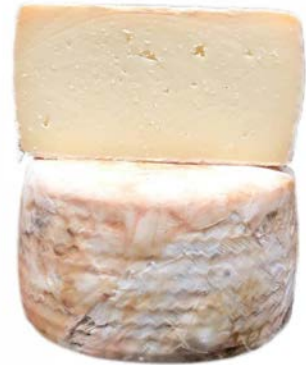


Manteca

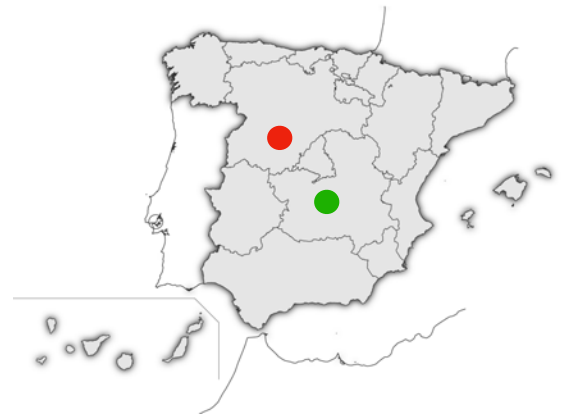
El por qué de este queso en Cultivo

Félix Iniesta es nuestro quesero de referencia en La Mancha. La tradición familiar y la particular visión que tiene sobre la forma de hacer el queso Manchego nos cautivó desde que comenzáramos a dar nuestros primeros pasos en Quesería Cultivo.

En Castilla La Mancha el queso por excelencia ha sido y es el Manchego, eso sí, con diferentes tiempos de maduración. Y los quesos tradicionales, que se han afinado en muchas ocasiones en los sótanos o cuevas de las casas, recibiendo diferentes cuidados, han tenido en la manteca un excelente aliado. Si inicialmente se usaba para frenar los desarrollos microbiológicos en las cortezas, hoy supone una variedad fundamental de afinado en estas pastas prensadas, aportando enorme personalidad al queso final.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta prensada tradicional afinada con manteca
Tipo de leche	Leche cruda
Raza del animal	Oveja manchega
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	12 meses
Formato	Cilíndrico 2kg
Elaborador / Afinador	Félix Iniesta
Localización de la elaboración	Herencia, Ciudad Real ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

Este queso que es elaborado con leche cruda de oveja de raza manchega, se afina durante 12 meses con manteca de cerdo ibérico. La manteca se aplica en corteza cuando el queso tiene 6 meses de afinado desarrollando una corteza enmohecida natural, tras el cepillado de la misma. Y se afina 6 meses bajo el influjo de esta capa, lo que le otorga una enorme personalidad al intensificar el efecto de los desarrollos lipolíticos. Queso de textura fundente y aroma intenso, con notas a fruta madura y pimienta negra.

Esta forma tradicional de frenar los desarrollos microbiológicos en la corteza del queso, una vieja forma de conservación, se ha convertido en una variante de afinado muy extendida en España.

El productor

Después de varios años creando vínculos entre productores y cliente final, desde Quesería Cultivo nos lanzamos a desarrollar una línea de productos de afinado en nuestras propias instalaciones; quesos que se elaboran en diferentes queserías de toda España y que experimentan en nuestras cámaras su proceso de maduración, donde los mantenemos a unas condiciones de temperatura y humedad concretas, para conseguir que el resultado final sea potencialmente diferente al que se hubiera tenido si el queso hubiese sido desarrollado en su casa “madre”, o quesería de origen. De esta manera, Cultivo pasa a ampliar su catálogo con una serie de referencias propias que representan nuestra personal manera de entender el sector y aportar variedad a las creaciones ya existentes en nuestro país.

Los quesos se elaboran en Herencia, concretamente en la quesería de Félix Iniesta. Con Félix y su familia mantenemos una estera ha relación desde hace años, cuando Granja Cantagrullas y Quesería Cultivo daban sus primeros pasos. Una relación basada en los generosos intercambios de conocimientos y contactos. Por ello se apostó por incorporar una de sus elaboraciones al programa de afinado de Quesería Cultivo.

Félix Iniesta, tercera generación de queseros, decide asumir las riendas del rebaño familiar en 1990. Y es ya junto con su mujer Dori y en 1994 cuando abren las puertas de su propia quesería, donde comienzan a elaborar los quesos de forma tradicional, como habían aprendido a hacer de sus abuelos y padres.

Hoy es la cuarta generación la que comienza a ayudar y contribuir de una forma más importante en la quesería familiar. Félix, Javier y Víctor, los hijos de Dori y Félix, que han crecido correteando por los pasillos de la quesería y que son excelentes conocedores del mundo del queso y verdaderos apasionados, se encuentran todos ligados a la producción, distribución y venta de los quesos que elaboran.

Sugerencias de armonías

Cervezas: Limpias, frescas. Lagers artesanas (sin filtrar) con todos sus matices

Vinos: Finos “pasados”, Manzanillas pasadas, la salinidad y sapidez de los *jereces* de crianza biológica con un matiz de complejidad oxidativa. Riojas, Riberas del Duero relativamente jóvenes intensamente frutales

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Frutas secas jugosas y carnosas (higos, ciruelas, albaricoques)

Frutos secos: Nueces y almendras tostadas

Pan: Regañás, pan de pueblo (rústico con toques intensos en levadura, miga mullida)