

# Junco

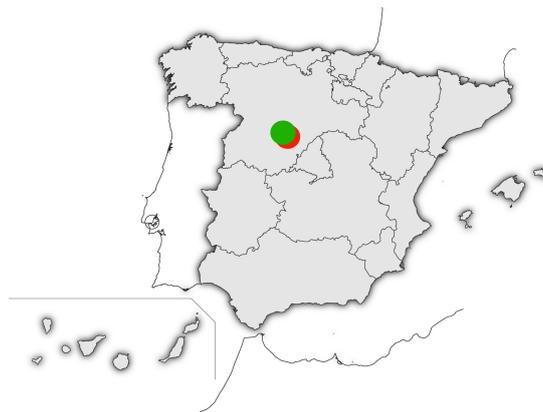
## El por qué de este queso en Cultivo

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 semigraso
Categoría	Pasta blanda con corteza lavada
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Castellana / Assaf
Tratamiento de la leche	Cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	6 a 8 semanas
Formato	1 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

Esta elaboración de pasta blanda y corteza lavada, destaca por sus sabores cárnicos, con notas frutales y tánicas. Con una textura firme y fundente, su aroma embriagador antes de entrar en boca produce unas sensaciones que cambian completamente cuando lo degustamos. Las notas más minerales y animales en nariz se transforman en cárnicos y frutales en boca.

La elaboración es singular por llevarse a cabo una fermentación de la leche con bacterias termófilas. Este particular promueve el desarrollo de una textura filante que con el desarrollo de enzimas producidas por las bacterias lácticas y de afinado se transforma en una pasta muy untuosa y fundente. Cuando el queso sale del molde, tras el salado en seco con sal grancilla, se coloca una 'sangle' de pino para ayudar a mantener la forma en la pieza durante el periodo de maduración.

El afinado de este queso se caracteriza por los lavados en corteza, que comienzan a los 7 días de la elaboración. Los lavados se llevan a cabo con agua sembrada con una bacteria conocida como fermento del rojo, y tienen por objeto favorecer el proceso de neutralización y la implantación de las bacterias de afinado en corteza.

## **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 / sidra: sidras espumosas

Vinos: vinos espumosos rosados con muy buena acidez (Champagne, Cava...), tintos con marcada acidez (mencía, caído tinto)

Mermeladas / confituras / miel: fruta fresca ácida / dulce (uvas, albaricoques)

Frutos secos: -

Pan: pan de corteza rústica tipo bolla gallega