

# Galmesán

## El por qué de este queso en Cultivo

El queso de pasta cocida es una tecnología propia del centro de Europa, asociada a los espacios de montaña alpinos franceses, italianos, suizos y austriacos. Aunque también es cierto que países como Alemania o Eslovenia han desarrollado muchos quesos a partir de esta tecnología. Sin embargo en España ha sido hasta hace muy poco una tecnología poco o nada utilizada en las queserías.

Galmesán es, desde nuestro punto de vista, la primera quesería en nuestro país que ha conseguido desarrollar un queso digno de mención y admiración con las bases tecnológicas de los conocidos quesos alpinos. El esfuerzo enorme que vienen haciendo en los últimos años por conseguir regularidad en sus elaboraciones y una marcada tipicidad en los quesos son la razón por la que desde Quesería Cultivo hacemos una apuesta decidida por esta quesería y por su elaboración.



Denominación	Queso madurado extragrasso
Categoría	Pasta cocida de larga maduración
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein frisona en pastoreo
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	18 a 24 meses
Formato	Cilíndrico 12 kg
Elaborador / Afinador	Galmesán
Localización de la elaboración	Arzúa, La Coruña <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	Arzúa, La Coruña <span style="color: red;">●</span>



## El queso

Queso de pasta dura cocida elaborado siguiendo la técnica de los quesos tradicionales de pasta prensada cocida y de larga maduración europeos. La fermentación de la leche en esta elaboración se lleva a cabo con la flora láctica natural obtenida de leche fresca de vacas en pastoreo. La preparación de los cultivos lácticos en la propia quesería es una de las singularidades que hacen más especial a Galmesán.

Tras la elaboración los quesos se someten a un largo proceso de salado sumergidos en baterías de salmueras, donde con una baja concentración de sal permanecen casi tres semanas sumergidos antes de pasar a la imponente cámara de afinado, en la que sobre tabla de madera van a permanecer entre un año y medio y dos años. Durante ese tiempo los quesos se voltean y se frotran, para poder conseguir un buen afinado.

De pasta dura y firme, su textura inicialmente granulosa y arenosa se vuelve fundente en la boca. Se aprecian notas frutales y a frutos secos.

## **El productor**

La empresa se creó con el objetivo de retomar la elaboración del queso duro de pasta cocida que ya hacía en su día La Arzuana. Conocían el queso y quisieron dar continuidad al proyecto, aunque no tuvieran experiencia anterior en el sector lácteo. Actualmente procesan la leche fresca recogida a diario a ganaderos de proximidad. Su producción está basada en la transformación de la leche que seleccionan de 27 ganaderos con pequeñas explotaciones en pastoreo. La elaboración sigue las pautas tradicionales de los quesos de pasta dura cocida prensada que son frecuentes en otros países europeos, como Francia, Italia u Holanda, pero que en Galicia y en el resto de España son poco habituales. Los primeros quesos se elaboraron a inicios del 2017, que tras los 12 meses de curación empezaron a salir al mercado.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas / sidras: Pale ales o dopplebocks

Vinos: Vinos blancos de intensidad alta y especiados (Chardonnay Sur de Macon, Blancos Rioja). Aunque los vinos ligeramente dulces (Riesling Kabinett), o incluso un Porto Tawny que contrastan con la salinidad / riqueza del queso también funcionan muy bien. Podemos añadir una dimensión más con Amontillado, Palo cortado o incluso Oloroso

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Miel de lavanda, tilo, acacia o morera. Frutas deshidratadas, higos, pasas, ciruelas. Vinagres balsámicos viejos

Frutos secos: Nueces y avellanas

Pan: Panes esponjosos y ligeros (pan de Cea, pan de Carral)

Con otros ingredientes en la cocina: pasta, arroz, tomate, hongos y setas,