

# Picón Bejes Tresviso D.O.P. Javier Campo

## El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos de los Picos de Europa constituyen una seña de identidad del mapa quesero de nuestro país. Tres vertientes administrativas de un mismo macizo montañoso que han dado lugar a tres quesos diferentes. Y el Picón Bejes Tresviso es uno de ellos. Un queso amparado por una D.O.P. que protege las producciones de un puñado de productores, entre los que a nuestro juicio destaca Javier Campo.

La forma de trabajar con el ganado de la familia Campo, su apuesta por el pastoreo de montaña durante la primavera y el verano, así como su saber hacer en la cuba de elaboración en la cueva de afinado, nos hicieron decidir trabajar con ellos hace unos años. Es un clásico de nuestros mostradores.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso azul
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	50% pardo alpina y 50% jersey
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	3 a 4 meses
Formato	Cilíndrico de 2 a 2,5 kg.
Elaborador / Afinador	Javier Campo
Localización de la elaboración	Tresviso, Cantabria <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	Tresviso, Cantabria <span style="color: red;">●</span>



## El queso

Queso azul de marcada intensidad. De pasta untuosa y cremosa en boca, tiene un aroma intenso provocado por la presencia de betas azules en la pasta, con notas a mantequilla y a cueva, desarrolla eventualmente un picor agradable. Su pasta es cerrada y presenta un veteado azul en forma de venas, aunque en ocasiones las bacterias heterofermentativas han posibilitado la generación de cavernas de forma irregular, eventualidad que el *Penicillium roqueforti* aprovecha para desarrollarse con mayor intensidad.

Una acidificación lenta de la leche cruda, un delicado trabajo en cuba y un moldeo manual, son algunas de las principales características de la elaboración del Picón de Javier Campo. Tras el moldeo y desuerado de los quesos, las piezas se trasladan a una sala contigua al obrador donde se procede al salado a una temperatura controlada, para facilitar que este proceso se desarrolle correctamente. A continuación los quesos se colocan en cestas y se llevan a la sala de afinado, donde en función de la temporada y de la cantidad de queso que haya en la cámaras, se lleva con mayor o menor celeridad a la cueva, donde se remata el afinado de los quesos.

Una cualidad a destacar de los quesos de Javier Campo es la existencia de una marcada diferencia entre los quesos de invierno y los quesos de verano. La estabulación de los animales durante las estaciones frías, aún cuando la alimentación es excelente, se traduce en quesos de menor desarrollo organoléptico, además de cromático. En cambio, los quesos elaborados con la leche producida en el periodo estival resultan más complejos e interesantes.

## **El productor**

Javier Campo tomó el testigo de sus padres hace ya casi 30 años. Desde entonces regenta un negocio en un confín de la provincia de Cantabria. En la montaña, allá donde se acaban los caminos, en el último pueblo, reside la familia de Javier y es donde posee una hermosa ganadería de vacas pardas y jersey, que producen la leche que transforma en un pequeño obrador localizado en el pueblo. El afinado de los quesos se lleva a cabo entre las cámaras que posee en la misma quesería y una cueva natural que hay en las proximidades.

La firme convicción de Javier por elaborar una leche de calidad, le ha llevado a sustituir los animales que poseía por otros de una raza mejor adaptada a las condiciones ambientales del lugar. Un cambio que ha llevado asociado también una transformación en el manejo. Ahora el aprovechamiento de los pastos de montaña desde el momento en el que el tiempo lo permite, le hace tener unos quesos con un marcado carácter de 'alpage'.

La reciente incorporación al proyecto de su hijo, Javier Campo, ha dado un impulso al proyecto. El dinamismo y el ímpetu del joven están ayudando en la dimensión virtual y mediática a la marca, que se adapta a los tiempos que corren con gran agilidad y fortaleza.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas: cream stout, bocks

Vinos: Oportos, PXs, vinos rancios, fondillones (dulces, oxidados, almibarados)

Whisky: whiskies tipo Islay (ahumados, turbados)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Miel de girasol, confitura de membrillos, higos

Frutos secos: avellanas, nueces de macadamia (grasas, robustas)

Pan: crackers, baguetes, panes con % de harina de centeno