

# Pitchfork Cheddar

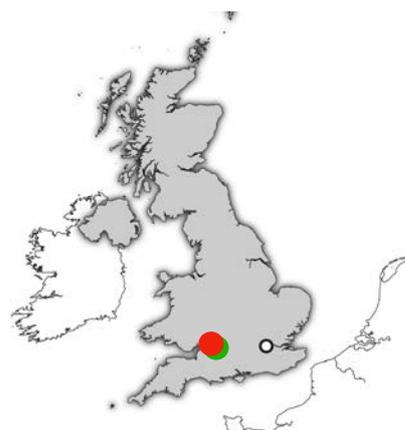
## El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos ingleses han sido una parte importante en Quesería Cultivo desde el comienzo del proyecto, dada la cercana relación y la influencia recibida de Neal's Yard Dairy. Pudimos conocer los cheddar artesanos, los quesos tradicionales (territorial cheeses) así como las nuevas elaboraciones que se han ido poniendo en marcha en los últimos años.

Los hermanos Trethowan, Maugan y Todd están haciendo un excelente trabajo con un queso tradicional como es el Caerphilly, que afinan durante más tiempo sobre tabla de madera otorgándole una enorme personalidad. Además elaboran un cheddar a partir de una receta tradicional desde hace unos años, lo que les erige en una quesería moderna que ha apostado por la recuperación y mantenimiento de dos elaboraciones muy características.



Denominación	Queso madurado graso elaborado con leche cruda de vaca
Categoría	Queso tipo cheddar
Tipo de leche	Leche de vaca ECO
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	12 meses
Formato	Cilíndrico de 25 kg aprox.
Elaborador / Afinador	Trethowan's Dairy
Localización de la elaboración	Hewish, North Somerset. U <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	Hewish, North Somerset. U <span style="color: red;">●</span>



## El queso

Este cheddar tradicional elaborado por Trethowan's Dairy sigue los preceptos de la receta tradicional de Somerset. Tras un año de afinado desarrolla una pasta muy aromática y sugerente, que en nariz nos presenta los matices más característicos de los cheddar, con recuerdos a tierra mojada, a cueva y a hongos, férricos, y que una vez en boca tiene una textura densa y untuosa. Aromáticamente tiene notas a frutos secos, destacando la nuez, y otras más complejas herbáceas y a madera.

La elaboración del cheddar se caracteriza por el proceso de cheddarización, que consiste en la fermentación en bloque de la cuajada, tras el desuerado de la cuba y previo al molido de la misma y del salado. Tras la fermentación de los bloques y del molido, se sala en la masa y se lleva a cabo el moldeo, para tener los quesos en prensa en torno a 48 horas.

Tras salir del molde después del prensado, se procede a poner una tela con manteca de cerdo que va a acompañar cada pieza durante todo el proceso de afinado, protegiendo al queso de las pérdidas de humedad y ayudando a desarrollar los matices de textura y aroma que conocemos.

## El productor

En 1996 Todd Trethowan estuvo trabajando en Neal's Yard Dairy para poder pagar sus estudios universitarios, con miras a hacer queso en la granja familiar 'Gorwydd' en Ceredigion, en la región de Gales Occidental. El arte de hacer Caerphilly tradicional casi había desaparecido de la zona, por lo que parecía una elección natural, ¡elaborar el Caerphilly tradicional en la región de Caerphilly! Una vez que se tomó la decisión, Todd logró convertirse en aprendiz del único fabricante tradicional de Caerphilly que quedaba en el Reino Unido en ese momento: Chris Duckett, en la granja de Chris en Somerset. Durante los siguientes seis meses, Todd aprendió todo lo que pudo haciendo Caerphilly de forma artesanal.

Al regresar a la granja familiar, Todd se dispuso a hacer Gorwydd Caerphilly y se tomó el tiempo de para hacer pruebas con la receta aprendida y adaptando y perfeccionando el proceso, hasta que tuvo el primer lote de Gorwydd listo para vender. Solo cuatro quesos componían este primer lote y fueron enviados a Neal's Yard Dairy en Londres con la esperanza de que impresionaran. Lo hicieron y la producción comenzó en serio con Maugan uniéndose a la empresa de fabricación de queso. Eventualmente, los hermanos vendían también a través de queseros independientes en todo el Reino Unido.

## Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: sidra fuerte medianamente seca, o un licor con sabor a manzana. Las cervezas fuertes van bien, especialmente las strong ale.

Vinos: Cabernet Sauvignon intensamente afrutados. Los vinos más viejos suelen funcionar mejor que los más jóvenes con estos quesos. Un Chardonnay con aroma a roble (fermentado en barrica) es un maridaje sorprendente con un cheddar intenso. No funcionan muy bien los vinos muy tánicos. Excelente opción es un Oporto Vintage.

Mermeladas / confituras / miel / frutas: confitura de frutos rojos, mermelada de higos. Funciona bien con una miel de encina o de roble, pero también con miel de montaña de brezo.

Frutos secos: almendras marconas o nueces. Buena experiencia con pipas o pistachos garrapiñados.

Pan: pan integral o con un porcentaje alto de centeno. Funciona bien un pan de semillas.

Con otros ingredientes en la cocina: carnes, patatas.