

ONDARE

EL QUESO

Tal y como concebiríamos un queso láctico cuando este se elabora a la perfección: cremoso, rico en matices, sabroso, con una fina corteza aterciopelada de *geotrichum candidum*. Tiende a experimentar una proteólisis temprana, no desmesurada.

EL PRODUCTOR

Una de las grandes sorpresas de este año fue conocer que, tras el fallecimiento de nuestro querido Ramón, Josune, quien trabajaba con él en la quesería, se aventuraría a seguir adelante con la producción, dando continuidad así a la presencia de los quesos de Montxo entre nosotros. Ciertamente, se presentaba como un gran reto, y todos estábamos expectantes: Ramón Lizeaga era un gran quesero, y sus elaboraciones demostraban que manejaba la leche como sólo un alquimista podría hacerlo: con resultados fascinantes que se convertían en una experiencia realmente conmovedora. ¡Vaya reto para Josune, intentar continuar tal legado! Los primeros resultados nos sorprendieron como no habíamos esperado: ni haciéndolo muy muy bien, pensábamos que tal maestría pudiese alcanzarse en los primeros lotes. Pero, como si Ramón siguiese llevándolo la batuta, Txuria y Gutizi, sus lácticas, empezaron a llegar de nuevo al mostrador, y parece que para quedarse. ¡Qué grande Josune, qué grande Ramón! El orgullo de Cultivo es poder seguir defendiendo estos quesos.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 10 - 20 meses / Formato: 500 gr**

TOMME DE CABRA

EL QUESO

Elaborado con leche pasteurizada de cabra, este queso de pasta semiblanda y corteza enmohecida es el resultado de una receta centenaria de los Pirineos. Afinado sobre tabla de madera en cueva durante al menos dos meses, desarrolla una corteza dominada por diferentes cepas de levaduras y mohos que tienen una importante actividad enzimática. Las bacterias lácticas seleccionadas y el trabajo en cuba, así como las enzimas producidas durante el proceso de afinado van a ser las responsables de la textura entre fundente y cremosa que presenta el queso, que tiene un aroma láctico muy equilibrado, matizado por notas a fruta fresca y hierbas aromáticas.

EL PRODUCTOR

Después de unos años creando vínculos entre productores y cliente final, desde Cultivo nos lanzamos a desarrollar una línea de productos de afinado propio; quesos que se elaboran en diferentes queserías de toda España y que pasan en nuestras cámaras su proceso de envejecimiento, donde los mantenemos con unas condiciones de temperatura y humedad concretas, para conseguir que el resultado final sea potencialmente diferente al que hubiéramos obtenido si el queso hubiese sido desarrollado en su casa "madre", o quesería de origen. De esta manera, Cultivo pasa a ampliar su catálogo con una serie de referencias propias que representan nuestra personal manera de entender el sector y aportar variedad a las creaciones ya existentes en nuestro país.

FICHA TÉCNICA

**Leche pasteurizada de cabra / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 2-3 meses / Formato: 4 kg /
Afinado por Quesería Cultivo**

RIFORQUE

EL QUESO

Queso azul de leche cruda de vaca. De pasta blanda y cremosa y una corteza enmohecida natural, se afina durante dos meses en una cava con saturación de humedad sobre tabla de madera. La distribución homogénea del *Penicillium roqueforti*, bien desarrollado en las cavernas biológicas que se producen durante la fermentación, va a otorgar una enorme personalidad a esta elaboración.

EL PRODUCTOR

Proyecto familiar que nace en la ganadería gestionada por la segunda generación Egocheaga en San Justo (Villaviciosa, Asturias). Es una quesería con una vocación muy definida para ofrecer una gama de quesos azules con unos valores fundados en la leche cruda y el dominio de la tecnología. Actualmente y hasta que se pongan en marcha las instalaciones propias, se encuentran elaborando sus quesos en las instalaciones de Granja Cantagruillas, hasta donde se desplazan con su leche, y llevan a cabo el afinado de las piezas en Asturias. Al frente del proyecto Yolanda Egocheaga, acompañada de sus hermanos José y Enol y de su pareja José Manuel Martínez.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 2 - 3 meses / Formato: 1,4 - 1,6 kg**

TRUFADO QUESONCALA

EL QUESO

Es un queso curado de leche cruda de oveja con trufa. De sabor fino y elegante, ya que la trufa acompaña perfectamente gracias a su forma de elaboración, ya que en Quesoncala, tienen una forma única de tratar la trufa para que sea muy amplia en boca sin restarle protagonismo al queso. De pasta dura y color marfil, con aromas ligeros a trufa.

EL PRODUCTOR

Situados en la comarca de Tierras Altas de Soria, junto al pueblo de Oncala, a 1400 mts. de altitud, su rebaño de ovejas pastan en dichos parajes maravillosos para brindarles una leche que les permite obtener un queso de extraordinaria calidad y de gran acogida en el mercado.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 4 meses / Formato: 2,5 kg**

MANTEQUILLA DE NATA CRUDA

En esta mantequilla destacan las notas a leche de pasto, a frutos secos y a leche fermentada. Como también su untuosidad. Recuerda a las mantequillas de campo o de cabaña, a las que se podía disfrutar hace décadas en los pueblos de las faldas de las montañas. Sabe a tradición, a cosas bien hechas.

CULTIVO

quesos con rostro