

Las Arenas

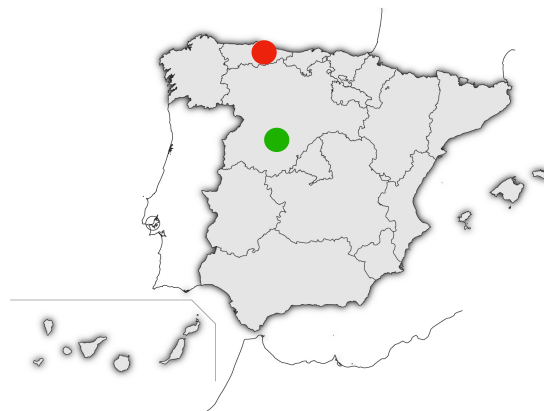
El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos azules viven su mejor momento en España. La región montañosa de Picos de Europa que otrora fuera el reducto de estos quesos, hoy constituye un espacio más dentro de la diversa red de paisajes que tenemos en nuestro país en los que se elaboran quesos de pasta enmohecida.

Esta apuesta que muchas queserías / afinadores están haciendo tiene como resultado el surgimiento de numerosas elaboraciones interesantísimas que aportan valor al panorama quesero español. Y nosotros nos hacemos eco de esta transformación y apostamos por varios proyectos queseros, como el de Villasán, ganaderos y afinadores que han apostado por desarrollar una amplia gama de quesos azules a partir de la leche cruda de vaca.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso azul ahumado
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 a 4 meses
Formato	Cuadrado 3 kg
Elaborador / Afinador	Granja Cantagrullas / Quesería La Iría
Localización de la elaboración	Ramiro, Valladolid ●
Localización del afinado	Cangas de Onís, Asturias ●



El queso

Queso azul ligeramente ahumado de leche cruda de vaca. De pasta semidura, seca pero untuosa y fundente en boca, tiene una corteza enmohecida natural. Es ahumado al mes de afinado con madera de haya, se afina durante tres a cuatro meses en una cava con saturación de humedad sobre tabla de madera.

Con una distribución heterogénea del *Penicillium roqueforti*, que se presenta principalmente conformando un anillo próximo a la corteza de más o menos espesor en función del lote. El ahumado sutil y el aroma que aporta el *Penicillium* son las notas dominantes en esta elaboración.

El productor

Quesos Villasán es un proyecto familiar que nace vinculado a la ganadería gestionada por la segunda generación de la familia Egocheaga, en San Justo, Villaviciosa, Asturias. Es un proyecto de quesería con una vocación muy definida, para ofrecer una gama de quesos azules con unos valores fundados en la leche cruda y en el dominio de la tecnología. Actualmente y de manera temporal los quesos de Villasán se elaboran en Granja Cantagrullas y se afinan en Asturias. Son un total de 4 quesos diferentes, elaborados a partir de tecnologías de pasta enmohecida diversas y con afinados individuales y singulares.

Sugerencias de armonías

Cervezas: Dunkel o porters, “acarameladas” y tostadas

Vinos: Vinos blancos semidulces o dulces de vendimia tardía, (riesling kabinett, auslese), vinos de Jerez delicadamente dulces (pale cream o medium)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Mermeladas de frutas blancas de huerto: manzana, pera con un buen balance acidez / dulzor, carnosas

Frutos secos: Preferentemente aquellos con tonos dulces que contraste con el carácter más “salino” del queso y notas ahumadas. Anacardos, avellanas

Pan: Hogaza de mezcla de cereales, cortezas doradas y caramelizadas, tonos de fermentos y malteado