

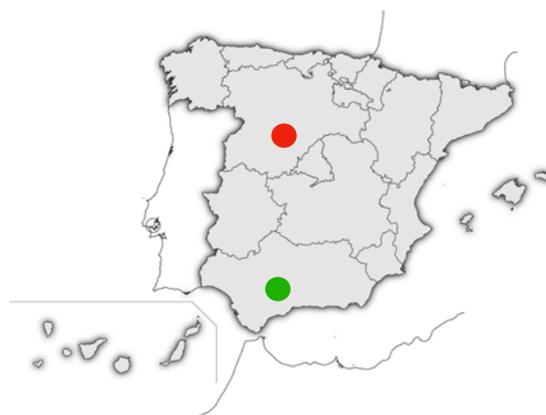
Diego

El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos de cabra han adquirido mucho protagonismo en los últimos años en España. Su producción, históricamente asociada al sur de la península y a las áreas insulares y el tipo de elaboraciones ha favorecido que el ámbito de consumo se circunscribiese al territorio de elaboración. El crecimiento de ganaderías lecheras de cabra por todo el país y la diversificación productiva, ha hecho cambiar el panorama del queso de cabra en España, aportando además una enorme complejidad desde un punto de vista tecnológico, ya que se están abordando técnicas de elaboración que no eran muy comunes en España con este tipo de leche. En Quesería Cultivo hemos querido incorporar al proyecto de afinado este queso por estar este campo prácticamente desierto.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta blanda de corteza lavada
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Malagueña / Murciano-Granadina
Tratamiento de la leche	Pasteurizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 a 4 meses
Formato	Cuadrado de 2 kg
Elaborador / Afinador	Lácteas Argudo / Quesería Cultivo
Localización de la elaboración	Campillos, Málaga ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

Queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de cabra. Se afina durante al menos dos meses en cajones de madera realizando lavados con agua en corteza, ayudando a desarrollar los fermentos del rojo, sobre los que ocasionalmente florecen cepas de *Penicillium* y otros mohos. Cremoso y persistente en boca, con notas caprinas y a frutos secos, destaca por su equilibrio y armonía. A medida que el tiempo de afinado se prolonga la paleta aromática se vuelve más compleja, apareciendo notas terrosas y animales que hacen de su degustación una más compleja.

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.

Lácteas Argudo es una de esas queserías con las que mantenemos una estrecha relación y que nos proveen de los quesos en blanco que afinamos en nuestras instalaciones de Ramiro, en Valladolid.

El proyecto lo pone en marcha un experimentado quesero, Pere Argudo, con varias décadas de dedicación en el sector tanto como emprendedor así como trabajador por cuenta ajena. Su interés por la leche de cabra le lleva a poner en marcha un obrador en Málaga y las relaciones que mantenía con afinadores y comerciales del norte de Italia definen el modelo de negocio. Se ha especializado en producir quesos que son afinados por especialistas de las regiones del Piamonte, Valle d'Aosta o Lombardía.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: sidra (seca asturiana)

Vinos: espumosos rosados (Champagne / Cava / Ancestral), rosados elegantes y sutiles (tipo provenzales)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: fruta fresca ácida / dulce, tales como uvas, albaricoques, ciruelas o manzana deshidratada

Frutos secos: nueces

Pan: picos rústicos, panes de corteza rústica (alta hidratación)

Con otros ingredientes en la cocina: patatas, boniatos, puerros, coles, panceta de cerdo, pasta, encurtidos