

MANTEQUILLA PASIEGA

FICHA TÉCNICA



Nata de leche de vaca
Mantequilla dulce
Maduración: 2 meses
Formato: 250 gr. aprox
Villacarriedo, Cantabria



EL QUESO

Como se hiciera tradicionalmente, dado el tiempo que llevaba recopilar la cantidad de nata necesaria tras varios ordeños, dejamos reposar la nata unos días. Esta acción que antaño se hiciera en “cubíus”, “covíos” o “nataderos” permitía que la alta concentración de grasa de la nata adquiriera sabores más potentes y rancios y le dieran a la futura mantequilla los valores que tanto se apreciaban en el pasado. Con su mantequilla en La Jarradilla intentan dar la oportunidad de recordar aquellos sabores que muchos no han vuelto a probar desde la infancia y, a los más pequeños, descubrir por primera vez. Tampoco quieren que desaparezca la costumbre de decorar las mantequillas, tradición muy propia de los pasiegos y que, mediante los dibujos trazados con una cuchara, solía constituir el sello personal de la casa en la que se elaborara.

EL PRODUCTOR

Tres generaciones de ganaderos de los Valles Pasiegos.

La Jarradilla nace como quesería a finales de los ochenta; fruto de la tenacidad y necesidad de preservar la viabilidad de un proyecto. Esta “vuelta de tuerca” se la darían a la ganadería Manuel Diego, Candelas Diego y, el marido de esta, Felipe Martínez al comenzar a transformar, para su venta, la leche de sus vacas en el queso que llevaban elaborando en la cocina de su casa para autoconsumo durante generaciones.

Con ese pequeño gesto y años de duro trabajo, no sólo han dado viabilidad a la ganadería sino que han proporcionado un modo de vida ligado a su territorio a la práctica totalidad de la siguiente generación, siendo a día de hoy Gregoria Martínez quien lidera la actividad de la quesería.