● **Avinguda Constitució, 36. La Ràpita**

Marc Lluís Luque ha creado en La Ràpita un auténtico altar para los amantes del queso. Su tienda es un rincón imprescindible, con variedades para todos los gustos, desde quesos locales hasta auténticas joyas internacionales. Lo mejor es el mismísimo Marc: una enciclopedia viviente del queso, siempre dispuesto a aconsejar y contar la historia oculta detrás



de cada pieza. Si lo tuyo son los quesos catalanes, aquí los encontrarás (casi) todos, listos para plantarle cara a cualquier queso internacional. Y muy atentos a sus catas-maridaje, siempre minuciosas y sorprendentes.

## Maridajes para insaciables

### Intenso

- **Variedad:** Cabrales, Roquefort o un Stilton bien maduro. Curados y azules.
- **Maridaje:** Oporto Tawny, Sauternes, vino dulce botritizado. La potencia del queso pide un vino con dulzor, cuerpo y acidez. El contraste es inolvidable.
- **Extra Punk:** Con whisky.

### Cremoso

- **Variedad:** Brie, Camembert, Saint-Marcellin.
- **Maridaje:** Champagne Brut o Cava de larga crianza. Las burbujas limpian la untuosidad del queso y refrescan el paladar, dejándote listo para el siguiente bocado. Puro vicio.
- **Extra Punk:** Con sidra natural.

### Elegante

- **Variedad:** Comté, Gruyère, Maó curado.
- **Maridaje:** Jerez amontillado o Palo Cortado. La complejidad

del vino realza los matices del queso, desde la avellana hasta las notas de caramelo. y un final eterno. Puro refinamiento.

- **Extra punk:** Con sake.

### Rústico

- **Variedad:** Garrotxa, Serra da Estrela, Manchego, Roncal.
- **Maridaje:** Garnacha mediterránea. Fruta roja, fresca y el tanino justo complementan la intensidad del queso sin taparlo.
- **Extra punk:** Cerveza artesana.

### Si quieres que el queso te hable en sueños...

- **Variedad:** Munster, Époisses, Torta del Casar. Leche cruda con corteza lavada.
- **Maridaje:** Pinot Noir, Trepato o Bobal. Jugoso, ligero, fresco, con la acidez justa para cortar la intensidad del queso y equilibrar su potencia sin pelear con él.
- **Extra punk:** Con un blanco Gewürztraminer de Alsacia.

## UN LIBRO: 'LA CULTURA DEL FORMATGE' DE TONI GEREZ



Una obra imprescindible para entender su historia, elaboración y maridajes, con una visión experta. Ideal tanto para expertos como para quienes quieren adentrarse en este universo lácteo.