Macro cata

01/06/2020

El próximo día 5 de junio **Garrido Catering** lanza una macro cata de quesos on-line, guiada por el maestro quesero Andrés García y el enólogo Carlos Aliaga.

Tabla de quesos "emociones", formada por 5 quesos artesanos impactantes y peculiares, los cuales paso a continuación a detallar:

1) Pesebre semi-curado de leche cruda de oveja, elaborado en la comunidad de Castilla la Mancha, en concreto en Santa María de Campo Rus (Cuenca). Posiblemente sea el mejor queso manchego elaborado como se hacía antiguamente. Como sus antepasados y que no guardan en secreto, "la calidad de la leche, paciencia, tiempo y la honestidad de uno mismo". Ese es el secreto de Francisco Javier Olivares Solera, junto con su hermano, los cuales gestionan esta quesería. Las ovejas manchegas propias y de cuatro ganaderos cercanos son controladas en todo momento por Javier, tanto en frecuencia de pastoreo como alimentación de piensos si es necesario, indicando el tipo de pienso que debe incluirse en la dieta. Su gran finura en el sabor lo hace único.

2) Comté elegance de leche cruda de vaca elaborado en nuestro país vecino, Francia. En los documentos de 1264, relativos a la historia de los municipios de Devier y de Deservillers, se pueden encontrar rastros de la palabra "frutière" (frutería) y el modo de funcionamiento de esta Sociedad Cooperativa. Puede tomarse con cualquier vino, aconsejable que no sea muy intenso. Con cervezas y espumosos marida a la perfección. Se producen en las abruptas montañas y las extensas mesetas del Macizo de Jura. Leche de dos únicas razas nativas de vacas deben utilizarse para su creación: la Montbéliarde, conocida por el dulzor de su leche y que constituye el 95% del ganado y la parte restante la conforma la raza Simmental francesa. La producción díaria de 30 vacas que son necesarias para elaborar un solo queso que llega a pesar 35 kg. O lo que es lo mismo 530 litros de leche. De media cada fruitière cuenta con 19 lecherias locales que se encuentran en un radio de 10 kilómetros. Una vez concluido el proceso de afinado que puede ser de 6 a 24 meses, se califica cada lote del 1 al 20, en función de su sabor, textura y aspecto. Los quesos con una calidad mínima de 15 reciben la etiqueta verde Comté Extra, los entre 12 y 14 obtienen la etiqueta marrón de Comté, mientras que los quesos que reciben una puntuación inferior a 12 no reúnen los requisitos para exhibir la etiqueta AOC Comté. La maduración de estos quesos oscila entre los 6 y los 24 meses.

3) Trocha curado, producido con leche pasteurizada de cabra, se crea en el norte de la provincia de Alicante, en concreto Callosa d´en Sarriá, pueblo enclavado en el corazón de la Marina entre la Sierra de Aitana y las playas de Altea y Benidorm. Fundada en 1968 por Dña. María Devesa Llorens, la producción inicial era de dos kilos de quesos diarios, que se vendían en el mercado del pueblo. Su Corteza es Natural y su maduración está entre los 6 y 9 meses.

4) Campoveja ahumado. Queso de leche cruda de oveja procedente de la provincia de Valladolid. Se trata de un queso con un ahumado leve pero reiterado en ahumado artesano, con maderas nobles durante varios días en procesos cortos, obteniendo como resultado un queso que conserva toda su mantecosidad y aromas originales del queso de oveja, pero aportando los sabores torrefactos procedentes del ahumado; casi inapreciable en el centro y muy pronunciado en la corteza. Han sido madurados entre 9 y 12 meses.

5) Pria Tres leches Azul. Elaborado de las leches pasteurizadas de oveja, cabra y vaca, recupera la vieja tradición de los que se producían en las majadas de la zona. Se trata de un queso artesano de nueva creación (2009), con adición de nata. Normalmente gusta incluso a quienes se niegan a probar un queso azul, por su suavidad y cremosidad. Su maduración ronda entre los dos y tres meses.

Todo ello maridado con "Patricia". Vino procedente de bodegas Viña Aliaga de Navarra. Vino idóneo para un maridaje perfecto y acompañar a estas cinco joyas lácteas. Su elaboración es 100% de la variedad Tempranillo, siendo sus características organolépticas las siguientes: En vista posee un color cereza picota con irisaciones violáceas. En nariz es limpio, armónico e intenso y en boca es bastante agradable con recuerdos a regaliz y fruta madura, taninos bien integrados, fresco, persistente y muy largo.

Se trata de una macro cata promovida por el grupo Salvador Pinar Jimenez, la cual tendrá lugar el viernes 5 de junio, tal como anunciaba al comenzar el presente artículo a las 21.30 horas en su perfil de Instagram.

Para cualquier interesado(a) sobre esta excelente cata y desee adquirir el kit para degustarla se puede dirigir a la **Charcuteria Garrido** en el Mercado Central de Elda, o bien haciendo su encargo al teléfono 645098846. Siendo el día 4 de junio la fecha máxima para realizar los pedidos.