

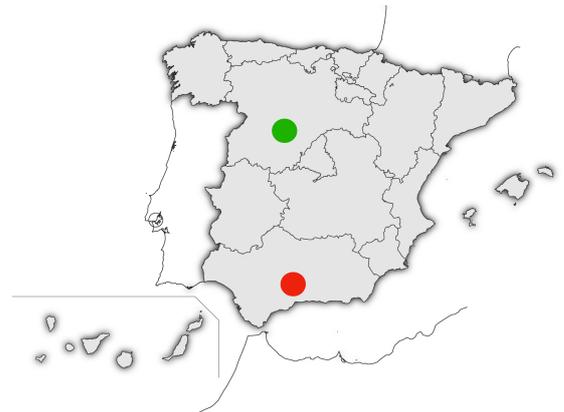
Tomme de cabra

El por qué de este queso en Cultivo

Nos han llamado mucho la atención desde los primeros pasos del proyecto los quesos tradicionales de montaña. Es así como proponemos a uno de los productores que nos envían quesos en blanco para afinar en nuestras cavas de Ramiro (Valladolid), la idea de elaborar una Tomme de montaña con leche de cabra. Los quesos tipo Tomme se elaboran con los tres tipos de leche, incluso con la mezcla de éstas, y se suelen afinar entre 1 y 3 meses. Nuestra apuesta es por un queso de leche de cabra con un afinado en el que se da protagonismo a la corteza enmohecida. La heterogeneidad de cepas de mohos y levaduras que colonizan estas elaboraciones y su poder enzimático van a caracterizar un queso muy especial.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta prensada no cocida de corteza enmohecida natural
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Cabra malagueña
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	4 meses
Formato	3 kg
Elaborador / Afinador	Lácteos Argudo / Quesería Cultivo
Localización de la elaboración	Campillos, Málaga ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

Las piezas de Tomme de cabra son muy atractivas, con cortezas enmohecidas pobladas por diferentes mohos que aportan una diversidad de texturas y variedad cromática. Los microorganismos de superficie se van a manifestar con mayor o menor intensidad en función de la época del año, otorgando una necesaria heterogeneidad a las cortezas entre estaciones. Al corte no es menos atractivo, pues las cortezas tan exuberantes dan paso a una pasta de color blanco / marfil que contrasta sobremedida y descubre un queso untuoso, fundente en boca.

Desde un punto de vista aromático destaca la dualidad de un corazón láctico, donde la nata espesa con sutiles notas carpinas va dando espacio a medida que nos aproximamos a la corteza a notas más complejas, donde aparecen los frutos secos, como la nuez o la avellana, hasta los matices más fúngicos, terrosos y leñosos de la corteza enmohecida.

El productor

Después de varios años creando vínculos entre productores y cliente final, desde Quesería Cultivo nos lanzamos a desarrollar una línea de productos de afinado en nuestras propias instalaciones; quesos que se elaboran en diferentes queserías de toda España y que experimentan en nuestras cámaras su proceso de maduración, donde los mantenemos a unas condiciones de temperatura y humedad concretas, para conseguir que el resultado final sea potencialmente diferente al que se hubiera tenido si el queso hubiese sido desarrollado en su casa "madre", o quesería de origen. De esta manera, Cultivo pasa a ampliar su catálogo con una serie de referencias propias que representan nuestra personal manera de entender el sector y aportar variedad a las creaciones ya existentes en nuestro país.

Lácteas Argudo es una de esas queserías con las que mantenemos una estrecha relación y que nos proveen de los quesos en blanco que afinamos en nuestras instalaciones de Ramiro, en Valladolid.

El proyecto lo pone en marcha un experimentado quesero, Pere Argudo, con varias décadas de dedicación en el sector tanto como emprendedor así como trabajador por cuenta ajena. Su interés por la leche de cabra le lleva a poner en marcha un obrador en Málaga y las relaciones que mantenía con afinadores y comerciales del norte de Italia definen el modelo de negocio. Se ha especializado en producir quesos que son afinados por especialistas de las regiones del Piamonte, Valle d'Aosta o Lombardía.

Sugerencias de armonías

Cervezas: cervezas lambicas gueuze; la acidez de la lambica y la complejidad de distintas crianzas de la cerveza para "cortar el queso"

Vinos: vinos blancos con buena acidez, notas vegetales. Albariño, albarin, vinho verde, etc.

Mermeladas / confituras: dátil, higo seco, aceite de oliva (picual)

Frutos secos: castaña cocida, almendra

Pan: hogazas con frutos secos / higos, miga cerrada y cierta intensidad