



Guía de quesos italianos: cuándo usar Parmigiano, Pecorino, Gorgonzola y Mozzarella

Si alguna vez te has quedado parado delante del mostrador de quesos sin saber cuál elegir para tu pasta, este artículo es para ti. Porque seamos sinceros: no es lo mismo echarle Parmigiano a unos espaguetis carbonara (error garrafal) que usar Pecorino Romano, que es lo que toca.

En Marymont llevamos años haciendo pasta fresca artesanal y hemos aprendido que el queso es tan importante como la pasta misma. Así que vamos a aclararte de una vez por todas qué queso usar en cada momento. Sin tecnicismos raros, solo lo que necesitas saber para que tus platos sepan a Italia de verdad.

Lo primero: no todos los quesos italianos son iguales (aunque lo parezcan)

Antes de lanzarnos a hablar de cada queso, déjame contarte algo que cambia todo: mientras el Parmesano se elabora con leche de vaca, para el Pecorino se utiliza leche de oveja. Y esto no es un detalle menor, porque el tipo de leche define completamente el sabor, la textura y con qué platos deberías usarlo.

Los cuatro tipos de leche que vas a encontrar:

- **Vacca** (vaca): Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola
- **Pecora** (oveja): Pecorino Romano y sus primos toscano y sardo
- **Capra** (cabra): Menos habitual en los grandes clásicos
- **Bufala** (búfala): La auténtica Mozzarella di Bufala, Ricotta de búfala

Vale, ahora que sabemos esto, vamos al lío.



LOS QUESOS DUROS: para rallar y darle personalidad a tu pasta

Parmigiano Reggiano: el queso que todos deberían probar al menos una vez

Empecemos por el rey. El Parmigiano Reggiano no es simplemente "el parmesano que venden en el súper". Es un queso que lleva haciéndose desde el siglo XII, probablemente por monjes en la Edad Media, y que solo puede producirse en cinco provincias del norte de Italia: Parma, Reggio Emilia, Módena, y partes de Bolonia y Mantua.

¿Y sabes qué? Se necesitan 1100 litros de leche de vaca no pasteurizada por cada cuba, produciendo dos quesos cada una. Es decir, cada rueda de Parmigiano (esas enormes que has visto en fotos) lleva dentro más de 500 litros de leche. Por eso es caro. Y por eso merece la pena.

Cómo reconocerlo: Si alguna vez tienes una rueda delante (o una cuña en el súper), fíjate en esto: cada rueda lleva grabado en puntos la inscripción "Parmigiano Reggiano", junto con el número de la quesería, la fecha de producción y el sello del consorcio regulador. Si no tiene esos puntitos grabados, no es Parmigiano auténtico. Punto.

Además, es naturalmente libre de lactosa gracias al proceso de fermentación que transforma los azúcares de la leche. Así que si eres intolerante, este queso es tu amigo.

Cuando lo uso:

- Con nuestros tagliatelle o pappardelle y un buen ragú boloñés: el grosor de la pasta artesanal atrapa el queso rallado como nadie
- En risottos cremosos (el final perfecto)
- En lascas sobre una ensalada de rúcula con vinagre balsámico

- Dentro de sopas y caldos (echa incluso la corteza mientras cocinas, te juro que da un sabor increíble)

Truco profesional: No lo ralles con antelación. Hazlo justo antes de servir. El Parmigiano pierde sus aromas en cuanto lo rallas, así que fresco es mucho mejor.



Grana Padano: el hermano pequeño (pero con carácter propio)

Vale, te voy a confesar algo: durante años pensé que el Grana Padano era "el Parmigiano barato". Error. Son primos hermanos, sí, pero cada uno tiene su sitio.

El Grana Padano se produce con leche de vaca en una zona geográfica más extensa que el Parmigiano, centrándose en el valle del Po. Y aquí viene la diferencia clave: en el Parmigiano Reggiano no se permiten aditivos ni conservantes, mientras que en el Grana Padano se autoriza el uso de lisozima (una enzima natural) para controlar la fermentación.



¿Qué significa esto en tu plato? Que el Grana Padano es más suave, menos intenso, más "discreto". No va a robarte el protagonismo al plato.

Cuando lo uso:

- En carbonara, cacio e pepe o cualquier plato donde no quieras un queso que domine
- Como queso de mesa (para picar mientras cocinas, seamos realistas)
- Cuando vas justo de presupuesto pero quieres calidad

Pecorino Romano: el queso que comían las legiones romanas

Aquí está el verdadero protagonista de la carbonara, la amatriciana y la cacio e pepe. Y no, no es intercambiable con el Parmigiano. Quien te diga lo contrario no sabe de pasta romana.

