

Quesoncala pimentón

El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos de oveja son la seña de identidad en nuestro país. Ambas Castillas son las principales productoras, destacando Castilla y León, que es la zona de producción de leche de oveja y de quesos de oveja más importante de toda Europa. Los quesos Castellanos, Manchegos, Zamoranos y todas las especialidades elaboradas con leche de oveja, ofrecen un abanico riquísimo de quesos en nuestro país. Los quesos que incorporan en su receta otros ingredientes como la trufa negra, el ajo negro, el boletus, los perretxicos o las escamas de pimentón ahumado constituyen una gama de quesos 'especiados' o 'aromatizados' que enriquecen el ya diverso panorama quesero. Por ello tenemos en Cultivo algunas de las referencias que consideramos más relevantes.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso de pasta prensada con escamas de pimentón ahumado
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Asaff
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	8 a 10 meses
Formato	Cilíndrico de 2,5 kg
Elaborador / Afinador	Quesoncala
Localización de la elaboración	Oncala, Soria ●
Localización del afinado	Oncala, Soria ●



El queso

Divertido y atractivo al corte, esta pasta prensada elaborada con leche cruda de oveja tiene un corte limpio que deja entrever la presencia de las escamas de pimentón ahumado que se han incorporado en la receta. La textura de este queso es firme y fundente en el paladar, desprendiendo un aroma intenso y apimentado, con un sabor directo, penetrante e intenso. El sabor de un queso de leche de oveja curado fundido con la intensidad y dirección del pimentón. Interesantísima mezcla que nos permite una lectura diferente de estas elaboraciones.

La receta, una pasta prensada tradicional, tiene como particularidad que durante el trabajo en cuba, momento en el que comienza el desuerado, se incorpora una pasta que lleva las escamas de pimentón ahumado, que se reparten por todo el volumen, para queda homogéneamente repartido durante el llenado de los moldes.

El productor

Quesoncala es un proyecto familiar, actualmente liderado por Alejandro y Guadalupe, quienes hacen una apuesta por quedarse con la quesería familiar tenían en Oncala, en la comarca de las Tierras Altas de Ávila. Una apuesta valiente y decidida para desarrollar un proyecto nada fácil en una de las regiones más despobladas de toda Europa, que aunque no alejada de la ciudad de Soria, sus 1.400 metros de altitud y lo agreste del campo hace de éste un paisaje rural muy singular.

Su producción es principalmente de leche de oveja, aunque siempre que pueden transforman algo de leche de cabra. En todo caso quesos de pasta prensada, la receta tradicional de la región. No obstante en esta quesería, que siempre ha dado un importante valor a su área de I+D, han desarrollado una gama de quesos con hongos y setas, además de otros ingredientes, que da una tremenda personalidad a Quesoncala.

Tienen una importante presencia en la provincia de Soria, su principal mercado. Y aunque están presentes en varias tiendas especialidad de diferentes ciudades de España, es raro encontrar estos quesos fuera de su entorno más inmediato.

Sugerencias de armonías

Cervezas: Cervezas Bitter (inglesas), malta, fruta y final amargo para equilibrar el gusto intenso y especiado del queso.

Vinos: Vinos de acidez pronunciada en blancos, tintos también tensos con predominio de frutos rojos

Mermeladas / confituras: Mermelada de tomate, cebolla dulce, etc. en general confituras vegetales

Frutos secos: Almendras, nueces.

Pan: panes blancos (Baguette), panes densos de corteza dura (hogazas castellanas)

Con otros ingredientes en la cocina: puerros, cebolla, coles, patatas, encurtidos, carne madurada