

Xiros

El por qué de este queso en Cultivo

Galicia está viviendo un tiempo dorado en el sector del queso. En los últimos años han surgido varias queserías que están aportando diversidad con quesos que tienen un enorme reconocimiento.

Bisqato es uno de esos proyectos que basados en la leche cruda han apostado por desarrollar varias pastas blandas que imprimen una nueva dimensión al territorio.

En Quesería Cultivo nos hacemos eco de la transformación reciente que se está sufriendo en Galicia y apoyamos el desarrollo de aquellos obradores que apuestan por los quesos tradicionales desde una óptica de la excelencia, así como por aquellas queserías que han decidido emprender el difícil camino de la innovación, ofreciéndonos nuevas interpretaciones de un producto tan humilde como es la leche.



Denominación	Queso madurado semigraso elaborado con leche de vaca
Categoría	Pasta blanda de corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona ECO
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 a 3 semanas
Formato	Cilíndrico 250gr (apro.)
Elaborador / Afinador	Bisqato
Localización de la elaboración	Xiros, Labrada (Lugo) ●
Localización del afinado	Xiros, Labrada (Lugo) ●



El queso

Queso de pasta blanda afinado durante dos semanas con una corteza enmohecida natural, que tiene un perfil muy heterogéneo, dado el influjo determinante de los mohos de la corteza. Tiene notas a mantequilla en el corazón, a una mantequilla fermentada, con aromas más complejos a sotobosque, hongos y setas en la franja más próxima a la corteza. La textura mantecosa harinosa de la pasta en el corazón del queso contrasta con un delgado anillo cremoso, que adquiere mayor espesor a medida que avanza el afinado del queso.

Se trata de una pasta blanda de tendencia láctica, en la que se ha favorecido un desuerado biológico. Este tipo de tecnología da lugar a un medio que promueve unas intensas reacciones bioquímicas durante el periodo de afinado, lo que hace que el queso evolucione rápidamente y en cuestión de días se haya transformado.

El productor

Bisqato es un taller lácteo artesanal que nace en una pequeña aldea de Labrada llamada Xiros, en Guitiriz, de los sueños de dos veterinarios: Miguel, enamorado del mundo del queso y María, con verdadera pasión por lo artesanal, y del amor de ambos por el medio rural gallego.

Biscato es una palabra gallega que significa "porción pequeña de algo". Y eso es lo que pretende ser, un granito de arena para aportar valor a un producto tan importante en Galicia como la leche.

Todo el proceso está hecho a mano. Los quesos son moldeados, volteados y envueltos uno a uno, con mimo y el más sumo cuidado.

Parten de una materia prima de gran calidad que procede de una granja contigua a la quesería, donde las vacas pastan en libertad en un régimen de pastoreo rotacional a lo largo del año aprovechando los recursos propios de la zona.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: lambicas o Lager pilsen

Vinos: Vinos blancos con acideces intensas, frescos fluidos. (Txacolí, Ribeiros, Chablis, Borgoñas), Espumoso con cierta complejidad (Cava, Champagne)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Confituras de frutas de hueso, Frutas en almibar.

Frutos secos: almendra cruda, nueces

Pan: baguette, panes con miga densa de pueblo

Con otros ingredientes en la cocina: