CULTIVO
quesos con rostro

NUESTRO PROYECTO

Quesería Cultivo elabora, afina, selecciona y distribuye quesos artesanos españoles.

Tenemos nuestros propios obradores, donde transformamos la leche cruda de oveja y vaca para elaborar algunas de nuestras referencias. Elaboramos dos quesos tradicionales, que actualmente están protegidos por sendas marcas de garantía, Gamoneu y Manchego. Pero además nos hemos comprometido con tecnologías de fabricación de queso que son ajenas a nuestro territorio, con el objetivo de obtener quesos únicos, con carácter y tipicidad.

También trabajamos directa y estrechamente con una docena de pequeños productores que nos proveen de quesos “en blanco” que afinamos en nuestras cuevas; fomentamos el desarrollo de cepas de moho nativas, controlando la temperatura, humedad y la renovación del aire en las cuevas.

NUESTROS QUESOS

Los quesos que elaboramos y los que afinamos completan la gama de quesos de nuestro catálogo.

Las experiencias que hemos tenido en casi una década de la empresa (tanto a nivel tecnológico como en los procesos de afinado) y también en el diseño de las técnicas aplicadas al concebir espacios de trabajo, han facilitado una relación muy productiva con todos nuestros proveedores.

El impacto que han tenido las sinergias entre las empresas ha llevado a la mejora de los procesos de fabricación de queso y, en última instancia, a la mejora general de la calidad de los productos en cada quesería con la que hemos forjado fructíferas alianzas.

FÉLIX INIESTA

Tres generaciones de la familia Iniesta Manzanaro avalan el saber hacer y las elaboraciones que llevamos a cabo en este obrador localizado en Herencia, Ciudad Real. En plena mancha quesera de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego, y con la leche cruda de dos rebaños de ovejas de raza manchega, elaboramos quesos de pasta prensada que afinamos en la propia quesería durante seis a doce meses.

Nuestra forma de trabajar en el obrador, la concepción de los espacios de afinado y la sistemática de trabajo durante el periodo de maduración y envejecimiento de los quesos, dan como resultado un queso Manchego muy singular, con enorme tipicidad.

GRANJA CANTAGRULLAS

Dimos nuestros primeros pasos en 2011 en un pequeño taller que tenemos en Ramiro, provincia de Valladolid. Es nuestro lugar de experimentación y producción. Todas las elaboraciones que aquí llevamos a término están hechas con leche cruda de oveja de granjas vecinas, respetando las cualidades de la leche y tratando de resaltar los valores de nuestro territorio a través de quesos suaves con carácter.

En 2017 habilitamos en Cantagrullas unas cámaras destinadas a albergar nuestro programa de afinado. Recibimos algunos quesos que llegan en blanco, de varias fábricas de queso de diferentes partes de España, que conducimos controlando varios parámetros como la temperatura, la humedad relativa, la renovación del aire o la ventilación, y con diferentes técnicas y cuidados, hacia lugares poco comunes. Estamos muy interesados en conocer y profundizar el desarrollo de superficies microbiológicas en las diferentes tecnologías que maduramos, para ofrecer quesos muy personales con una fuerte identidad.

Granja Cantagrullas es nuestro espacio de creación e innovación.

LA CUERRE

Ha sido el último obrador en incorporarse a la familia de Cultivo. La quesería está localizada en Bobia de Abajo (Parroquia de Benia, Concejo de Onís, Asturias), lugar donde transformamos y ahumamos los quesos. Elaboraciones que afinamos durante varios meses en una cueva de montaña en la vertiente occidental de Picos de Europa, zona próxima a los Lagos de Covadonga. En la cueva de Las Mantegas, a 1.500 metros de altitud y con la embocadura orientada al Norte, se dan las condiciones idóneas para el cuidado y afinado de los quesos.

Somos conscientes del enorme valor de la cueva. Tanto es así que hemos iniciado un proyecto de afinado de otras elaboraciones para completar nuestro queso Gamoneu. De esta forma en La Cuerre nos decantamos por dar protagonismo a la cueva y a todos los desarrollos microbiológicos y bioquímicos que se dan en los quesos que allí afinamos.

CULTIVO

quesos con rostro