

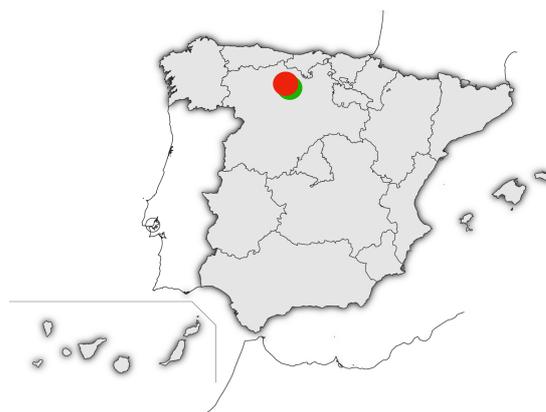
Lavega ECO

El por qué de este queso en Cultivo

Hemos podido acompañar el proceso de creación del nuevo proyecto de la quesería palentina Lavega desde los primeros pasos. Nuevas instalaciones para elaborar una línea de quesos novedosos aprovechando la leche que procede de una ganadería de vacas manejada bajo los preceptos de la agricultura ecológica, que rompe con la línea de trabajo que hasta este momento se lleva a cabo en la planta quesera principal, en la que se elaboran pastas prensadas. Este tiempo en el que hemos trabajado estrechamente con el equipo de Lavega nos ha dado enormes alegrías y satisfacción, nos ha ayudado a ampliar nuestros conocimientos y ha fortalecido la relación que mantenemos con esta quesería. En Quesería Cultivo estamos comprometidos con este nuevo desafío, el desarrollo y comercialización de nuevas pastas blandas elaboradas con leche de vaca ECO.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta blanda de corteza lavada
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Vaca Fleckvieh / Simmental
Tratamiento de la leche	Leche termizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	6 a 8 semanas
Formato	Piezas de 400 gr y de 2 kg
Elaborador / Afinador	Lavega
Localización de la elaboración	Moslares de la Vega (Palencia) ●
Localización del afinado	Moslares de la Vega (Palencia) ●



El queso

Muy aromático, con recuerdos a leche evolucionada y cereales, un aroma sutil a vaca e incluso notas pútridas. Es el tipo de queso que decimos que huele a pies. Ya en la boca su textura blanda y cremosa resulta muy agradable y contrasta con la arenosidad de la corteza, dejando notas a mantequilla, nata, heno, frutos rojos.

Esta pasta blanda de corteza lavada tiene un aspecto dominado por la corteza de coloración rosácea a grosella, debido al trabajo realizado durante el proceso de afinado, que ha favorecido la implantación y desarrollo de los fermentos del rojo. Estas bacterias de afinado que se desarrollan en la superficie del queso otorgan un carácter remeloso durante las primeras semanas, que con el cese de los lavados va transformándose en una superficie seca y tupida gracias a la aparición de otras levaduras y mohos. La flora de superficie diversa favorece la producción y desarrollo de múltiples enzimas que van a trabajar en la pasta dando lugar a los procesos de proteólisis y lipólisis que definen el carácter de esta elaboración.

El productor

Lavega es una quesería localizada en la fértil vega saldañesa, al norte de la provincia de Palencia. Una fábrica que nace vinculada a una empresa que operaba con leche de vaca en la zona de Saldaña, y que con el paso de los años cambia de propietarios. La familia que adquirió hace unos años la fábrica ha conseguido desarrollar y consolidar un producto tradicional que tiene hoy un enorme reconocimiento en varias regiones de España. Tras un lustro la familia decide poner en marcha un proyecto para diversificar los productos y conseguir valorizar la marca y los quesos de pasta prensada producidos.

Lavega ECO se crea para desarrollar quesos de pasta blanda, poniendo énfasis en el proceso de afinado, para lo que se han construido varios túneles abovedados enterrados, procurando recrear las mejores condiciones para el desarrollo de unos procesos de afinado correctos para las diferentes pastas blandas deseadas.

Este proyecto de elaboración de pastas blandas arranca con quesos de leche termizada, con el objetivo de en unos meses, cuando todos los procesos estén bajo control, poder pasar a elaborar con leche cruda.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: sidra (seca asturiana)

Vinos: espumosos rosados (Champagne / Cava / Ancestral), rosados elegantes y sutiles (tipo provenzales), claretes de Cigales o los vinos tintos y rosados del Arlanza

Mermeladas / confituras / miel / frutas: fruta fresca ácida / dulce, tales como uvas, albaricoques, ciruelas o manzana deshidratada

Frutos secos: nueces

Pan: picos rústicos, panes de corteza rústica (alta hidratación)

Con otros ingredientes en la cocina: patata, pasta, puerros, acelgas, calabaza, encurtidos, panceta.