

Sugaar

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 afinada con ceniza en corteza
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	Rulo 300gr
Elaborador / Afinador	Elkano
Localización de la elaboración	Aia, Guipúzcoa ●
Localización del afinado	Aia, Guipúzcoa ●



El queso

Queso de coagulación láctica elaborado con leche pasteurizada de oveja, recubierto de ceniza vegetal y con forma de rulo. La cuajada se somete a un proceso de desuerado de 24 horas en saco y un amasado manual para homogeneizarla antes de ser moldeada. Tiene una corteza negra donde destaca el geotrichum y una textura friable en el corazón. Con una maduración mínima de dos semanas, fresco y notas ácidas en sus primeros días y notas dulces a medida que avanza su maduración.

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, Sidra natural (seca)

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

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Frutas en almíbar, Confituras de membrillo, Guayaba, etc.

Frutos secos: Avellana, nueces

Pan: baguette, panes con miga densa de pueblo, crackers

Con otros ingredientes en la cocina: