

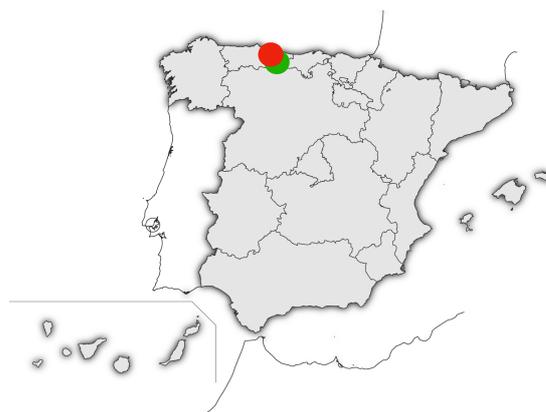
Cabrales DOP Vega de Tordín

El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos de Picos de Europa han tenido y tienen un hueco destacado en el mapa de quesos de nuestro país. Los quesos azules que se han elaborado en esta región se han conocido tradicionalmente como queso Picón. Sin embargo, es desde los años 80 cuando en función de la vertiente del macizo montañoso y de la zona administrativa cuando se han ido individualizándose y caracterizándose las elaboraciones. Cabrales es uno de estos quesos que tiene fama en toda España y fuera de nuestras fronteras, por la imponente imagen que se proyecta de los pequeños productores que elaboran con la leche de sus rebaños que pastorean en montaña y por el singularísimo afinado en cuevas naturales. Es un queso icónico y que hace parte de nuestra selección desde el inicio del proyecto.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso azul de venas tradicional de Picos de Europa
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 a 4 meses
Formato	Cilíndrico, 2 kg aprox.
Elaborador / Afinador	Vega de Tordín
Localización de la elaboración	Arenas de Cabrales, Asturias ●
Localización del afinado	Arenas de Cabrales, Asturias ●



El queso

Queso azul tradicional de la montaña asturiana, concretamente elaborado en el Parque Nacional de los Picos de Europa. Se produce con leche cruda de vaca, siguiendo la receta tradicional de Cabrales D.O.P. realizando su maduración en cuevas naturales, donde desarrolla su veteado azul que se funde en boca con el resto del queso, siendo finalmente una única textura granulosa, ligeramente astringente y con intensas notas gustativas entre las cuales podríamos hablar incluso de dulzor. No tiene firmeza alguna, por el contrario se rompe automáticamente al corte. De intenso olor y sabor picante.

El proceso de fermentación de la leche es lento y se lleva a cabo a una temperatura baja y gracias al trabajo de una mezcla de bacterias mesófilas. La coagulación también lenta da lugar a un gel poco firme que tras haber sido cortado con las liras se trabaja con esmero en la cuba, para conseguir la concentración del extracto seco de la leche. Tras un agitado no muy prolongado, tiempo en el que los granos de cuajada van perdiendo suero, se deja reposar hasta que el conjunto de la cuajada se va al fondo de la cuba. En ese momento comienza el desuerado. Una de las claves de este tipo de quesos está en el amasado que se hace de la cuajada durante el moldeo, un amasado de la cuajada que se lleva a cabo cuando no está demasiado seca. Este proceso va a facilitar el desarrollo de un tipo de queso azul que desde un punto de vista tecnológico se conoce como azul de venas.

El productor

La Quesería Vega de Tordín es una industria artesanal moderna, de carácter familiar, ubicada en el corazón de la vertiente asturiana de los Picos de Europa. Inaugurada en 2015, después de una riada que hizo desaparecer el antiguo obrador, es una de las referencias del Queso Cabrales DOP en España.

Poseen un rebaño de 40 vacas Holstein frisona que cuidan y alimentan con mimo. La ganadería se encuentra justo al lado de la quesería. A través de una cristalera se puede ver el ganado, sano, limpio y bonito. Siguen fieles a los principios de la elaboración artesanal del Queso Cabrales DOP: leche cruda, cuajo tradicional, fermentaciones sosegadas y un trabajo manual en las cuevas naturales que requieren tiempo y dedicación para conseguir un queso complejo desde un punto de vista organoléptico.

El afinado de los quesos se lleva a cabo en varios emplazamientos del entorno de Cabrales, una cueva natural y un túnel de una prospección minera localizado en Carreña de Cabrales. En todo caso los espacios de afinado tienen unas condiciones ideales para el afinado de los quesos: alta humedad relativa y temperatura fresca, por lo que los quesos se van afinando lentamente, desarrollando en su interior el característico color verde-azulado, propio del hongo penicilium, presente de manera natural en las cuevas. Volteos diarios, limpieza de las tablas y de los quesos continuamente y sondeos periódicos para ver la evolución de los mismos. Todos estos pequeños detalles marcan la diferencia en estas elaboraciones.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Sidra de hielo, cerveza negra con importante concentración de lúpulo y malta, contundentes (Imperial Stout)

Vinos: Vinos dulces encabezados (Porto, Madeira, Fondillón). Vinos de vendimia tardía / podredumbre noble (Sauternes, Auslese, Spatlese)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Mermelada de higos, ciruelas, frutos negros.

Frutos secos: Pistachos

Pan: Panes de trigo molido a la piedra, rústicos, con notas dulces y fermentaciones largas y ricos en matices.

Con otros ingredientes en la cocina: Nata, patata, pimienta negra, apio, puerro, brócoli, puerro, calabaza, cebolla caramelizada