

Atlántico

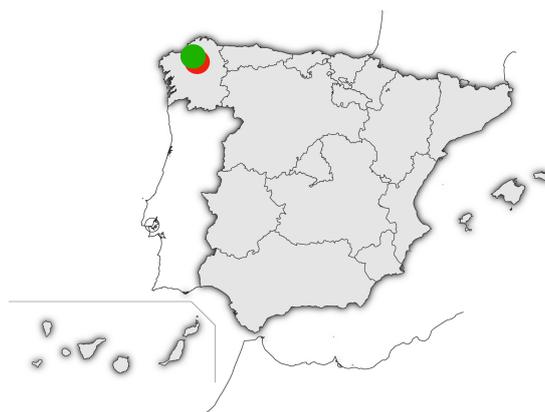
El por qué de este queso en Cultivo

Uno de los quesos que más caracteriza a todo en norte de España, a la franja verde de la península, en la que los pastos hicieron posible el desarrollo de la ganadería de vacas de leche, es el queso tierno de pasta blanda y ácida y una corteza limpia. Conocido con diferentes denominaciones en función de la región (Queixo do país, Arzúa Ulloa, Tetilla, Pasiiego, queso de Nata...), es un queso que está presente en todas las despensas desde Galicia hasta el País Vasco.

Hemos querido rescatar de la forma más fidedigna posible la forma original de esta elaboración. Apostamos por la Coop. Campo Capela precisamente por tener sus ganaderías en extensivo (vacas en pastoreo) y por elaborar con leche cruda.



Denominación	Queso tierno semigraso
Categoría	Queso de pasta blanda tierno
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Frisona / Pardo alpina
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	7 a 10 días
Formato	500 gr.
Elaborador / Afinador	Campo Capela
Localización de la elaboración	A Capela (La Coruña) ●
Localización del afinado	A Capela (La Coruña) ●



El queso

Queso tierno elaborado con leche cruda de vaca, con una a dos semanas de afinado. De pasta muy cremosa y untuosa, con notas a leche fermentada, a mantequilla, desarrolla una corteza limpia más o menos firme en función de los días de afinado, que evita que se desparrame la crema, cual cincho.

Esta elaboración tradicional se basa en la fermentación por bacterias mesófilas de la leche cruda. En la cuba se lleva a cabo una premaduración de la leche que garantiza el inicio de la fermentación antes de proceder a la coagulación. Se lleva a cabo un corte de la cuajada dando lugar a granos de un tamaño considerable y se procede con un trabajo en cuba basado en el agitado y en el deslactosado (retirada de suero y adición de agua, para provocar la reducción de lactosa).

Se moldea con paño y se prensa, para dar forma al queso, que al alcanzar la acidez precisa se lleva a la salmuera. Es en la salmuera donde va a iniciar el proceso de neutralización, acentuado durante los días siguientes en la sala de oreo. Varios días en una sala bien ventilada van a ayudar al desarrollo de una corteza firme, que favorece que el queso retenga humedad en el corazón y se desarrollen los procesos bioquímicos que van a configurar los parámetros de textura y humedad que caracterizan a esta elaboración.

El productor

La Cooperativa Campo Capela es una empresa que conglopera los intereses de 33 pequeños ganaderos que tienen explotaciones de reducido tamaño, con una media de 15 vacas cada una. Mantienen una forma de trabajo con los animales que se basa en el pastoreo cuando el tiempo lo permite. El aprovechamiento de los pastos verdes es la base de la alimentación de estas vacas.

Tres cuartas partes de la leche producida por las ganaderías se comercializa a la industria para su transformación o para el envasado de leche para consumo. Una cuarta parte de la producción se transforma en las instalaciones que la cooperativa tiene en A Capela, muy cerca de la ciudad de La Coruña. La Fábrica, que tiene varias décadas de historia, acaba de sufrir una intervención para mejorar los espacios, equipamientos y maquinaria.

La reciente inversión y las mejoras realizadas, así como la creatividad y capacidad de innovación del equipo de trabajo, han permitido a la compañía el desarrollo de varios productos nuevos. Campo Capela produce varios tipos de quesos, cremas, nata y mantequilla, haciendo de su catálogo uno de gran interés para quienes disfrutan con los productos lácteos.

Sugerencias de armonías

Cervezas: -

Vinos: menciás jóvenes, Ribeiros tintos

Mermeladas / confituras: pasta de membrillo, cabello de ángel

Frutos secos: nueces de la tierra, castaña cocida (su dulzor sutil y rústico / terroso funciona muy bien)

Pan: panes de fermentación larga y alta hidratación, poco migosos, tipo bolla gallega, pan de Cea, pan de Neda