

Gramma

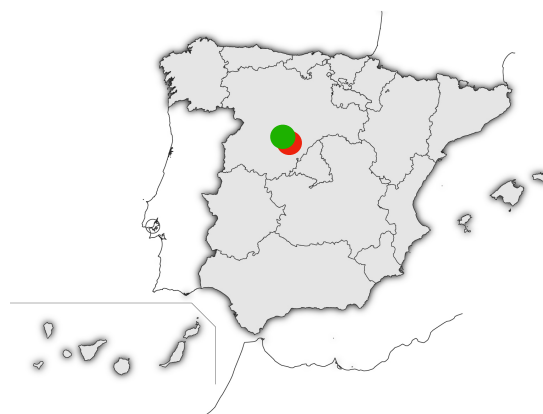
El por qué de este queso en Cultivo

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 semigraso
Categoría	Pasta blanda con corteza enmohecida natural
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Castellana / Assaf
Tratamiento de la leche	Cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	6 a 8 semanas
Formato	1,5 - 2 kg
Elaborador / Afinador	Granja Cantagrullas
Localización de la elaboración	Ramiro, Valladolid ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

Este queso tiene un sorprendente aroma a leche de oveja y una consistencia cremosa comparable a la de la nata espesa. Su sabor es dulce y aterciopelado, con ligeros matices de acidez. Su afinado dura entre 40 y 60 días. Uno de los quesos más personales de Cantagrullas.

Su elaboración se basa en el respeto de materia primera, buscando la mejor y mayor expresión de la misma. Una premaduración de la leche larga, una coagulación lenta procurando una mayor retención de humedad en el gel para favorecer los desarrollos microbiológicos de la flora autóctona, un trabajo en cuba nada exhaustivo y un moldeo rápido con suero, son los factores que confieren la posibilidad a esta elaboración de desarrollar una tipicidad tanto en la pasta como en la corteza.

Tras un periodo de una semana en un espacio con una temperatura controlada para favorecer la implantación y desarrollo de las levaduras, el afinado se produce sobre tabla de madera en una cámara con una temperatura de 11 - 12 °C y una humedad relativa próxima al punto de saturación. En esas condiciones las cortezas florecen de forma exuberante otorgando personalidad al queso.

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: Lager artesanal

Vinos: Rosados y claretes con cierta consistencia y/o blancos con toque de barrica con acideces medias (clarete de Cigales, verdejos de Rueda con una crianza corta en barrica)

Mermeladas / confituras / miel: miel de bosque o mieles de mielato -como la de encina (más neutras)

Frutos secos: almendra marcona tostada (sin sal)

Pan: barra / pistola rústica (de masa madre)