

## Custodio oveja

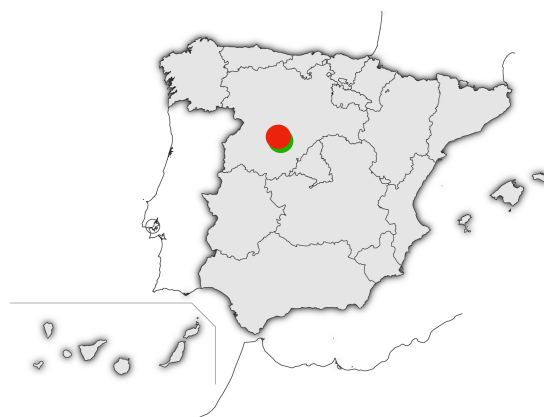
### El por qué de este queso en Cultivo

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 oveja
Raza del animal	Castellana / Assaf
Tratamiento de la leche	Cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	6 meses
Formato	Cilíndrico 4 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

Queso de pasta dura que ofrece una textura fundente en la boca, muy aromática y con un sabor intenso. Atractivo por el contraste cromático entre la corteza y la pasta, sorprende en la boca con notas de plantas aromáticas silvestres, frutos rojos y un sabor apimentado agradable.

Con la base tecnológica de una pasta prensada tradicional se elabora este queso con un formato atípico en Castilla y León y que se somete a un afinado singular, donde el AOVE y el pimentón de La Vera adquieren todo el protagonismo. La fermentación de la leche cruda de oveja se lleva a cabo con una selección de bacterias lácticas mesófilas y termófilas que van a ayudar a despertar a la flora autóctona, hasta completar un complejo proceso de fermentación que resulta en piezas ácidas que se salan en seco antes de proceder a una fase de implantación de 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.

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 Cultivo. 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: Limpias, frescas. Lagers artesanas (sin filtrar) con todos sus matices

Vinos: Finos "pasados", Manzanillas pasadas, la salinidad y sapidez de los *jereces* de crianza biológica con un matiz de complejidad oxidativa. Riojas, Riberas del Duero relativamente jóvenes intensamente frutales

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Frutas secas jugosas y carnosas (higos, ciruelas, albaricoques)

Frutos secos: Nueces y almendras tostadas

Pan: Regañás, pan de pueblo (rústico con toques intensos en levadura, miga mullida)

Con otros ingredientes en la cocina: Pasta, patatas, nata, encurtidos, cebolla roja, puerros, berenjena, setas, panceta, carnes blancas.