

Taray

El por qué de este queso en Cultivo

Granja Cantagrullas que abre sus puertas en 2011, irrumpió con fuerza y vehemencia en el panorama quesero nacional. Sus elaboraciones de leche cruda de oveja y la innovación de sus propuestas dieron a este obrador enorme visibilidad y la posibilidad de trabajar con una gastronomía de vanguardia, entonces ávida de propuestas en el sector de los lácteos. Fue un espacio pionero, de creatividad, ensayos y formulaciones, por el que pasaron decenas de queseros de toda España.

Fue el obrador en el que germinó la idea de Quesería Cultivo. Es la antesala de muchos otros proyectos. Ha servido de inspiración a muchos y sigue siendo un espacio de referencia en el que Cultivo tiene uno de sus obradores y cámaras de afinado.



Denominación	Queso madurado semigraso
Categoría	Pasta dura semiazul ahumado
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Castellana / Assaf
Tratamiento de la leche	Cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 meses
Formato	10 kg
Elaborador / Afinador	Granja Cantagrullas
Localización de la elaboración	Ramiro, Valladolid ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

Queso de pasta no prensada con desarrollo de vetas de azul irregular por la pasta. Ahumado durante dos semanas tras el salado y afinado con el desarrollo de una corteza enmohecida natural sobre tabla de madera.

De pasta seca y aromática, resulta muy complejo tanto en nariz como al degustarlo, destacando por sus notas a de leche fermentada, de frutos secos, a madera tostada, salinas y de azul.

Inspirado en las antiguas recetas de los quesos de la montaña cantábrica, cuando se elaboraba en las majadas de los puertos con recursos y medios limitados, utilizando el humo de las cabañas como parte del proceso tecnológico que ayudaba a conseguir un buen secado del queso para facilitar la implantación inicial y desarrollo de las levaduras.

El productor

Granja Cantagrullas es el proyecto que Asela y Rubén ponen en marcha hace una década buscando agregar valor a la leche de oveja de raza castellana de la explotación familiar. Todas las elaboraciones que aquí se llevan a cabo están fundadas en la leche cruda y en afinados en los que la flora de superficie adquiere gran protagonismo.

Actualmente en esta quesería se elaboran media docena de quesos de tecnologías diferentes, en la mayor parte de los casos dando origen a quesos singulares con enorme identidad, lo que hace de este obrador un espacio muy innovador.

Cantagrullas atesora también las cámaras de afinado en las que se afinan los quesos de Quesería Cutlivo. Quesos que llegan de diferentes obradores de varias regiones de España (Cantabria, País Vasco, Aragón, Andalucía...) y que reciben cuidados diferentes para conseguir algunas de las referencias que hacen del catálogo de Quesería Cultivo el más singular.

Sugerencias de armonías

Cervezas: Stouts y/o Porters

Vinos: Oportos, vinos de “*podredumbre noble*” (Sauternes, Riesling Auslesse), olorosos

Whisky: Islay whiskies, Bourbon

Mermeladas / confituras / miel / frutas: miel de bosque, higos, dátiles, ciruelas pasas

Frutos secos: avellanas, nueces

Pan: crackers, baguette, hogaza de centeno

Otros ingredientes en la cocina: arroz, pasta, ñoquis, solomillo de cerdo o de ternera, coles de Bruselas, brócoli, pimientos

Con otros ingredientes en la cocina: patata, pasta, encurtidos, panceta