El Pecorino Romano se elabora con leche de oveja (pecora = oveja en italiano), lo que le da un sabor mucho más intenso, salado y con personalidad que el Parmigiano. Está documentado desde hace más de 2000 años: Plinio el Viejo ya lo describía en sus escritos, y era la ración diaria de las legiones romanas porque aguantaba bien en campaña y aportaba proteína y sal.

Cómo reconocerlo: El Pecorino auténtico tiene un color blanco marfil (no amarillo como el Parmigiano) y una textura más granulosa. Se cura entre 5 y 8 meses como mínimo. Es más salado y punzante que el Parmigiano. Mucho más.

Cuando lo uso:

- En carbonara auténtica (con guanciale, huevos y Pecorino, NO nata)
- En amatriciana (el trío guanciale-tomate-Pecorino es sagrado)
- En cacio e pepe (solo Pecorino, pimienta negra y agua de cocción)
- En nuestros ravioli rellenos cuando quieras un toque más potente



QUESO #2

Pecorino *Romano*



Origen Leche de oveja. Centro-sur de Italia.

Carácter Sabor más potente, salado, ligeramente picante. Color blanco marfil, nunca amarillo.

Dato brutal Casi 2.000 años de historia. Los soldados romanos lo llevaban en campaña.

✓ Úsalo en: carbonara, amatriciana y cacio e pepe.

LOS QUESOS BLANDOS: para fundir y crear salsas cremosas

Gorgonzola: el queso azul que no asusta (si sabes cuál elegir)

El Gorgonzola es el queso azul italiano por excelencia, elaborado con leche de vaca y vetado con *Penicillium glaucum* (las venas azules). Hay referencias de su producción desde el año 879 d.C., aunque la DOP (Denominación de Origen Protegida) solo se otorgó en 1996. Se produce exclusivamente en el Piamonte y Lombardía.

Ahora bien, aquí viene lo importante: hay dos tipos y NO son lo mismo.

- **Gorgonzola Dolce:** Suave, cremoso, ligeramente dulce. Se cura entre 30-50 días. Perfecto para untar, para salsas y para quien se está iniciando en los quesos azules.
- **Gorgonzola Piccante:** Más intenso, más seco, más picante. Se cura entre 90-110 días. Para quien ya conoce el terreno.

Cuando lo uso:

- En salsas cremosas con nata para nuestros gnocchi o ravioli
- En risotto con pera o nueces
- Fundido sobre un entrecot (combinación brutal)

Fontina Val d'Aosta y Provolone: los campeones del gratinado

Estos dos no son los más famosos, pero son los que hacen que la pasta al horno quede perfecta.

- **Fontina Val d'Aosta DOP:** Queso semibando de vaca, de los Alpes italianos. Funde que da gusto, cremoso y con un toque a avellana.
- **Provolone:** De pasta hilada (como la mozzarella), pero curado y con más carácter. El Dolce es suave, el Piccante más intenso.

Cuando los uso:

- En cualquier pasta al horno (cannelloni, lasañas)
- Para fundir sobre un risotto o polenta
- En fondues italianas
- En una tabla de quesos con miel y mermelada de higos



LOS QUESOS FRESCOS: frescura, textura y el toque final perfecto

Mozzarella di Bufala Campana: la reina de los quesos frescos

Ojo, que aquí hay que diferenciar. Cuando hablamos de Mozzarella "auténtica", hablamos de la de búfala, no de la de vaca (que técnicamente es "fior di latte", aunque todo el mundo le llame mozzarella también).

La Mozzarella di Bufala Campana DOP se elabora con leche de búfala de agua, que tiene un 7% más de grasa que la de vaca, lo que le da esa textura sedosa y ese sabor ligeramente ácido tan característico. El nombre viene de "mozzare" (cortar), por la técnica de cortar la cuajada en porciones.

Cuando la uso:

- En ensalada caprese (tomate, albahaca, aceite de oliva virgen extra)
- Sobre pizza napolitana (después del horno, nunca antes)
- Desmenuzada sobre pasta fresca al pomodoro
- Sola, con un buen pan y aceite (la perfección en estado puro)



Burrata: la pornografía culinaria del queso

Si la mozzarella es elegante, la burrata es puro placer culpable. Es básicamente una bolsa de pasta hilada (tipo mozzarella) rellena de stracciatella (hebras de mozzarella mezcladas con nata). Cuando la cortas, se derrama esa crema por el plato y el resto es historia.

La burrata tiene IGP (Indicación Geográfica Protegida) en Andria (Apulia) desde 2016, aunque hoy se produce en muchos sitios. Pero cuidado: debe consumirse lo más fresca posible. Aguanta 2-3 días en nevera, no más.

Cuando la uso:

- Sobre bruschetta con tomates cherry asados
- En pasta fría de verano con rúcula y tomates secos
- En ensaladas con prosciutto y higos
- (si quieres impresionar a alguien)

Ricotta: el "no-queso" que salva tus ravioli

Técnicamente, la ricotta no es un queso. Se elabora con el suero sobrante de hacer otros quesos (de ahí su nombre: ri-cotta = recocida). Pero eso no le quita ni un ápice de protagonismo.

Hay cuatro variantes principales:

- **Ricotta Fresca:** La más común, suave y cremosa
- **Ricotta Salata:** Prensada y salada, perfecta para rallar

- **Ricotta Affumicata:** Ahumada, con un toque intenso
- **Ricotta Infornata:** Horneada hasta que se forma una costra dorada

La Ricotta di Bufala Campana y la Ricotta Romana tienen DOP.

Cuando la uso:

- En nuestros ravioli rellenos de ricotta y espinacas (el clásico de clásicos)
- En cannelloni y lasañas (mezclada con espinacas o carne)
- En postres italianos (cannoli siciliani, cassata)
- Mezclada con hierbas frescas como relleno de pasta fresca



La regla que nunca falla

■ Norte de Italia

■ Roma y Centro-Sur



→ Parmigiano Reggiano
Ragú, risotto, minestrone...



→ Pecorino Romano
Carbonara, amatriciana,
cacio e pepe...

Así de simple. La geografía manda.
El queso no se elige al azar: pertenece al

plato

Maridajes perfectos: qué queso usar con nuestra pasta Marymont

Vale, ya sabes qué queso es cada uno. Pero ahora viene la pregunta clave: ¿cuál echo a MI pasta? Aquí te lo dejamos claro:

Para pastas largas (tagliatelle, pappardelle, fettuccine):

- **Parmigiano Reggiano** si llevan ragú o salsa boloñesa
- **Pecorino Romano** si es carbonara, amatriciana o cacio e pepe
- **Gorgonzola Dolce con nata** si buscas algo cremoso y diferente

Para pastas rellenas (ravioli, tortellini, agnolotti):

- **Ricotta y espinacas:** salsa de tomate simple + Parmigiano rallado
- **Carne:** mantequilla con salvia + Parmigiano
- **Gorgonzola:** nata líquida + nueces + un toque de Gorgonzola

Para pastas cortas (penne, rigatoni, fusilli):

- **Grana Padano** en salsas ligeras o ensaladas de pasta
- **Pecorino Romano** si es una salsa picante (arrabbiata)
- **Mozzarella di Bufala** desmenuzada al final si es pasta al pomodoro

Para pastas al horno (lasaña, cannelloni):

- **Mezcla de Fontina + Parmigiano** para el gratinado perfecto
- **Ricotta fresca** en el relleno
- **Provolone Dolce** si buscas fundido intenso

Cómo guardar tus quesos (para que no se te estropeen)

Quesos duros (Parmigiano, Pecorino, Grana Padano):

- Envuélvelos en papel de horno o papel encerado (NO film transparente, necesitan respirar)
- Guárdalos en la parte menos fría de la nevera (el cajón de las verduras va bien)
- Aguantan semanas si están bien cerrados

Quesos frescos (Mozzarella, Burrata, Ricotta):

- Consúmelos lo antes posible (2-3 días máximo)
- La mozzarella guárdala en su suero original (o en agua con un poco de sal)
- La burrata, directo a consumir. No esperes.

Gorgonzola:

- Envuélvelo en papel de aluminio (aguanta mejor la humedad que el papel)
- Guárdalo separado de otros quesos para que no les pase su sabor intenso

Preguntas frecuentes sobre quesos italianos

¿Por qué mi queso rallado del súper no sabe igual que el Parmigiano recién rallado?

Porque en el momento en que lo rallas, los aromas empiezan a perderse. El queso pre-rallado además lleva celulosa (antiapelmazante) y ha estado oxidándose en el envase. Rállalo tú mismo justo antes de servir y verás la diferencia abismal.

