

# Crocus

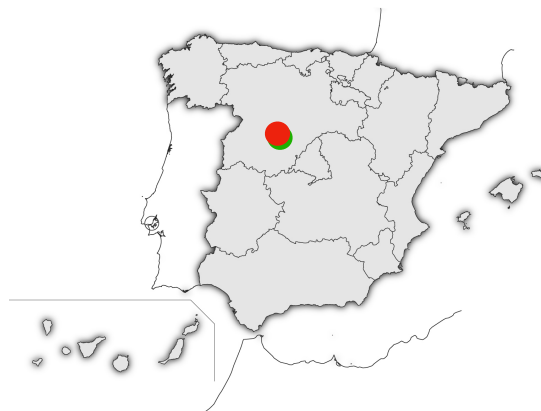
## El por qué de este queso en Cultivo

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 prensada no cocida afinada con hollejos
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Castellana / Assaf
Tratamiento de la leche	Cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	4 meses
Formato	1,8 - 2 kg
Elaborador / Afinador	Granja Cantagrullas
Localización de la elaboración	Ramiro, Valladolid <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid <span style="color: red;">●</span>



## El queso

De pasta semiblanda y una corteza caracterizada por la presencia de hollejos, presenta un enorme contraste en su degustación entre el corazón y la parte del queso próxima a la corteza. La pasta tiene un color marfil, con una textura firme pero fundente en boca, con un aroma a mantequilla dulce y notas de nueces y dulce de leche. La influencia de los hollejos y del afinado anaerobio van a determinar el desarrollo de una franja con una textura más untuosa y aromática, que presenta unos matices únicos para ser maridados con diferentes vinos.

Una de las primeras creaciones de Granja Cantagrullas allá por 2012. Una idea de afinado que surge de una colaboración con una bodega de Ribera del Duero, Comenge. En aquel momento se proyecta el afinado sobre dos tecnologías bien diferenciadas, una láctica joven y una pasta prensada semicocida. Aquellos quesos y la colaboración con la bodega supusieron un aprendizaje importante y trajeron muchas alegrías y reconocimiento.

Se recupera la idea de afinado con una elaboración diferente, basada en una fermentación a partir de bacterias del ácido láctico termófilas. Bacterias texturizantes y aromatizantes, que en su desarrollo generan una textura y una estructura de enzimas que van a determinar el desarrollo de esta elaboración durante el afinado.

## **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: las Golden Ale o Blonde Ale, ligeras, con toques de Malta, mínimo amargor y toques frutales. Añadimos aquí una capa sutil de complejidad a la corteza que acompaña el queso y la frescura de la cerveza nos permite renovar el bocado.

Vinos: el vino ya es parte del queso, en este caso por los hollejos en la corteza, notas acidas, vinosas y cierta astringencia. Optamos bien por vinos tintos, frescos y vibrantes (sin especia de madera) - Mencías, Caños tintos. También vinos blancos con algo de "peso". Riojas blancos, Chenin Blanc del Loira, Petit Manseng Sec (Jurançon)

Mermeladas / confituras: uvas pasas, sultanas, serían una buena combinación de acidez y amielado para la textura de este queso. También los orejones de manzana serían otra opción interesante.

Frutos secos: avellanas en crudo, almendras y/o nueces en crudo, buscamos sabores más contenidos y cierta astringencia que abrace al queso.

Pan: un queso de esta textura nos lleva nuevamente a panes de larga fermentación. Miga húmeda y corteza gruesa, complementamos sin solapar.