

# Canto Lavado

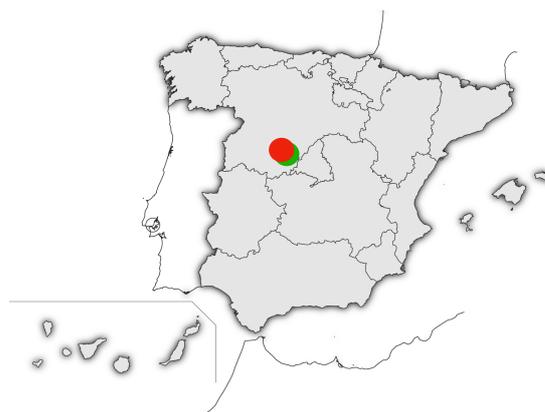
## El por qué de este queso en Cultivo

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 lavados en corteza
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 <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	El Barraco, Ávila <span style="color: red;">●</span>



## El queso

De pasta cerrada con algunos ajos distribuidos de forma irregular y un color blanco marfil en el corazón y anaranjado en la superficie el queso, desprende aromas contrastados. El olor pestilente, animal y cárnico de la superficie 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 Lavado 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.

Los lavados de la corteza, que se inician cuando el queso tiene ya una semana y media, van a otorgar enorme personalidad a esta elaboración. Los lavados favorecen un rápido proceso de neutralización en la corteza (desacidificación de la superficie del queso) lo que permite el desarrollo de los fermentos del rojo. Estas bacterias de superficie además de generar un aroma muy característico, 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: Lambicas

Vinos: Vinos espumosos rosados (champagne / cava / ancestral), rosados elegantes y sutiles (tipo provenzales)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Fruta fresca ácida / dulce, tales como uvas, albaricoques, ciruelas o manzana deshidratada

Frutos secos: Nueces

Pan: Picos rústicos, panes de corteza rústica (alta hidratación)

Con otros ingredientes en la cocina: Patatas, encurtidos, cebolla roja, carne de ternera