

Riforque

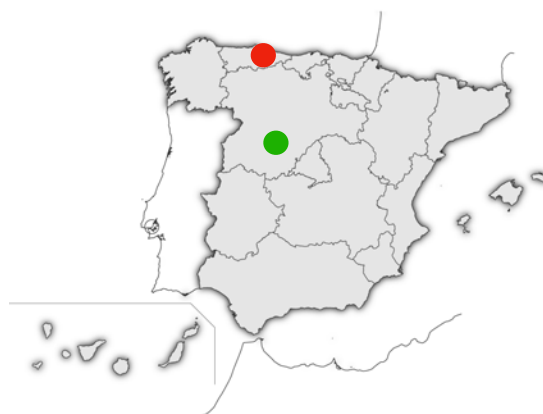
El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos azules viven su mejor momento en España. La región montañosa de Picos de Europa que otrora fuera el reducto de estos quesos, hoy constituye un espacio más dentro de la diversa red de paisajes que tenemos en nuestro país en los que se elaboran quesos de pasta enmohecida.

Esta apuesta que muchas queserías / afinadores están haciendo tiene como resultado el surgimiento de numerosas elaboraciones interesantísimas que aportan valor al panorama quesero español. Y nosotros nos hacemos eco de esta transformación y apostamos por varios proyectos queseros, como el de Villasán, ganaderos y afinadores que han apostado por desarrollar una amplia gama de quesos azules a partir de la leche cruda de vaca.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso azul con corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 a 3 meses
Formato	2kg
Elaborador / Afinador	Granja Cantagrullas / Quesería La Iría
Localización de la elaboración	Ramiro, Valladolid ●
Localización del afinado	Cangas de Onís, Asturias ●



El queso

Esta elaboración de receta inspirada en el Bleu d'Auvergne francés, se elabora con leche cruda de vaca y se afina con una corteza enmohecida natural sobre tabla de madera. La aparente sencillez del queso originario del macizo central francés, adquiere unos matices únicos en esta elaboración con alma asturiana. La leche cruda de vaca se expresa durante el proceso de fermentación, momento en el que se da protagonismo a la flora autóctona presente en el medio, y es ya durante el momento del afinado con los cuidados en la cava en los que se producen los desarrollos de la textura y aromáticos.

Durante la fermentación láctica de la leche se promueve el desarrollo de varias cepas de bacterias mesófilas heterofermentativas, lo que dan lugar a la aparición de las cavernas en las que ya en la cámara de afinado el *Penicillium roqueforti* podrá implantarse y prosperar. El queso se pincha con agujas antes de ir a las cavas, para favorecer la reoxigenación de las cavernas y hacer viable los desarrollos de los mohos en el interior del queso.

Cuando el queso cumple un mes de afinado sobre tabla de madera, se envuelve en papel de aluminio (lo que en Francia se conoce como 'plombage'), lo que va a transformar su superficie y va a influir notoriamente en la textura y aroma que el queso va a desarrollar.

El productor

Quesos Villasán es un proyecto familiar que nace vinculado a la ganadería gestionada por la segunda generación de la familia Egocheaga, en San Justo, Villaviciosa, Asturias. Es un proyecto de quesería con una vocación muy definida, para ofrecer una gama de quesos azules con unos valores fundados en la leche cruda y en el dominio de la tecnología. Actualmente y de manera temporal los quesos de Villasán se elaboran en Granja Cantagrullas y se afinan en Asturias. Son un total de 4 quesos diferentes, elaborados a partir de tecnologías de pasta enmohecida diversas y con afinados individuales y singulares.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras/ Whisky: cervezas stouts y/o porters. Buenas armonías con whisky escocés (tipo Islay). Matrimonio ideal con sidra de hielo

Vinos: vinos de vendimia tardía o podredumbre noble (Rieslings, Sauternes), vinos "rancios"

Mermeladas / confituras / miel / frutas: confituras de fruta de hueso (melocotón, mirabeles, albaricoques) y/o huerto (manzana, pera)

Frutos secos: frutos secos caramelizados o en miel

Pan: crackers, hogaza de pan blanco de miga húmeda y corteza crujiente