

# PASIEGO



## FICHA TÉCNICA

Queso tierno graso  
**Leche pasteurizada de vaca**  
Cuajo tradicional  
Coagulación enzimática  
**Maduración:** 10-20 días  
**Formato:** 600 gr. aprox.  
**Villacarriedo, Cantabria**



## EL QUESO

Receta tradicional. Un queso tierno de pasta blanda, de color amarillo pajizo tanto en corteza como en el corte, con sabores muy jóvenes y lácticos. La acidez propia del yogur tiene cierta presencia al principio hasta que se va desdibujando dando paso a notas más complejas con un fondo a mantequilla.

## 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.