

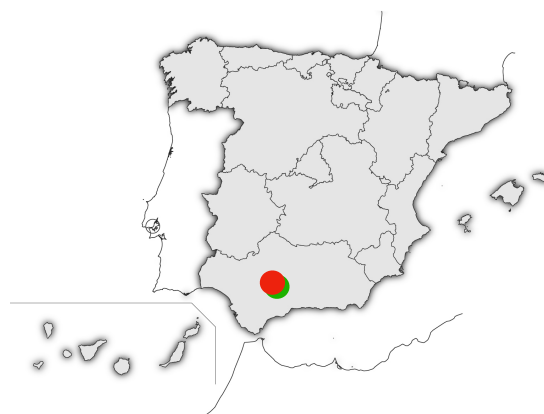
Briqueta de cabra

El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos de cabra han adquirido mucho protagonismo en los últimos años en España. Su producción, históricamente asociada al sur de la península y a las áreas insulares y el tipo de elaboraciones ha favorecido que el ámbito de consumo se circunscribiese al territorio de elaboración. El crecimiento de ganaderías lecheras de cabra por todo el país y la diversificación productiva, ha hecho cambiar el panorama del queso de cabra en España, aportando además una enorme complejidad desde un punto de vista tecnológico, ya que se están abordando técnicas de elaboración que no eran muy comunes en España con este tipo de leche. En Quesería Cultivo hemos querido incorporar al proyecto de afinado este queso por estar este campo prácticamente desierto.



Denominación	Queso madurado graso elaborado con leche pasteurizada de cabra
Categoría	Pasta blanda y corteza enmohecida de <i>Penicillium candidum</i>
Tipo de leche	Cabra
Raza del animal	Malagueña
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 a 4 semanas
Formato	Paralelepípedos de 430gramos
Elaborador / Afinador	Lácteos Argudo
Localización de la elaboración	Campillos, Málaga ●
Localización del afinado	Campillos, Málaga ●



El queso

Queso de pasta blanda, cerrada, fundente y de color blanco marfil. Sabor dulce, que va de aromas lácticos en el corazón a vegetales y hongos en la corteza. Corteza enmohecida de color amarillento rosado con una leve población de moho blanco, tupido de micela media.

Esta pasta blanda estabilizada tiene una virtud para el cheesemonger o el sumiller, evoluciona lentamente. Coagulada la leche y trabajada en cuba a una temperatura elevada, favoreciendo el desarrollo de las BAL termófilas, lo que unido a un desuerado mecánico y un ligero proceso de delactosado, permiten la obtención de una pasta blanda homogénea con una corteza tupida y dominada por una única cepa de *Penicillium*.

El productor

La familia Argudo comienza su actividad en Garrotxa (Girona) en el año 1975 siguiendo las técnicas tradicionales de pastoreo y elaboración del queso que aún hoy se refleja en sus productos. Fueron precursores del queso Garrotxa e impulsores de la figura de protección que hoy ampara a este queso. Tras aquella experiencia, se trasladan a Campillos, Málaga, donde ponen en marcha una quesería para transformar la leche de cabra de las explotaciones vecinas. Actualmente procesa al día unos seis mil litros de leche de cabra malagueña para realizar quesos de tipologías, texturas y variedades diversas (pastas blandas a pastas prensadas), en sus dos plantas de fabricación y tres de afinado.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: De frutos rojos (fresa, frambuesa).

Vinos: De acidez pronunciada en blancos.

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Confituras de frutos rojos, higos

Frutos secos: Pipas de girasol o calabaza

Pan: Regañás, tostadas de semillas.

Con otros ingredientes en la cocina: Patatas, remolacha, coles de Bruselas, coliflor, brócoli, puerros, carne blanca