

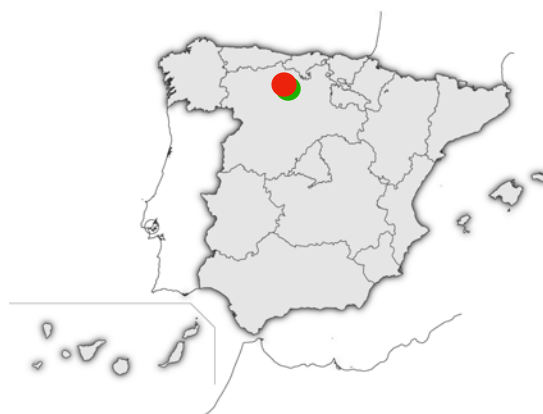
Roque Lavega

El por qué de este queso en Cultivo

Hemos podido acompañar el proceso de creación del nuevo proyecto de la quesería palentina Lavega desde los primeros pasos. Nuevas instalaciones para elaborar una línea de quesos novedosos aprovechando la leche que procede de una ganadería de vacas manejada bajo los preceptos de la agricultura ecológica, que rompe con la línea de trabajo que hasta este momento se lleva a cabo en la planta quesera principal, en la que se elaboran pastas prensadas. Este tiempo en el que hemos trabajado estrechamente con el equipo de Lavega nos ha dado enormes alegrías y satisfacción, nos ha ayudado a ampliar nuestros conocimientos y ha fortalecido la relación que mantenemos con esta quesería. En Quesería Cultivo estamos comprometidos con este nuevo desafío, el desarrollo y comercialización de nuevas pastas blandas elaboradas con leche de vaca ECO.



Denominación	Queso madurado graso elaborado con leche de oveja
Categoría	Pasta prensada tradicional de corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Assaf / Lacona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	6 meses
Formato	Piezas de 900gr
Elaborador / Afinador	Lavega
Localización de la elaboración	Moslares de la Vega (Palencia) ●
Localización del afinado	Moslares de la Vega (Palencia) ●



El queso

Pasta prensada tradicional afinada en cueva sobre tabla de madera, con notas a nata y mantequilla en el corazón y más complejas a hongos y madera a medida que en la degustación se aproxima a la corteza. Sorprende por su textura entre fundente y cremosa, pues a pesar de sus 6 meses de afinado mantiene un nivel de humedad que hace de la degustación algo muy especial.

Este queso de pasta prensada de leche cruda de oveja es una receta tradicional de Castilla, que se elabora en la quesería inicial de Lavega en Moslares de la Vega, donde tienen la línea de producción de pastas prensadas, y que se lleva a afinar a los túneles de la nueva quesería Lavega ECO. Las novedosas condiciones de afinado en las que se tiene el queso le otorgan una enorme personalidad, pues permiten que desarrolle unos matices únicos.

El afinado en túneles enterrados con unas condiciones de humedad y frío generados de forma nada agresiva (sistema de refrigeración de evaporación indirecta) facilitan una evolución diferencia a estos quesos tradicionales de la Vega de Saldaña.

El productor

Lavega es una quesería localizada en la fértil vega saldañesa, al norte de la provincia de Palencia. Una fábrica que nace vinculada a una empresa que operaba con leche de vaca en la zona de Saldaña, y que con el paso de los años cambia de propietarios. La familia que adquirió hace unos años la fábrica ha conseguido desarrollar y consolidar un producto tradicional que tiene hoy un enorme reconocimiento en varias regiones de España. Tras un lustro la familia decide poner en marcha un proyecto para diversificar los productos y conseguir valorizar la marca y los quesos de pasta prensada producidos.

Lavega ECO se crea para desarrollar quesos de pasta blanda, poniendo énfasis en el proceso de afinado, para lo que se han construido varios túneles abovedados enterrados, procurando recrear las mejores condiciones para el desarrollo de unos procesos de afinado correctos para las diferentes pastas blandas deseadas.

Este proyecto de elaboración de pastas blandas arranca con quesos de leche termizada, con el objetivo de en unos meses, cuando todos los procesos estén bajo control, poder pasar a elaborar con leche cruda.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Ales tostadas

Vinos: Fino, Riojas / Ribera reserva, riojas blancos

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Mermelada de higos, tomates secos, aceite de oliva virgen

Frutos secos: Almendras marcona

Pan: Regañadas, pan rústico

Con otros ingredientes en la cocina: