

# Custodio vaca

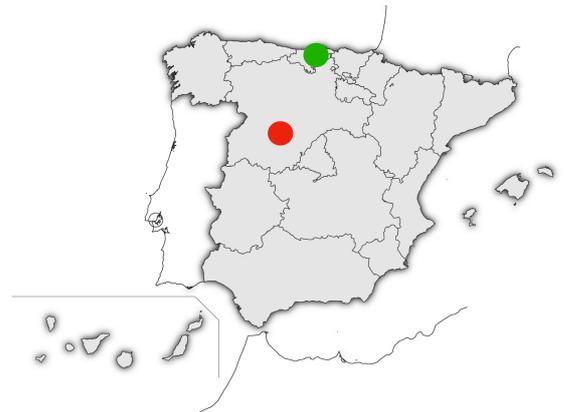
## El por qué de este queso en Cultivo

Custodio es un proyecto de nuestro programa de afinado cuyo objetivo es ofrecer tres quesos elaborados en tres obradores con diferentes tipos de leche y afinados en un mismo espacio con cuidados similares.

Una misma receta, unos cultivos de acidificación y un sistema de afinado para tres elaboraciones llevadas a cabo en tres queserías diferentes con tres tipos de leche distintas: vaca, cabra y oveja. Las queserías donde se elaboran los quesos son Bedón (Asturias), La Pasiiega de Peña Pelada (Cantabria) y Granja Cantagrullas (Valladolid). Y es en nuestro espacio de afinado en Cantagrullas donde los quesos van a recibir los cuidados y atenciones que necesitan para poder ser degustados en el momento ideal.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta prensada tradicional afinada con AOVE y Pimentón de La Vera en corteza
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona / Pardo Alpina
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	4 a 6 meses
Formato	Cilíndrico 4 kg
Elaborador / Afinador	La Pasiiega de Peña Pelada / Quesería Cultivo
Localización de la elaboración	La Cavada, Cantabria <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid <span style="color: red;">●</span>



## El queso

Queso de pasta prensada no cocida, elaborado con leche cruda de vaca. De corte homogéneo, presenta un contraste cromático acentuado entre la pasta y la corteza. De textura firme y fundente en la boca, desarrolla una complejidad aromática sorprendente, con ligeras notas dulces, de caramelo y melaza, que complementan las notas residuales a mantequilla y nata ácida. Los bocados más próximos a la corteza son más complejos, ya que la influencia del tipo de afinado sobre la pasta es perceptible, destacando notas apimentadas.

Se trata de un queso de coagulación enzimática. La fermentación de la leche se lleva a cabo con una mezcla de cultivos iniciadores mesófilos y termófilos, que van a facilitar una curva de acidificación correcta, generando una pasta de textura firme y ligeramente desmineralizada, y un aroma intenso. El salado de los quesos se produce en seco, evitando el uso de salmuera y ayudando a generar una corteza rápidamente, lo que favorece la implantación y desarrollo de las levaduras.

La corteza enmohecida natural que desarrollan las piezas de queso durante las primeras semanas de afinado sobre las tablas de madera, se matiza con una mezcla de AOVE y Pimentón de La Vera, que crea una pátina superficial reluciente, uniforme y atractiva. Esa pátina con el paso de las semanas va perdiendo brillo y va siendo progresivamente colonizada por nuevas cepas de mohos. Por ello el queso se somete a varios tratamientos en corteza con la mezcla, hasta llegar al tiempo idóneo de afinado para este queso.

## **El productor**

Después de varios años creando vínculos entre productores y cliente final, desde Quesería Cultivo nos lanzamos a desarrollar una línea de productos de afinado en nuestras propias instalaciones; quesos que se elaboran en diferentes queserías de toda España y que experimentan en nuestras cámaras su proceso de maduración, donde los mantenemos a unas condiciones de temperatura y humedad concretas, para conseguir que el resultado final sea potencialmente diferente al que se hubiera tenido 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.

La Pasiéga de Peña Pelada es una de esas queserías con las que mantenemos una excelente relación y con la que hemos podido desarrollar varios productos. Es un proyecto familiar ya en su cuarta generación, que hace frente a los nuevos desafíos de un mercado que ha cambiado mucho desde que en 1917 arrancara Brígida Ruiz vendiendo puerta a puerta por las casas de las laderas de Peña Pelada los quesos que elaboraba con el excedente de leche de sus vacas. Más de 100 años después los bisnetos de aquella cántabra ingeniosa mantienen las recetas originales y el saber hacer familiar.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas / sidra: cervezas tipo lager, ligeras y frescas, con una sutil nota de amargor, como las IPL (Indians Pale Lager), que combinan la frescura y limpieza de una lager, con la aromática y amargor de una IPA

Vinos: vinos de acidez media y cierta estructura. Verdejos envejecidos en barrica, godellos, blancos de Rioja

Mermeladas / confituras / miel / frutas: higos frescos, miel de bosque / acacia

Frutos secos: nueces y avellanas que contrastan y enriquecen la combinación dulce / ácida del queso

Pan: hogaza de centeno, con corteza ligeramente crujiente y miga compacta con notas dulces y malteadas