

Rey Silo blanco

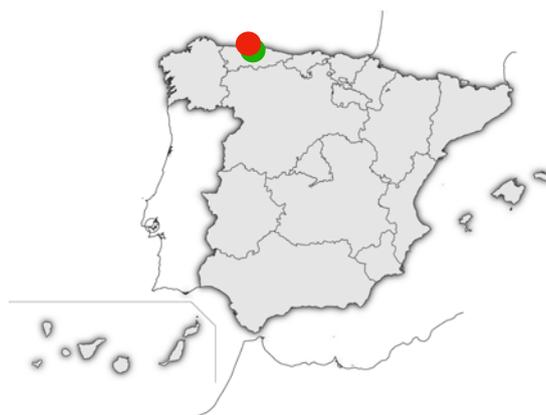
El por qué de este queso en Cultivo

El proyecto de Rey Silo nace al tiempo que el de Granja Cantagrullas. Ambos proyectos surgen en un contexto complejo de crisis económica y en un país en el que el sector del queso comenzaba a experimentar cambios inesperados y rápidos. Las sinergias que se establecen entre los proyectos y la buena relación entre los emprendedores llevó a que los quesos elaborados en Pravia estuvieran presentes en el mostrador de Quesería Cultivo desde el primer momento.

Pero no ha sido únicamente por esas sinergias y la buena relación, como sobretodo por los excelentes quesos que hacen en Rey Silo, por su tesón en la defensa de la leche cruda y por la apuesta tan atrevida por la recuperación de un queso tradicional.



Denominación	Queso madurado semigraso
Categoría	Láctica de corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	5 a 9 semanas
Formato	Troncocónico 250g
Elaborador / Afinador	Rey Silo
Localización de la elaboración	Pravia, Asturias ●
Localización del afinado	Pravia, Asturias ●



El queso

Queso tradicional asturiano con corteza natural de *geotricum candidum* y de consistencia variable, dependiendo del grado de maduración. Cremoso en un anillo que se aproxima a la corteza y circunda el corazón del queso, que tiene una pasta mantecosa con notas a nata fermentada y a pasto, se considera uno de los elementales en la amplia cultura quesera asturiana.

La lenta fermentación láctica de la leche por las bacterias del ácido láctico y el desuerado también lento promovido por un moldeo con cucharón en moldes perforados, son determinantes para la consecución de las cualidades de textura y aroma de este queso. La corteza enmohecida es la guinda del pastel en este queso, determinando un camino durante el afinado del queso que le aproxima a la excelencia, no envidiando nada a cualquier queso de cuagulación ácida elaborada en cualquier otro punto de Europa.

El productor

Pascual y Ernesto se embarcan en este proyecto con la idea de recuperar el hacer tradicional de un queso que lleva elaborándose en Asturias desde tiempos inmemorables, como es el Afuega'l Pitu. Son a día de hoy los únicos productores que elaboran este queso tradicional de coagulación ácida con leche cruda, siguiendo las indicaciones de la literatura y de los testimonios de las personas más mayores, que generosamente compartieron sus conocimientos con estos emprendedores que siempre desearon rescatar el saber hacer de la región. La búsqueda de la perfección y el buen hacer a la hora de desarrollar sus recetas convierten a estos queseros en una referencia nacional en lo que a coagulaciones lácticas se refiere. Precisamente por su empeño en seguir fielmente las viejas formas y respetar el valor de la leche cruda, por su particular forma de entender el sector y de relacionarse con el Consejo Regulador y con el resto de productores, así como por su recorrido mediático, se encuentran fuera de la D.O.P. que se creó en los años 90 para proteger esta elaboración secular, algo que no deja de ser paradójico.

Además del queso tradicional elaboran dos lácticas más de diferentes tamaños, afinadas con cortezas enmohecidas, y un queso azul de gran formato. En todo caso con leche cruda de vaca.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Lagers tipos pilsen, frescas y fluidas, ipa session ligeramente aromáticas pero aún frescas

Vinos: Blancos frescos y minerales, godellos de valdeorras, txacolí, borgoñas, etc. Vinos rosados o claretes, sutiles, ligeramente afrutados

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Confituras de frutos rojos o negros, miel de bosque, orejones de manzana, albaricoque, etc.

Frutos secos: Avellanas y almendras

Pan: Crackers, baguettes (o panes de miga "tupida")

Con otros ingredientes en la cocina: