

CCL

EL QUESO

Queso de corteza lavada de oveja, sometido a un lavado de corteza durante los dos meses que pasa madurando en las cámaras. Su corteza remelosa y de potente sabor es el resultado de estos lavados. Su corteza de *brevibacterium*, el moho rosáceo que caracteriza a estos quesos y que se desarrolla con la humedad, actúa sobre la pasta, cremosa y contundente.

EL PRODUCTOR

Campoveja es el proyecto que la familia Sáenz ha ido transmitiendo de generación en generación llegando hasta nuestros días, en su quesería ubicada en el centro de la meseta castellano-leonesa, en un pueblo llamado Serrada, en la provincia de Valladolid, elaborando quesos castellanos en diferentes maduraciones, ahumados y sin ahumar.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 2-4 meses / Formato: 600 gr

ELUR

EL QUESO

Pasta blanda de leche de oveja con una corteza dominada por *Penicilium Candidum* (moho blanco), que aporta al queso unas notas intensas y favorece el desarrollo de una textura cremosa. La pasta adquiere un sabor muy intenso y complejo cuando madura. Notas vegetales muy marcadas, ligero recuerdo a setas y humedad.

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 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 pasteurizada de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 20 días / Formato: 300 gr

PASIEGO

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.

FICHA TÉCNICA

Leche pasteurizada de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 10 - 20 días / Formato: 600gr aprox.

DIVIRÍN

EL QUESO

Queso de pasta blanda y corteza enmohecida. El respeto por los sabores propios de la leche da paso a la versión más compleja del queso pasiego. El tiempo y la acción de los mohos en este queso hacen que desarrolle sabores más complejos y no vinculables a la leche fresca. Tiene notas vegetales, repollo, champiñón... y un trasfondo un tanto animal cerrados con un toque a tierra y humedad.

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.

FICHA TÉCNICA

Leche pasteurizada de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 40-60 días / Formato: 600 gr