

MAHÓN

EL QUESO

Elaborado por varios ganaderos del entorno de Alaior y llevado a las cuevas de afinado de Torralba, su singularidad estriba en que no se usa molde para dar forma a las piezas, y sí un trapo que se cierra haciendo un nudo en la parte superior. El trapo facilita el desuerado y ayuda en la creación de la corteza, facilitando también el proceso de prensado al que se somete la pasta. Una vez en las cuevas de afinado, el queso es untado con aceite y pimentón, con el objeto de controlar el desarrollo de la flora fúngica de la corteza.

EL PRODUCTOR

Nicolás Cardona es la tercera generación de una familia de afinadores de queso Mahón, y que hoy junto a su mujer, Rosa Gornés, dan continuidad al proyecto familiar. Su quesería se llama Torralba, nombre que hace alusión al nombre del fundador, 'Bep de Torralba'. Localizado en un pueblo de interior, en Alaior, a escasos 12km de Mahón, se nutre de las elaboraciones de una docena de pequeños ganaderos que cada semana les llevan los quesos que han elaborado para que ya en las cuevas de la familia Cardona reciban los cuidados pertinentes para llegar al estado de consumo óptimo que es deseado.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación láctica /
Maduración: 12-18 meses / Formato: 1,5 kg**

BÚCARO CURADO

EL QUESO

Se trata de una pasta prensada de cabra, de extrema personalidad. Las notas propias de la leche de cabra (cierto picor de fondo, ligera acidez...) están muy presentes gracias a la presencia de cierta humedad presente en el queso, que potencia los matices, aún tratándose de un queso de 7 meses de maduración. La pasta de un color marfil y una pequeña capa de aceite es aplicada en la corteza. La leche, proveniente de las cabras de raza florida que pastan libremente en las praderas de la finca, se expresa en plenitud: notas a fruto seco, florales, se hacen más que evidentes al degustarlo.

EL PRODUCTOR

La familia Montgomery ha estado durante tres generaciones, elaborando su famoso Cheddar en Cadbury, asegurándose de que los altos estándares de calidad fueran respetados al reproducir la receta durante las distintas generaciones, incluso a través de los años 60, 70 y 80 en un momento en el que el crecimiento de los supermercados parecía amenazar seriamente el futuro del cheddar sin pasteurizar. Cuando Jamie heredó el papel de quesero de la familia el resurgimiento del interés por los alimentos llevó a un aumento de demanda en tiendas de delicatessen independientes y el deseo de un mayor conocimiento sobre los alimentos que comemos.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de cabra / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 8 meses / Formato: 3 kg**

IZIAZÁBAL AHUMADO

EL QUESO

El queso de La Leze es un queso aromático que habla de los pastos y paisajes de la zona. Elaborado en Iruña (Álava) es un queso con un ligero ahumado que no limita la personalidad del queso en sí mismo, sino que complementa su sabor (muy persistente) y le aporta unas notas orales e intensas. Pasta compacta de cierta elasticidad y granulosidad. Olor muy intenso y agradable propio del ahumado.

EL PRODUCTOR

La Leze es el proyecto de José Mari Jauregi y Elisabeth Gorrotxategi, que en 1992 deciden apostar por el pastoreo como forma de vida, elaborando sus quesos con la leche de su rebaño de ovejas latxas y elaborando el queso entre los meses de enero y agosto, cuando las propiedades de la leche son propicias para la elaboración de sus quesos. El resto del año, sus ovejas pastan en libertad en la Sierra de Altzania.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 5-6 meses / Formato: 1,4 kg**

GALMESANO

EL QUESO

Queso de pasta dura cocida elaborado siguiendo la técnica de los quesos tradicionales de pasta prensada cocida y de larga maduración. Con flora láctica natural obtenida de leche fresca de vacas en pastoreo. Se aprecian notas frutales y a frutos secos.

EL PRODUCTOR

La empresa se creó con el objetivo de retomar la elaboración del queso duro de pasta cocida que ya hacía en su día La Arzuana. Carmela Cano, gerente de Galmesano, comenta que era un producto que conocían y al que quisieron dar continuidad, aunque no tuvieran experiencia anterior en el sector lácteo. Procesan la leche fresca recogida a diario a ganaderos de proximidad, producción basada en la transformación de la leche que seccionan de 27 ganaderos con pequeñas explotaciones en pastero. La elaboración sigue las pautas tradicionales de los quesos de pasta dura cocida prensada que son frecuentes en otros países europeos, como Francia, Italia u Holanda, pero que en Galicia y en el resto de España son poco habituales. Los primeros quesos de Galmesano se elaboraron a inicios del 2017, tras los 12 meses de curación, empezaron a salir al mercado.

FICHA TÉCNICA

**Leche pasteurizada de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: desde 12 meses / Formato: 12 kg**