

TORMENTOSO

EL QUESO

Un queso azul joven con a penas 2 meses de maduración, elaborado con leche cruda de oveja. Una pasta de textura firme pero que, a su vez, se deshace en boca. Ligero picor agradable, elegante. Evidentes notas terrosas y a humedad, pero muy bien equilibradas. La sal ecológica, proveniente del Parque Natural Bahía de Cádiz, le da el toque salado presente.

EL PRODUCTOR

El cerro Calaveruela que preside su finca Monte Olivete, situada en Fuente Obejuna (Córdoba), da nombre al proyecto de Juan y Chelo. Sus paisajes son dehesas alomadas de encinares y pastos, que son la base de la alimentación de sus ovejas. Juan deja su trabajo de ingeniería para tomar el relevo generacional de su padre al frente de la agricultura, la ganadería y la quesería, con el empeño de desarrollar en la zona un proyecto rural lleno de pasión por el territorio y su paisaje

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 2 meses / Formato: 2 kg

SAVEL

EL QUESO

Un queso azul elaborado con leche cruda de vaca de raza Jersey. Su alto contenido en grasa hace de Savel un queso con una untuosidad destacable, propia de la mantequilla, contrarrestando así los sabores intensos propios de un marcado desarrollo del *Penicillium*. Con toques aromáticos de los grandes quesos azules, de color blanco-marfil, con vetas grises y azules propias de estas recetas.

EL PRODUCTOR

Es el proyecto de Ricardo, ganadero que, hastiado de los modelos intensivos de explotación, decide dar un paso atrás para ir hacia adelante: con el modelo que tradicionalmente se había seguido en su familia para la explotación ganadera, decide renunciar al crecimiento en términos numéricos en aras de reducir su grupo de cabezas: su ganadería de vacas frisonas dio paso a una de 45 vacas jersey, raza que desde hacía tiempo tenía encandilado a Ricardo. Así, junto a Ana y Xesús, fundaron Airas Moniz, el proyecto quesero en Chantada que, a día de hoy, supone una interesante aportación al panorama quesero del país

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 1 mes / Formato: 1,5 kg

PICÓN BEJES TRESVISO

EL QUESO

El Picón Bejes-Tresviso DOP de Casa Campo recuerda a sabores cárnicos, combinados con recuerdos ligeramente dulces y afrutados. Siendo picor y ardor la característica más popular de los quesos de los Picos de Europa, es conseguir equilibrio con el resto de sensaciones organolépticas la gran dificultad que Casa Campo domina. También lograr una granulosis fina en textura en un queso azul sin pinchado es algo de lo que se puede ir presumiendo. Posiblemente, esa sutileza entre la fuerza del *Penicillium*, combinada con un sabor característico de la pasta, logra una armonía perfecta para este queso.

EL PRODUCTOR

Francisco Javier Campo, como la práctica totalidad de habitantes de Tresviso, en los Picos de Europa en Cantabria, ha crecido entre quesos. La actividad quesera de este pueblo es tan antigua como sus casas, cuevas y ganaderías. En medio de una mancha quesera dedicada tradicionalmente a la elaboración de quesos azules, gracias a las óptimas condiciones de maduración que proporcionan naturalmente su multitud de cuevas y, aprovechando la calidad de los excepcionales pastos de altura lebaniegos que reciben como alimento las vacas pardas de su explotación familiar, se embarca en Quesería Casa Campo hace una década y crea, a partir del producto de autoconsumo familiar, un modo de vida

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 3 meses / Formato: 2 kg

BLAU DE JUTGLAR

EL QUESO

Queso azul de pasta blanda y de coagulación mixta. Pasta de color blanco amarillento con vetas verdosas, con una corteza rugosa de color verde acaramelado y con manchas blanquecinas. La textura es cremosa y de sabor intenso.

EL PRODUCTOR

Finca Reixagó, con una superficie de 44 hectáreas, está situada en el municipio de Olost (Comarca del Lluçanès) cerca del pantano. Rodeada de campos, bosques y lejos de contaminaciones e industrias. Sus vacas de raza "frisona", todas nacidas en la misma finca, reciben los mejores cuidados y controles. Desde pequeñas, se seleccionan a las mejores para su crianza y posterior ordeño. Siembran, recolectan y almacenan en la propia explotación todo el forraje, de tal forma que garantizan una dieta cuidadosa y controlada, complementada con nutrientes, todo para conseguir la máxima calidad de la leche.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 7 semanas / Formato: 1,3 kg