

Tronchón

El por qué de este queso en Cultivo

Es un queso tradicional que nos ha gustado tener y defender en el mostrador desde el inicio de nuestra andadura. No son muchas las queserías que aún hoy lo elaboran. Y aunque es original del Maestrazgo, tras haber trabajado con varios productores, nos hemos decidido por desarrollar nuestra propia receta con una quesería asturiana. A partir de las referencias escritas que hemos encontrado sobre este tipo de queso nos aventuramos en el desafío de pautar los pasos en una receta original de Quesería Cultivo que elaboran para nosotros en una quesería con ganadería propia en la conocida localidad de Llanes, Quesería Bedón. Los quesos llegan a nuestras cavas con apenas 10 días, cuando inician un proceso de afinado fundado en el desarrollo de una corteza enmohecida natural.



Denominación	Queso leche cruda de cabra
Categoría	Pasta prensada no cocida afinada con una corteza enmohecida natural
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Cabra Alpina francesa
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo vegetal (cardo, Cynara Cardunculus)
Tiempo de afinado	3 meses
Formato	1,5kg
Elaborador / Afinador	Bedón / Quesería Cultivo
Localización de la elaboración	Llanes, Asturias ●
Localización del afinado	Ramiro, Valladolid ●



El queso

Es un queso de leche cruda de cabra afinado con una corteza enmohecida natural. Un queso que tradicionalmente se ha elaborado en la zona del Maestrazgo, que se produce en Asturias y se afina en Valladolid. Puro sincretismo cultural. La coagulación es enzimática, producida por la acción de cuajo vegetal, y posee una maduración de 3 meses en cava. Corteza de color oscuro, algo grasa, debido a su tratamiento con aceite de oliva virgen. El interior de la pasta es de color blanco-marfil y con pequeños ojos repartidos de manera regular. Su consistencia es semidura, dependiendo del grado de maduración.

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.

Bedón es una quesería con ganadería propia que se encuentra ubicada en el litoral cantábrico, a escasos metros de la playa en la que desemboca el río Bedon. La influencia del mar en los animales y en la producción de leche es clara. El clima templado y húmedo y la presencia de pastos siempre verdes facilita mucho la labor de gestión de la ganadería. La quesería se encuentra al lado de la sala de ordeño, de forma que la leche se envía directamente a las cubas de elaboración. Facilidades todas que favorecen la producción de quesos que transmiten fielmente los valores de este territorio. Un paraje que además es cautivador e invita a quedarse un tiempo.

Sugerencias de armonías

Cervezas: las cervezas lambicas son una buena combinación para este queso untuoso y largo. Lagers o weissbier también acompañaran bien los bocados

Vinos: vinos tintos de expresiones muy frutales (mencías jóvenes, gamay, etc), blancos frescos y vegetales (verdejos, sauvignon blancs, etc)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: mermeladas de fruta con cierta acidez y especiadas (manzana o membrillo con canela, etc..)

Frutos secos: cacahuetes con miel, nueces caramelizadas

Pan: chapatas tostadas, panes de semillas