¿Puedo congelar queso Parmigiano o Pecorino?

Sí, pero pierde textura. Si lo vas a rallar luego, adelante. Si lo quieres en lascas para comer, mejor no. Y nunca congeles quesos frescos como mozzarella o burrata, quedan fatal.

¿Por qué mi carbonara queda con grumos de queso?

Porque el queso se está cocinando en lugar de fundirse. Apaga el fuego, mezcla los huevos batidos con el Pecorino rallado FUERA del fuego, y luego incorpora la pasta caliente poco a poco removiendo. El calor residual de la pasta debe fundir el queso, no cocinarlo.

¿El Parmigiano tiene lactosa?

No. Durante el proceso de curación (mínimo 12 meses), las bacterias lácticas transforman la lactosa en ácido láctico. Por eso es apto para intolerantes a la lactosa.

¿Se puede comer la corteza del Parmigiano?

Sí, es comestible (aunque muy dura). Pero lo mejor que puedes hacer es echarla entera en caldos, sopas o cocidos mientras hierven. Aportará un sabor umami brutal. Luego la retiras antes de servir.

¿Cómo sé si mi Mozzarella di Bufala es auténtica?

Busca el sello DOP "Mozzarella di Bufala Campana" en el envase. Además, debe venir en suero, tener un sabor ligeramente ácido y una textura elástica pero sedosa. Si viene seca o sin líquido, no es auténtica.

¿Cuánto dura la burrata una vez abierta?

Máximo 24 horas. Y siendo sinceros, una vez abierta, cómetela entera. No tiene sentido guardar media burrata, pierde toda su magia.

¿Puedo sustituir Pecorino por Parmigiano en cualquier receta?

No. El Pecorino es mucho más salado e intenso. Si sustituyes Parmigiano por Pecorino, reduce la sal de la receta. Y si es carbonara, amatriciana o cacio e pepe, usa Pecorino. No hay sustituto.

¿El Gorgonzola con moho azul está podrido?

No, ese moho (*Penicillium glaucum*) es intencionado y seguro. Forma parte del proceso de elaboración. Ahora bien, si aparece moho naranja, rosa o negro que no es el azul característico, entonces sí títalo.

¿Cómo rallo queso duro sin dejarme los nudillos?

Usa un rallador de agujeros grandes (tipo microplane) y ralla siempre hacia abajo, nunca hacia ti. Si el trozo es muy pequeño, clávale un tenedor y sujétalo así. O usa un robot de cocina con cuchilla para rallar.

¿La ricotta tiene muchas calorías?

Depende. La ricotta fresca de vaca tiene unas 150-180 kcal por 100g. La de búfala sube a 200-220 kcal. Comparado con quesos curados (400+ kcal), es relativamente ligera. Pero tampoco es dietética si le metes nata.

Ahora ya sabes todo sobre quesos italianos. ¿Y la pasta?

Porque de nada sirve tener el mejor Parmigiano Reggiano si lo echas sobre pasta industrial de supermercado. La pasta artesanal fresca de Marymont está pensada para absorber estos quesos como se merecen.

Nuestros ravioli de ricotta y espinacas, nuestros tagliatelle al huevo, nuestros gnocchi... todo hecho a mano, con ingredientes de verdad, sin conservantes ni colorantes. Porque si vas a usar Pecorino Romano DOP, tu pasta también debería estar a la altura.

¿Qué puedes hacer ahora mismo?

- Visita nuestra web www.marymont.es y descubre toda nuestra gama de pasta fresca artesanal
- Síguenos en Instagram @marymont.valencia para ver fotos que te van a hacer salivar
- Ven a visitarnos a nuestro obrador y descubre cómo hacemos la pasta (spoiler: con las manos y con cariño)
- Comparte este artículo con ese amigo tuyo que sigue echando Parmigiano a la carbonara (hay que salvarlo)

Porque en Marymont, cuando hablamos de quesos italianos, sabemos de lo que hablamos. Y cuando hacemos pasta, la hacemos como debe ser.

Buon appetito! IT



En Marymont usamos siempre el queso que *toca*

Porque la pasta merece sus ingredientes correctos. Sin atajos, sin sustitutos.

¿Tú de qué equipo eres, Parmigiano o Pecorino?

te leo



ESTE CONTENIDO HA SIDO CREADO POR, FACTORIA DE CONTENIDO COMBINANDO INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y CRITERIO HUMANO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD. UN SERVICIO DE ALIANZA EMPRESARIAL ESPAÑA