

Gamón

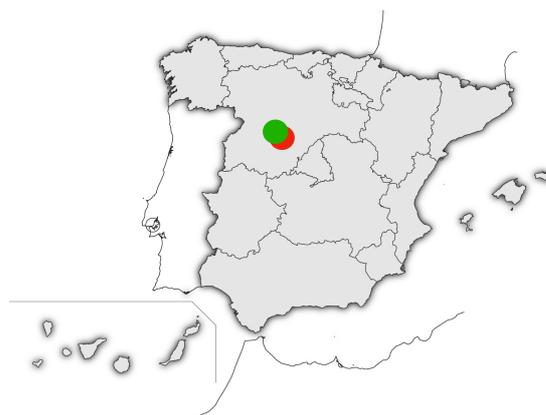
El por qué de este queso en Cultivo

Granja Cantagrullas que abre sus puertas en 2011, irrumpió con fuerza y vehemencia en el panorama quesero nacional. Sus elaboraciones de leche cruda de oveja y la innovación de sus propuestas dieron a este obrador enorme visibilidad y la posibilidad de trabajar con una gastronomía de vanguardia, entonces ávida de propuestas en el sector de los lácteos. Fue un espacio pionero, de creatividad, ensayos y formulaciones, por el que pasaron decenas de queseros de toda España.

Fue el obrador en el que germinó la idea de Quesería Cultivo. Es la antesala de muchos otros proyectos. Ha servido de inspiración a muchos y sigue siendo un espacio de referencia en el que Cultivo tiene uno de sus obradores y cámaras de afinado.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta prensada no cocida tipo cheddar de gran formato
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Castellana / Assaf
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	24 meses
Formato	Cilíndrico 25kg
Elaborador / Afinador	Granja Cantagrullas
Localización de la elaboración	Ramiro, Valladolid ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

Fruto de la adaptación de la tradicional receta del Cheddar inglés, este queso de gran formato se elabora a partir de leche cruda de oveja de razas assaf y castellana. De pasta no cocida, molido y salado en cuba, se somete a un prensado riguroso durante 48 horas, antes de ser recubierto de una fina capa de mantequilla elaborada en la misma quesería y con una tela que permitirá una evolución muy particular de la corteza de este queso, que se afinará más 24M.

Es el primer gran formato de leche de oveja elaborado en España. Un pionero también desde un punto de vista tecnológico. Un tipo de elaboración que se ha ido extendiendo a otras queserías que han apostado por este tipo de elaboraciones a partir de la leche de vaca y/o cabra.

El productor

Granja Cantagrullas es el proyecto que Asela y Rubén ponen en marcha hace una década buscando agregar valor a la leche de oveja de raza castellana de la explotación familiar. Todas las elaboraciones que aquí se llevan a cabo están fundadas en la leche cruda y en afinados en los que la flora de superficie adquiere gran protagonismo.

Actualmente en esta quesería se elaboran media docena de quesos de tecnologías diferentes, en la mayor parte de los casos dando origen a quesos singulares con enorme identidad, lo que hace de este obrador un espacio muy innovador.

Cantagrullas atesora también las cámaras de afinado en las que se afinan los quesos de Quesería Cutlivo. Quesos que llegan de diferentes obradores de varias regiones de España (Cantabria, País Vasco, Aragón, Andalucía...) y que reciben cuidados diferentes para conseguir algunas de las referencias que hacen del catálogo de Quesería Cultivo el más singular.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: sidras espumosas

Vinos: vinos espumosos rosados con muy buena acidez (Champagne, Cava...), tintos con marcada acidez (mencía, caído tinto)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: fruta fresca ácida / dulce (uvas, albaricoques)

Frutos secos: -

Pan: pan de corteza rústica tipo bolla gallega

Con otros ingredientes en la cocina: pasta, patatas, encurtidos, escabeches, panceta