

Pola

El por qué de este queso en Cultivo

Elkano es un proyecto al que nos encontramos muy unidos. Lo puso en marcha una persona muy especial para nosotros, Ramón Lizeaga, quien falleciera hace unos años. Ramón dejó un amplio legado, tanto en el sector gracias a sus propuestas transgresoras e innovadoras, todas ellas siempre sorprendentes, como entre sus trabajadores y colaboradores. Así es como Iker, uno de los últimos en incorporarse a su equipo quiso dar continuidad al proyecto más disruptivo que había vivido el País Vasco en muchos años, recuperando las recetas de Ramón y siendo fiel a sus valores y principios. Hemos acompañado a Iker todo este tiempo y nos sentimos orgullosos de estar contribuyendo con un grano de arena a que Ramón siga muy presente a través de sus quesos.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Coagulación láctica afinada con hierbas provenzales
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Oveja Latxa
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 a 4 semanas
Formato	0,4kg (400g)
Elaborador / Afinador	Quesería Elkano
Localización de la elaboración	Aia, Guipuzcoa ●
Localización del afinado	Aia, Guipuzcoa ●



El queso

Pola es una pasta blanda de coagulación láctica con aires mediterráneos. Elaborada con leche pasteurizada de oveja y una maduración mínima de 2 semanas destaca por su corteza, ya que está afinada con una cobertura de hierbas provenzales sobre la que se desarrolla un tapiz de levaduras y mohos.

De formato cuadrado, su altura nos provee de diferentes texturas y sabores: más cremoso y con más influencia de los aromas de las hierbas cerca de la corteza y más friable y ácido en el corazón.

El productor

Elkano1 - Gaztagune tiene su origen en el proyecto que Ramón Lizeaga comenzó hace más de una década. Ramón elaboraba diferentes quesos cuyas recetas rescató de su investigación sobre las antiguas elaboraciones queseras que se realizaban en el País Vasco.

En 2017, tras fallecer Ramón, Íker Iceta otros de los entonces trabajadores sintieron la necesidad de continuar con el proyecto que él comenzó. Tomaron las riendas de la tienda que se ubica en el centro de San Sebastián y a finales del 2018 se hicieron cargo de la quesería que construyó Ramón en Aia.

Proyecto joven cuyo principal objetivo ha sido elaborar 3 tipos de queso que Ramón desarrolló. Bigel, una pasta blanda enzimática, Ondare y Sugaar, de coagulación láctica, todas ellas elaboradas con leche de oveja.

Tras unos primeros meses difíciles de adecuación del obrador, de pruebas, de elaboraciones fallidas, lograron conseguir el resultado que deseaban.

A partir del verano del 2019 han trabajado con la intención de mejorar las elaboraciones y de conseguir un producto homogéneo, una característica difícil pero a su vez importante en el tipo de producto que trabajan.

A finales de 2020 tratan de dar otro impulso más al proyecto añadiendo nuevos quesos al catálogo. Jugando con diferentes texturas, moldes y cortezas, amplían la gama de quesos de coagulación láctica dando entrada a la cuarta referencia, Pola.

Comienzan el 2021 con la seguridad que tendrán mucho trabajo y habrá que sacrificarse, pero con el mismo cariño y mimo que necesita un pequeño proyecto como Elkano y con una producción limitada que no llega a las 30 toneladas al año.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Sidra Natural

Vinos: Sus notas vegetales y especiadas acompañan perfectamente a un albariño, verdejo, riesling. En tintos puede contrastar bien con la fruta roja/negra de un tempranillo joven

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Tomates secos, olivas (negras)

Frutos secos: almendras tostadas

Pan: Crackers, tostadas de pan rústico