

Moluengo

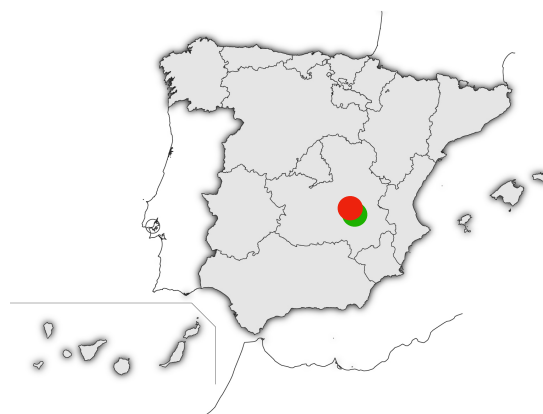
El por qué de este queso en Cultivo

La tecnología de las lácticas es un mundo por descubrir para los productores españoles. Estos quesos que por lo general son de pequeño formato resultan muy atractivos para los cheesemongers y para los consumidores, por aportar una enorme diversidad de formatos, texturas, colores, esencias, aromas.

Es por ello que no han sido pocos los productores que han intentado incorporar estas técnicas en sus obradores para conseguir una gama de quesos lácticos. Sin embargo, el resultado ha sido por lo general mediocre. Destaca entre todos La Rueda, un proyecto joven, que nació con una vocación muy clara. José Luís Abellán y Marta son los promotores, que dominan con maestría esta tecnología y que nos permiten disfrutar de una serie de quesos formidables.



Denominación	Queso madurado semigraso
Categoría	Láctica de corteza encenizada
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Cabra murciano granadina
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 semanas
Formato	330 gr
Elaborador / Afinador	La Rueda
Localización de la elaboración	Villamalea, Albacete ●
Localización del afinado	Villamalea, Albacete ●



El queso

Probablemente el queso más conocido y que ha ayudado a consolidar el proyecto de La Rueda. Inspirado en el tradicional St Maure de Touraine, de la región de Tours (a orillas de la Loire), esta elaboración manchega rompe los cánones del sector en la región de donde procede. Atípica por el tipo de leche pero también por el tipo de tecnología quesera.

Su formato de rulo es identitario, así como la coloración negruzca grisácea de la corteza. El formato de rulo con un diámetro de unos 5cm ayuda a conseguir un afinado óptimo, pues la relación que existe entre la corteza y la pasta es óptima, facilitando un buen desarrollo enzimático y de los procesos de proteólisis y lipólisis. La ceniza que se pone en la superficie del queso tras haber desmoldado las piezas, responsable de la coloración final del queso, contribuye a potenciar el desarrollo del proceso de neutralización y de la implantación y desarrollo de la flora de superficie.

La paja de plástico que tiene en el corazón y que atraviesa longitudinalmente el queso sirve como armazón para una cuajada delicada. La paja al queso es lo que la ferralla al hormigón. Hoy en Francia el uso de este elemento está restringido a las queserías artesanales que elaboran con la leche de la propia explotación (*fermier*). Es un elemento diferenciador que ayuda al consumidor en su elección de compra.

El productor

Aprovechando su experiencia como ganadero, José Luis Abellán decide entrar en el mundo del queso y es por ello que en 2014 ve la luz el proyecto Quesos La Rueda, en Villamalea (Albacete). Es un paraje extraordinario, cercano a las hoces del Cabriel, sobre el que la sombra del pico Moluengo se yergue para inspirar el nombre de uno de sus quesos más emblemáticos. Se nutren de la mejor leche de su ganadería, la cual controla minuciosamente el mismo. La tecnología que emplean es la coagulación láctica, y gracias a ella innovan con multitud de formatos y cortezas. Ha logrado numerosos premios en este corto espacio de tiempo, nacionales e internacionales lo que dice claramente el buen hacer de esta pequeña y coqueta quesería. Su producción es muy pequeña, la quesería apenas reúne 80 metros cuadrados donde optimizan al máximo cada rincón de ella para deleitarnos con sus joyas lácticas.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Lambicas de frutos rojos (fresa, frambuesa), dulzor y acidez

Vinos: Vinos de acidez pronunciada en blancos, tintos también tensos con predominio de frutos rojos

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Confituras frutos rojos

Frutos secos: Pipas de girasol / calabaza

Pan: Regañás, tostadas de semillas, pan de cristal