

# Masiega

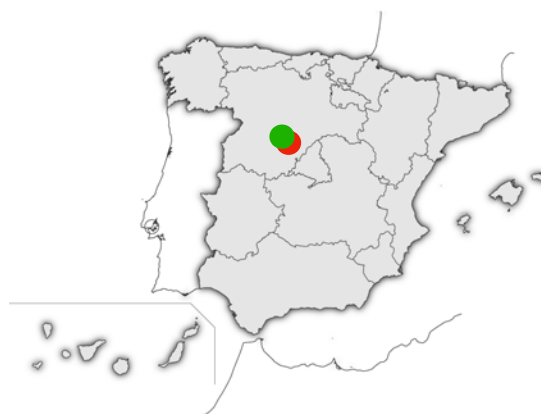
## El por qué de este queso en Cultivo

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 graso
Categoría	Queso azul
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Assaf / Castellana
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 a 4 meses
Formato	Cilíndrico 2 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

Queso azul untuoso de intenso aroma y sabor directo e intenso, en el que destacan las notas de champiñón, salinas y apimentadas.

En el proceso de elaboración se favorece el trabajo en cuba de granos importantes, tamaño avellana, lo que facilita la retención de humedad y un desuerado biológico. Entre las cepas de cultivos iniciadores se da protagonismo a las bacterias heterofermentativas generadoras de gas, responsables de la generación de cavernas en la pasta. La importante producción de ácido láctico durante el proceso de fermentación facilita una buena implantación y desarrollo del *Penicillium roqueforti*.

El queso se afina en una cámara con saturación de humedad y una temperatura de 11°C durante las primeras 4 a cinco semanas, pasando un segundo periodo de afinado a una temperatura más baja y envueltos los quesos en aluminio. Esta última fase es clave para garantizar un proceso de lipólisis intenso.

## 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: Stouts y/o Porters

Vinos: Oportos, vinos de “*podredumbre noble*” (Sauternes, Riesling Auslesse), olorosos

Whisky: Islay whiskies, Bourbon

Mermeladas / confituras / miel / frutas: miel de bosque

Frutos secos: avellanas, nueces

Pan: crackers, baguette