

Pata de Mulo

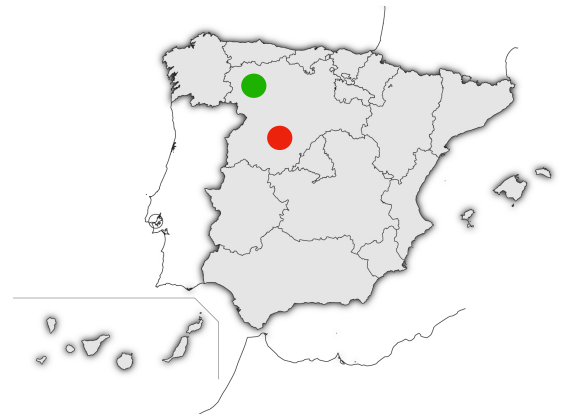
El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos tradicionales son un legado que en Quesería Cultivo deseamos mantener y fomentar. Por ello, esta elaboración tradicional que ha estado a punto de desaparecer hace unos años, constituye una de las referencias que hemos optado por incluir en nuestro programa de afinado.

La relación que mantenemos con Pilar Blanco y con su familia, ganaderos y queseros en el término municipal de Jabares de los Oteros, nos llevó a forjar una alianza muy fructífera. Ellos elaboran con la leche cruda de las ovejas de su propia explotación los quesos Pata de Mulo que recibimos en nuestras instalaciones cuando apenas tienen una docena de días. Es ya en Ramiro (Valladolid), donde van a desarrollar las cortezas y la complejidad aromática y la textura tanto especial.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta dura afinada con una corteza enmohecida natural
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Oveja Assaf
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	4 a 6 meses
Formato	1,5kg
Elaborador / Afinador	Quesería Praizal / Quesería Cultivo
Localización de la elaboración	Jabares De Los Oteros, León ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

El Pata de Mulo es una elaboración tradicional que tiene sus primeras referencias en las provincias de León y de Valladolid, concretamente en la comarca de Tierra de Campos. Elaborado con leche de oveja se ha consumido como un queso fresco, y era comercializado en los mercados semanales, siendo el de Villalón de Campos el más reconocido.

Es una elaboración de pasta prensada que, ocasionalmente y en función del saber hacer de los elaboradores, se somete a un muy ligero prensado o incluso a un autoescurrido sin necesidad de prensa. Esta elaboración se afina en las cámaras de Cultivo fomentando una corteza enmohecida natural sobre tabla de madera, lo que ayuda a desarrollar una notoria untuosidad y resulta muy envolvente en boca: es terroso, de cierta salinidad y persistente en boca, además de tener unos aromas fúngicos que son finos y agradables.

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.

Praizal es un proyecto joven, que ve la luz por la motivación y emoción, pero también por el tesón y esfuerzo, de Pilar Blanco y de su familia. Agricultores y ganaderos, gente de campo, se decide por poner en marcha un obrador en el que elaborar quesos para valorizar su producción primaria. Los quesos que hacen son tradicionales de la región de León, el conocido aunque casi perdido Pata de Mulo y una pasta dura cilíndrica.

La buena relación que teníamos en Granja Cantagrullas y Quesería Cultivo incluso antes de que Pilar arrancase con las primeras elaboraciones y la forma metódica y disciplinada de su trabajo nos ayudaron a tomar la decisión de incorporar el Pata de Mulo en el programa de afinado.

Sugerencias de armonías

Cervezas: Cervezas aromáticas pero sutiles y fácil de beber (IPA Session), que permita jugar con la complejidad / frescura del queso

Vinos: aromáticos y delicados como puede ser un vino de Gewurztraminer, con notas de flores, lichi y especias. Irían también muy bien con una manzanilla pasada, salina, fresca y compleja o un tinto crianza Rioja / Ribera

Mermeladas / confituras / miel / frutas: orejón de albaricoque, delicado y ácido

Frutos secos: almendra frita y/o cacahuetes, intensos y terrosos

Pan: hogaza de León (pan de trigo escaldado y maíz tostado y larga fermentación), miga húmeda y toques dulces del maíz