

Manchego curado D.O.P. Malacara

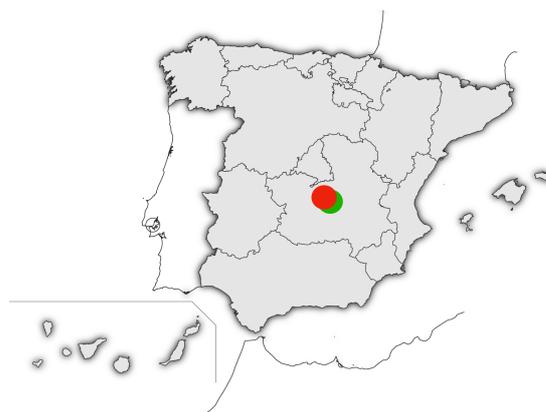
El por qué de este queso en Cultivo

La relación que mantenemos con Félix Iniesta y su familia es anterior a la creación de Quesería Cultivo. El afán que tienen en ampliar sus conocimientos, en mejorar sus producciones y en encontrar otros proyectos con los que generar sinergias hizo que nos conociésemos en una formación en 2012.

Su forma de trabajar basada en el saber hacer adquirido de generación en generación y la apuesta por mantener las cualidades de la materia prima son los mejores ingredientes para conseguir un queso Manchego diferente. Lejos de los actuales cánones de esta elaboración, sorprende por sus cualidades durante la degustación. Por este motivo es un incondicional de nuestros mostradores y de nuestras propuestas de tablas de queso para los clientes.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta prensada no cocida tradicional
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Oveja manchega
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	6 meses
Formato	2 kg aprox.
Elaborador / Afinador	Félix Iniesta
Localización de la elaboración	Herencia, Ciudad Real ●
Localización del afinado	Herencia, Ciudad Real ●



El queso

Queso elaborado basándose en la receta tradicional manchega, con un aroma y sabor intenso que sorprende con notas dulces y torrefactas, normalmente no presentes en los quesos curados de oveja de esta región, características que lo hacen tan especial.

El proceso de afinado es clave para entender la diferenciación de los quesos Malacara. Este proceso se lleva a cabo en unas cámaras de obra civil en las que los quesos se mantienen en cestas. El diseño de las cámaras es apropiado para conseguir mantener una temperatura constante, sin variaciones significativas, y una humedad relativa alta todo el año. Esto permite que los quesos desarrollen unas cortezas enmohecida naturales muy interesantes, en las que diferentes cepas de Penicilliums van a recubrir la superficie de los quesos. Pasadas unas semanas y con el objetivo de que las cortezas no se desarrollen en exceso, se frota la superficie de los quesos con AOVE. Un proceso que se repite varias veces en función del tiempo de afinado de las piezas.

El productor

Se trata de una quesería familiar que se viene dedicando durante tres generaciones a la transformación de leche, siendo a día de hoy Félix Iniesta y su familia quienes se encargan de mantener vivo ese legado, orgullosos de haber conseguido combinar con éxito la tradición artesanal de su familia, con los avances técnicos en maquinaria e higiene. El queso Manchego que elaboran es muy singular, personalidad que viene otorgada por el dominio de una tecnología quesera y de los cuidados que los quesos reciben durante el periodo de afinado en las cámaras de obra civil que poseen en Herencia.

La nueva generación, mejor formada y con experiencias en otras queserías y en tiendas especializadas, aseguran un futuro próspero para el proyecto, que actualmente se encuentra en proceso de crecimiento, siendo que se elabora una línea de quesos de pasta prensada con leche de una ganadería de ovino de raza no autóctona, que permite a la familia tener un queso de leche cruda de oveja sin el marchamo de la Denominación de Origen.

Sugerencias de armonías

Cervezas: Ales tostadas

Vinos: Finos de Jerez, tintos de Rioja / Ribera del Duero reserva, blancos de Rioja

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Mermelada de higos, tomates secos, AOVE

Frutos secos: Almendra marcona, piñones garrapiñados

Pan: Regañás, pan rústico

Otros ingredientes en la cocina: arroz, pasta, hojas de lechuga, espinaca, rúcula o escarola, tomate