

Cesta

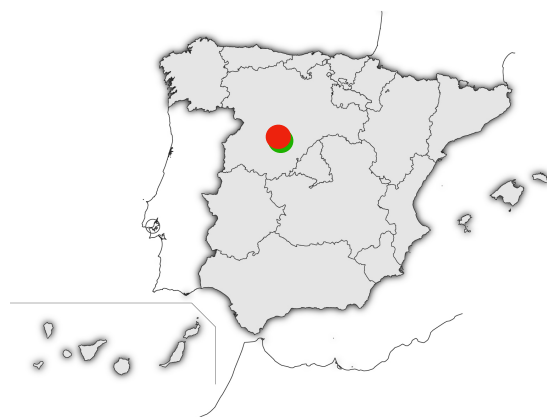
El por qué de este queso en Cultivo

Granja Cantagrullas que abre sus puertas en 2011, irrumpió con fuerza y vehemencia en el panorama quesero nacional. Sus elaboraciones de leche cruda de oveja y la innovación de sus propuestas dieron a este obrador enorme visibilidad y la posibilidad de trabajar con una gastronomía de vanguardia, entonces ávida de propuestas en el sector de los lácteos. Fue un espacio pionero, de creatividad, ensayos y formulaciones, por el que pasaron decenas de queseros de toda España.

Fue el obrador en el que germinó la idea de Quesería Cultivo. Es la antesala de muchos otros proyectos. Ha servido de inspiración a muchos y sigue siendo un espacio de referencia en el que Cultivo tiene uno de sus obradores y cámaras de afinado.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta cocida con desarrollo de bacterias propionicas
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Assaf / Castellana
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	6 meses
Formato	25 kg. (aprox.)
Elaborador / Afinador	Granja Cantagrullas
Localización de la elaboración	Ramiro (Valladolid) ●
Localización del afinado	Ramiro (Valladolid) ●



El queso

Queso inspirado en las elaboraciones del centro de Europa (Suiza, Alemania, Holanda) de leche de vaca. Es el caso del Emmental, aunque en este caso el corte no es similar, pues no desarrolla las mismas cavernas. Es una pasta cocida de leche cruda de oveja con un proceso de afinado singular que le otorga unos matices de textura y aromáticos característicos. El desarrollo de las bacterias de afinado *propionicas* (*Propionibacterium shermanii* spp.) aporta un sabor característico, que viene dado por el ácido acético y el ácido propiónico.

De textura gomosa y elástica y un sabor dulzón semejante al de las nueces, tiene un ligero picor cuando se degusta en frío. Muy indicado para la cocina. Funde muy bien y sus propiedades cambian. La textura se vuelve filante y su sabor se suaviza, entrando en un equilibrio con el resto de ingredientes.

El productor

Granja Cantagrullas es el proyecto que Asela y Rubén ponen en marcha hace una década buscando agregar valor a la leche de oveja de raza castellana de la explotación familiar. Todas las elaboraciones que aquí se llevan a cabo están fundadas en la leche cruda y en afinados en los que la flora de superficie adquiere gran protagonismo.

Actualmente en esta quesería se elaboran media docena de quesos de tecnologías diferentes, en la mayor parte de los casos dando origen a quesos singulares con enorme identidad, lo que hace de este obrador un espacio muy innovador.

Cantagrullas atesora también las cámaras de afinado en las que se afinan los quesos de Quesería Cutlivo. Quesos que llegan de diferentes obradores de varias regiones de España (Cantabria, País Vasco, Aragón, Andalucía...) y que reciben cuidados diferentes para conseguir algunas de las referencias que hacen del catálogo de Quesería Cultivo el más singular.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: -

Vinos: Vino tinto con tonos afrutados como el Gamay Beaujolais. Otros tintos que también maridan muy bien son el Shiraz, Merlot o Cabernet Sauvignon, o una mezcla de estos dos últimos. Vinos dulces como Gewürstraminer, Riesling, Chenin Blanc o Zinfandel. También vinos blancos como el Pinot Blanc de Alsacia o Moscatel del Valle de Loira.

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Excelente armonía con mermelada de frutos rojos, de frambuesa y de mora. Buenos maridajes con jalea de uvas rojas. Miel de romero, de brezo, de castaño.

Frutos secos: nueces y almendras marconas tostadas

Pan: regañás, picos de semillas y pan de cristal

Con otros ingredientes en la cocina: pimienta negra, perejil, patata, aceite de oliva, encurtidos, cebolla roja