

Savel

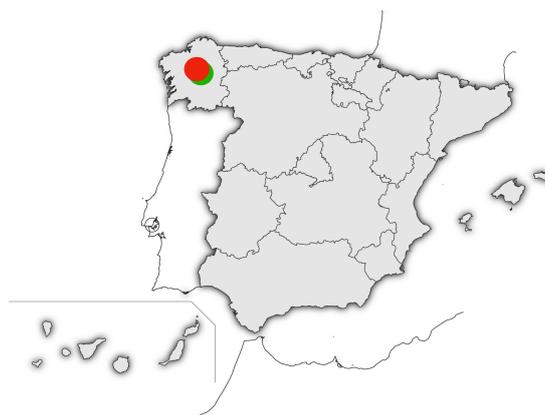
El por qué de este queso en Cultivo

Galicia es una región lechera por excelencia, y en consecuencia también quesera. Un tejido productivo que se asienta en la producción de media docena de quesos tradicionales, pero que está salpicado de algunos proyectos de enorme interés. Como el que han puesto recientemente en marcha el equipo de Airas Moniz en Chantada.

Sus quesos, elaborados con leche cruda de vaca de raza jersey, son especiales y sorprendentes. Las elaboraciones de Airas Moniz aportan el carácter del noroeste peninsular, y la personalidad de unos quesos novedosos que rompen con los estereotipos de esta región.



Denominación	Queso madurado graso elaborado con leche cruda
Categoría	Queso azul
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Vaca jersey
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	35 días
Formato	1,3 kg
Elaborador / Afinador	Airas Moniz
Localización de la elaboración	Chantada, Lugo ●
Localización del afinado	Chantada, Lugo ●



El queso

Es una coagulación mixta, ácido láctico y enzimático; no es una elaboración tradicional de la zona, es un compendio de varias elaboraciones tradicionales de varios quesos azules, con ello han querido buscar un queso azul distinto, un queso que no recuerde a uno en concreto, que evoque sensaciones nuevas, que seduzcan al que lo deguste. La untuosidad, los toques a mantequilla, fruta, notas picantes a *Penicilium roqueforti*, son sus notas de cata.

Su nombre, Savel, un tributo al trovador, en uno de los dos poemas de amor que se conservan en el Cancionero de Ajude, según algunos estudiosos, el trovador descubre el nombre de su enamorada, Yvelsa (Ysabel), y Airas Moniz quiere descubrirlo al mundo con nuestro queso azul que destaca por el inconfundible e intenso olor pero sorprendente por la suavidad, elegancia y untuosidad. Madura en una cava en la que se encuentra el *Penicilium roqueforti*. Las vetas entre azul y gris verdoso junto con el color amarillo de la pasta procedente de las vacas Jersey en pastoreo hacen que este queso sea único.

El productor

Es el proyecto de Ricardo, un ganadero que hastiado de los modelos intensivos de explotación decide dar un paso atrás para ir hacia adelante: con el modelo que tradicionalmente se había seguido en su familia para la explotación ganadera, decide renunciar al crecimiento en términos numéricos en aras de reducir su grupo de cabezas: su ganadería de vacas frisonas dio paso a una de 45 vacas jersey, raza que desde hacía tiempo tenía encandilado a Ricardo. Así, junto a Ana y Xesús, fundaron Airas Moniz, el proyecto quesero en Chantada que, a día de hoy, supone una interesante aportación al panorama quesero del país.

Su principio, es que la tradición no está reñida con la innovación. Airas Moniz es una quesería de campo y artesana, porque elaboran quesos con la leche procedente de su propia ganadería y de forma artesanal. Todos sus quesos se elaboran a partir de leche cruda, de sus vacas jersey en pastoreo, y en épocas de sequía o escasez de pastos comen hierba seca, heno, alfalfa, pulpa de remolacha, etc., no comen ensilados, intentan que tengan una alimentación lo más natural y sustentable posible.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Porter, Imperial Stouts, Bocks

Vinos: Vinos de uva pasificada (tostados de ribeiro), vinos fortificados (Porto, Madeira)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: higos, pera en almíbar, frutos rojos secos

Frutos secos: nueces pecanas

Pan: panes de nueces, panes de centeno cocción lenta (Pumpernickel)

Con otros ingredientes en la cocina: