

# La Malata

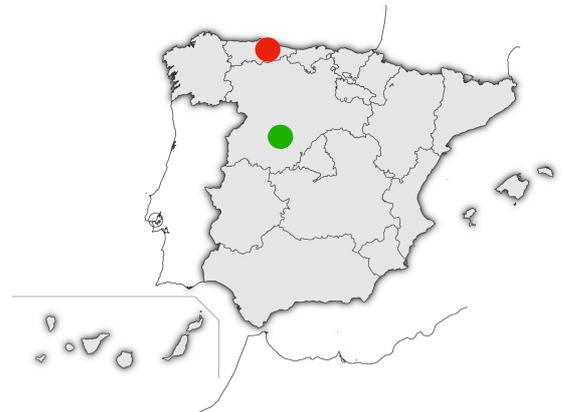
## El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos azules viven su mejor momento en España. La región montañosa de Picos de Europa que otrora fuera el reducto de estos quesos, hoy constituye un espacio más dentro de la diversa red de paisajes que tenemos en nuestro país en los que se elaboran quesos de pasta enmohecida.

Esta apuesta que muchas queserías / afinadores están haciendo tiene como resultado el surgimiento de numerosas elaboraciones interesantísimas que aportan valor al panorama quesero español. Y nosotros nos hacemos eco de esta transformación y apostamos por varios proyectos queseros, como el de Villasán, ganaderos y afinadores que han apostado por desarrollar una amplia gama de quesos azules a partir de la leche cruda de vaca.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso azul doble crema
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 meses
Formato	Cilíndrico de 2,5 y 7 kg
Elaborador / Afinador	Granja Cantagrullas / Quesería La Iría
Localización de la elaboración	Ramiro, Valladolid ●
Localización del afinado	Cangas de Onís, Asturias ●



## El queso

Este queso azul doble crema bebe de los azules de la región alemana de Baviera, donde tradicionalmente se han elaborado quesos azules grasos y extragrasos, conocidos como doble o triple crema. Así es como Villasán se plantea una elaboración a partir de leche cruda de vaca y nata, para conseguir una textura a mantequilla con las notas sutiles del *Penicillium roqueforti*.

Aunque aparentemente firme, fácil de cortar y de servir, en boca se convierte en un pedazo de nata / mantequilla que se funde con la temperatura. Momento en el que aparecen las notas a *cream fraiche*, delicado aroma azul propiciado por el heterogéneo veteado del moho azul, y un delicado equilibrio entre dulce, ácido y amargo.

## **El productor**

Quesos Villasán es un proyecto familiar que nace vinculado a la ganadería gestionada por la segunda generación de la familia Egocheaga, en San Justo, Villaviciosa, Asturias. Es un proyecto de quesería con una vocación muy definida, para ofrecer una gama de quesos azules con unos valores fundados en la leche cruda y en el dominio de la tecnología. Actualmente y de manera temporal los quesos de Villasán se elaboran en Granja Cantagrullas y se afinan en Asturias. Son un total de 4 quesos diferentes, elaborados a partir de tecnologías de pasta enmohecida diversas y con afinados individuales y singulares.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas: cerveza de miel (braggot) o lambica dulce (faro)

Vinos: vinos dulces encabezados -tintos / blancos- (Portos, Madeiras), vinos de Jerez oxidativos / dulces (medium, cream)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: miel de brezo, acacia, mermeladas de fruta blanca

Frutos secos: avellanas, nueces de macadamia

Pan: regañas, tostadas de semillas