

Canto de Gredos

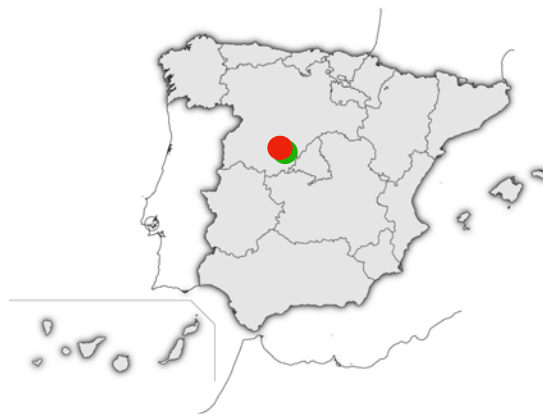
El por qué de este queso en Cultivo

Conocemos el proyecto de Elvira García prácticamente desde sus inicios. Su forma de trabajo con los animales y la disciplina en la quesería han sido factores que nos han animado a apostar de forma decidida por sus elaboraciones. Los productos frescos tienen un hueco definido en nuestras vitrinas refrigeradas, y algunos de los quesos tienen un lugar reservado en nuestro mostrador.

Canto Lavado es una tecnología poco común en España. Este queso de pasta prensada no cocida que se afina con lavados en corteza es singular y aporta variedad y complejidad a la propuesta que hacemos desde Cultivo.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso de pasta prensada no cocida afinado con una corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Cabra malagueña
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 meses
Formato	Cilíndrico 4 kg
Elaborador / Afinador	Elvira García
Localización de la elaboración	El Barraco, Ávila ●
Localización del afinado	El Barraco, Ávila ●



El queso

De pasta cerrada con algunos ojos distribuidos de forma irregular y un color blanco marfil en el corazón, con una corteza cubierta por un tupido y heterogéneo manto de mohos, desprende aromas contrastados. El olor a champiñón, a cueva, a madera y humedad de la superficie del queso difiere de los registros más lácticos, a fruta verde o caprinos que apreciamos en la pasta. La textura es semiblanda a dura, firme y fundente en la boca. La degustación desprende notas a frutos secos.

Al igual que los quesos de medio y gran formato centroeuropeos, se trate de pastas semicocidas o cocidas, Canto de Gredos se elabora con leche cruda con menos de 24h. La fermentación se lleva a cabo desde una premaduración larga de la leche, para lo que se inicia el proceso de desarrollo microbiológico en la leche del ordeño vespertino. Una vez mezclada con la leche del ordeño matutino arranca la elaboración en la cuba.

La corteza enmohecida se comienza a formar a partir de la segunda semana de afinado. Los primeros Penicillium se instalan y comienzan a colonizar la superficie del queso, otorgando enorme personalidad a esta elaboración. Los quesos se frotan y se voltean con regularidad, para conseguir una corteza delgada pero notable, para que los mohos puedan favorecer un rápido proceso de neutralización en la corteza (desacidificación de la superficie del queso) los mohos a pesar de tratarse de una pasta prensada tienen un importante poder enzimático, lo que va a provocar cambios en la textura de la pasta y la generación de complejos componentes aromáticos.

El productor

Los hermanos Alía García están al frente de este proyecto familiar que está ya en la segunda generación. La pasión por el campo, la naturaleza, por los animales y las cabras en particular, animaron a Paco y Jesús a dar continuidad al proyecto que sus padres habían puesto en marcha con mucho sacrificio y trabajo. Así es como hoy Jesús se hace cargo con la ayuda de varios trabajadores de la ganadería. Cabras de raza malagueña que son la envidia de muchos y que manejan de forma ejemplar. El resultado es una materia primera de excelente calidad, con la que Paco en la quesería y con la ayuda de otros trabajadores transforma en varios productos.

En la quesería se elaboran varios productos. Quesos frescos, lácticos, pastas prensadas, cortezas lavadas y cortezas enmohecidas. Quesos que se complementan con la producción de leche fresca, yogur y kefir. Una producción muy diversificada que ha permitido a Elvira García fidelizar a centenas de feligreses que peregrinan desde diferentes lugares cada fin de semana hasta la ganadería / quesería para abastecerse de sus productos.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: IPAs o IPAs Session, afrutadas, exóticas y ligeramente amargas

Vinos: Tintos minerales, tales como algún Bierzo elaborado con Mencía, Prioral monovarietal Trepal o alguno multivarietal de Garnacha, Cariñena y Syrah, un Reas Baixas elaborado con Albariño, o los diferentes Jumillas que se hacen en las proximidades de la quesería.

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Higos, uvas y manzana verde o amarilla

Frutos secos: Nueces, avellanas

Pan: chapatas tostadas, panes de semillas

Con otros ingredientes en la cocina: setas y hongos, pasta, tomate, carne de cerdo