

Custodio cabra

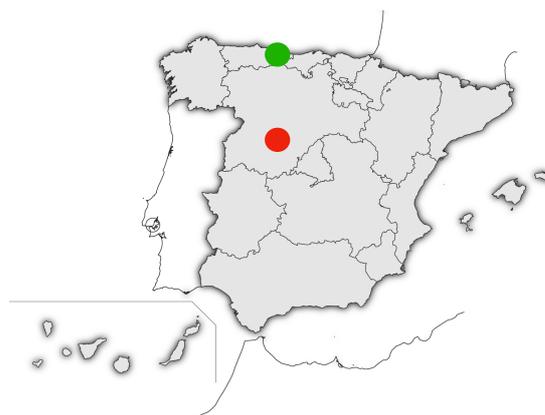
El por qué de este queso en Cultivo

Custodio es un proyecto de nuestro programa de afinado cuyo objetivo es ofrecer tres quesos elaborados en tres obradores con diferentes tipos de leche y afinados en un mismo espacio con cuidados similares.

Una receta, unos cultivos de acidificación y un sistema de afinado para tres elaboraciones llevadas a cabo en tres queserías diferentes con tres tipos de leche distintas: vaca, cabra y oveja. Las queserías donde se elaboran los quesos son Bedón (Asturias), La Pasiega de Peña Pelada (Cantabria) y Granja Cantagrullas (Valladolid). Y es en nuestro espacio de afinado en Cantagrullas donde los quesos van a recibir los cuidados y atenciones que necesitan para poder ser degustados en el momento ideal.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta prensada tradicional afinada con AOVE y Pimentón de La Vera en corteza
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Cabra alpina
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	4 a 6 meses
Formato	Cilíndrico 1,6 kg
Elaborador / Afinador	Bedón / Quesería Cultivo
Localización de la elaboración	Posada de Llanes, Asturias ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

Queso de pasta prensada no cocida, elaborado con leche cruda de cabra. De corte homogéneo, presenta un contraste cromático acentuado entre la pasta y la corteza. De textura firme y fundente en la boca, desarrolla una complejidad aromática sorprendente, con ligeras notas dulces, de caramelo y melaza, que complementan las notas residuales a mantequilla y nata ácida. Los bocados más próximos a la corteza son más complejos, ya que la influencia del tipo de afinado sobre la pasta es perceptible, destacando notas apimentadas.

Se trata de un queso de coagulación enzimática. La fermentación de la leche se lleva a cabo con una mezcla de cultivos iniciadores mesófilos y termófilos, que van a facilitar una curva de acidificación correcta, generando una pasta de textura firme y ligeramente desmineralizada, y un aroma intenso. El salado de los quesos se produce en seco, evitando el uso de salmuera y ayudando a generar una corteza rápidamente, lo que favorece la implantación y desarrollo de las levaduras.

La corteza enmohecida natural que desarrollan las piezas de queso durante las primeras semanas de afinado sobre las tablas de madera, se matiza con una mezcla de AOVE y Pimentón de La Vera, que crea una pátina superficial reluciente, uniforme y atractiva. Esa pátina con el paso de las semanas va perdiendo brillo y va siendo progresivamente colonizada por nuevas cepas de mohos. Por ello el queso se somete a varios tratamientos en corteza con la mezcla, hasta llegar al tiempo idóneo de afinado para este queso.

El productor

Después de varios años creando vínculos entre productores y cliente final, desde Quesería Cultivo nos lanzamos a desarrollar una línea de productos de afinado en nuestras propias instalaciones; quesos que se elaboran en diferentes queserías de toda España y que experimentan en nuestras cámaras su proceso de maduración, donde los mantenemos a unas condiciones de temperatura y humedad concretas, para conseguir que el resultado final sea potencialmente diferente al que se hubiera tenido si el queso hubiese sido desarrollado en su casa "madre", o quesería de origen. De esta manera, Cultivo pasa a ampliar su catálogo con una serie de referencias propias que representan nuestra personal manera de entender el sector y aportar variedad a las creaciones ya existentes en nuestro país.

Bedón es una quesería con ganadería propia que se encuentra ubicada en el litoral cantábrico, a escasos metros de la playa en la que desemboca el río Bedón. La influencia del mar en los animales y en la producción de leche es clara. El clima templado y húmedo y la presencia de pastos siempre verdes facilita mucho la labor de gestión de la ganadería. La quesería se encuentra al lado de la sala de ordeño, de forma que la leche se envía directamente a las cubas de elaboración. Facilidades todas que favorecen la producción de quesos que transmiten fielmente los valores de este territorio. Un paraje que además es cautivador e invita a quedarse un tiempo.

Sugerencias de armonías

Cervezas: las cervezas lambicas son una buena combinación para este queso untuoso y largo. Lagers o weissbier también acompañaran bien los bocados

Vinos: vinos tintos de expresiones muy frutales (mencias jóvenes, gamay, etc), blancos frescos y vegetales (verdejos, sauvignon blancs, etc)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: mermeladas de fruta con cierta acidez y especiadas (manzana o membrillo con canela, etc..)

Frutos secos: castaña cocida, cacahuetes con miel, nueces caramelizadas

Pan: chapatas tostadas, panes de semillas