

# Ondare

## El por qué de este queso en Cultivo

Elkano es un proyecto al que nos encontramos muy unidos. Lo puso en marcha una persona muy especial para nosotros, Ramón Lizeaga, quien falleciera hace unos años. Ramón dejó un amplio legado, tanto en el sector gracias a sus propuestas transgresoras e innovadoras, todas ellas siempre sorprendentes, como entre sus trabajadores y colaboradores. Así es como Iker, uno de los últimos en incorporarse a su equipo quiso dar continuidad al proyecto más disruptivo que había vivido el País Vasco en muchos años, recuperando las recetas de Ramón y siendo fiel a sus valores y principios. Hemos acompañado a Iker todo este tiempo y nos sentimos orgullosos de estar contribuyendo con un grano de arena a que Ramón siga muy presente a través de sus quesos.



Denominación	Queso madurado elaborado con leche cruda de oveja
Categoría	Láctica de corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Latxa
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 a 3 semanas
Formato	Cilíndrico 200gr
Elaborador / Afinador	Elkano
Localización de la elaboración	Aia, Guipúzcoa <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	Aia, Guipúzcoa <span style="color: red;">●</span>



## El queso

Se trata de un queso de coagulación láctica de leche pasteurizada de oveja. De moldeo manual directo desde la cuajada, tiene un mínimo de maduración en cámara de dos semanas. Es fresco con notas ácidas en la primera fase de su vida, siendo esta acidez neutralizada a medida que se van desarrollando los aromas y la corteza dominada por el *Geotrichum*. Con el desarrollo de la corteza se va a producir una acentuada proteólisis, otorgando al queso una textura muy característica, con una cremosidad acentuada a medida que va madurando.

## **El productor**

Elkano1 - Gaztagune tiene su origen en el proyecto que Ramón Lizeaga comenzó hace más de una década. Ramón elaboraba diferentes quesos cuyas recetas rescató de su investigación sobre las antiguas elaboraciones queseras que se realizaban en el País Vasco.

En 2017, tras fallecer Ramón, una parte de su equipo sintió la necesidad de continuar con el proyecto que él comenzó. Tomaron las riendas de la tienda que se ubica en el centro de San Sebastián y a finales del 2018 se hicieron cargo de la quesería que construyó Ramón en Aia.

Siendo un proyecto tan joven, el principal objetivo fue empezar a elaborar 3 tipos de queso que Ramón desarrolló. Bigel, una pasta blanda enzimática, Ondare y Sugaar, de coagulación láctica, todas ellas elaboradas con leche de oveja. Tras unos primeros meses difíciles de adecuación del obrador, de pruebas, de elaboraciones fallidas, lograron conseguir el resultado que se deseaban.

A partir del verano del 2019 han trabajado con la intención de mejorar todas las elaboraciones y de conseguir un producto homogéneo, una característica difícil pero a su vez importante en el tipo de producto que elaboran. A finales de 2020 tratan de dar otro impulso más al proyecto añadiendo nuevos quesos al catálogo. Jugando con diferentes texturas, moldes y cortezas, amplían la gama de quesos de coagulación láctica dando entrada a una cuarta referencia, Pola.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas / sidras: lambicas o Lager pilsen

Vinos: Vinos blancos con acideces intensas, frescos fluidos. (Txacolí, Ribeiros, Chablis, Borgoñas), Espumoso con cierta complejidad (Cava, Champagne)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Confituras de frutas de hueso, Frutas en almibar.

Frutos secos: almendra cruda, nueces

Pan: baguette, panes con miga densa de pueblo

Con otros ingredientes en la cocina: coles tales como brócoli, romanescu o coles de Bruselas, puerros, espárragos verdes, tiras de panceta adobadas, encurtidos