

# CASTROCASTILLO

## FICHA TÉCNICA



### **Leche cruda de oveja, vaca y cabra**

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

**Formato:** 2 Kg. aprox.

**Maduración:** 10 - 20 días

**Quesería Siete Lobas**

**Ardón, León**



## EL QUESO

Se elabora en Ardón y se utilizan tres leches (vaca, oveja, cabra) en diferente porcentaje: dependiendo de la estación, estos porcentajes varían, adaptándose a la disponibilidad de leche del ganadero que la provee y que está asentado en el mismo pueblo

El queso se afina durante dos meses en una cueva de la zona a 10 m bajo tierra, donde se desarrolla su característica corteza en la que afloran diferentes mohos que imprimen en el queso un carácter salvaje y de notas terrosas, fungicas y una particular humedad. De textura mantecosa y friable, el hecho de que no sea sometido a prensa hace que la pasta sea también húmeda. En la misma afloran de manera irregular vetas azules. De aromas ahumados que se desarrollan en la propia cueva, su peculiaridad es evidente.

## EL PRODUCTOR

Javier Barrera pone en marcha este particular proyecto en Ardón (León), el cual pretende generar valor añadido en diferentes eslabones de la cadena: el queso es producido en una quesería del propio pueblo y, posteriormente, madurado en una cueva de la zona por el mismo Javier, quien, aprovechando la peculiar flora de dicha cueva, consigue el desarrollo de cortezas singularísimas que se convierten en el símbolo de distinción de todos sus quesos. Javier proviene del sector agroalimentario y ha tenido siempre especial interés por los procesos naturales, que hacen de su producto una declaración de intenciones y se transforman en una revalorización de la materia prima y del patrimonio gastronómico