

Cebreiro afinado DOP Santo André

El por qué de este queso en Cultivo

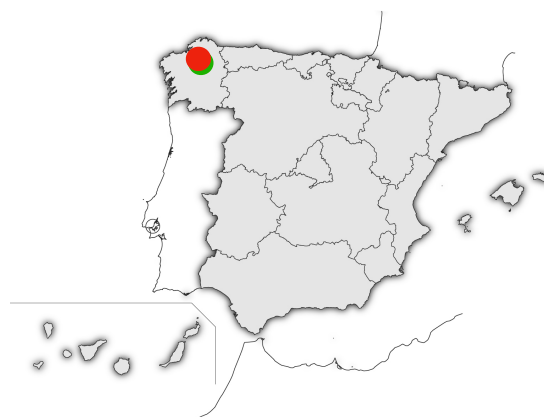
En Quesería Cultivo apostamos por la preservación de los quesos tradicionales así como por el impulso de los quesos innovadores que se ponen en marcha en las diferentes queserías de todo el país. Y el Cebreiro afinado es uno de esos quesos tradicionales gallegos, recuperado y promocionado por Carlos Reija en su quesería de Castroverde.

Se trata de una de las lácticas ancestrales que se elaboran en nuestro país, que ha sido recientemente puesta en valor, tras un trabajo de pesquisas y entrevistas y a partir de un profundo conocimiento y dominio de la tecnología quesera.

Este queso aporta complejidad y diversidad al mapa quesero nacional y en poco tiempo se ha convertido en una referencia para muchas de las tiendas especializadas que existen en España.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Coagulación láctica afinada con corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Vaca Rubia Gallega, Pardo Alpina y Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	45 a 70 días
Formato	2kg aprox.
Elaborador / Afinador	Santo André
Localización de la elaboración	Castroverde, Lugo ●
Localización del afinado	Castroverde, Lugo ●



El queso

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada dentro de la D.O.P. Cebreiro.

Queso de fina textura, pasta blanca, untuosa y fundente al paladar, intensidad de tipo medio con aromas lácticos y ligeramente ácido. Cebreiro es un queso fresco cuya elaboración se basa en amasar la cuajada antes del moldeado, lo que le aporta al queso la textura harinosa tan particular que le define, puesto que pierde gran parte de su humedad en el proceso. Durante su posterior moldeado en trapos, adquiere esa forma tan peculiar semejante a la de un hongo. Textura harinosa y con notas a levadura muy definidas, que podrían recordar a pan o incluso cerveza. Cierta acidez y pasta compacta.

Sale de la quesería con un afinado de al menos 45 días.

El productor

Carlos Reija, propietario de la quesería, se instaló en el pueblo de Castroverde, en el año 2010. Transformó un viejo establo de la explotación familiar de producción de leche, que hasta ese momento era su principal actividad, en una quesería e inicia su andadura en la elaboración del queso D.O.P. Cebreiro fresco. Poco después comienza a trabajar maduraciones del mismo, hasta ser reconocido en el año 2015 como mejor queso de España en el Campeonato de los mejores quesos de España. Carlos Reija concentra sus esfuerzos en preservar la elaboración tradicional de un queso gallego llamado Cebreiro que trabaja en diferentes formatos, y madurado. Desde su quesería en Castroverde, en Lugo, elabora con cariño estos quesos tan especiales, considerados como uno de los estandartes de la mancha quesera gallega.

Sugerencias de armonías

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

Vinos: Tintos jóvenes y afrutados (Mencías), Vinos de Jerez/Montilla-Moriles (Finos/Manzanillas). Vinos dulces de Moscatel

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Miel de Flores, Confituras Vegetales (tomate, Cebolla, Zanahoria)

Frutos secos: Nueces, Castañas Asadas

Pan: Agradecidos con distintos tipos de pan, hogaza más migosas y suaves, o panes con predominio de corteza crujiente