

[SECCIONES]

■ Vida y Ocio / SOCIEDAD

Cantabria

- Cantabria
- Santander
- Torrelavega
- Región

Opinión

Cronica

- Nacional
- Internacional
- Economía

Deportes

Vida y Ocio

- Sociedad
- Cultura
- Televisión

Necrológicas

Tecnología

[MULTIMEDIA]

Videos Canal 8 DM

Punto Radio

[GUIAS CANTABRIA]

Restaurantes

Hoteles

Cafés y Pubs

Paradores

Turismo rural

Concesionarios

Coches

[SUPLEMENTOS]

Seleccione...

[SERVICIOS]

Hemeroteca

Nos visitaron

Programación TV

Cartelera Cine

Farmacias

Tiempo

El Diario en PDF

Extras

Publicitarios

Índice Titulares

PANORAMA - GASTRONOMÍA

Queso valluco, sabor auténtico directo de Valderredible

P. S./

El 'queso valluco' posiblemente sea uno de los mejores quesos de oveja que se producen en Cantabria, prueba de ello es que actualmente gran número de restaurantes de la región lo incluyen en algún que otro plato de su carta como son El Solar de Puebla, El Serbal, el Nuevo Molino de Puente Arce, el Palacio del Mar, Zacarías..., aunque también se puede degustar «al natural» en las Hijas de Florencio.

A comienzos de mes se celebró en Laredo, en el contexto de la 'Quesucada', el I Concurso del Queso para cocineros y el plato ganador incorporaba este delicioso queso, en concreto se trataba de una «mouse de queso valluco en brocheta de grissini con polvo de anchoas de Laredo y crema de pimientos de Isla con aire de tomate»; su autor fue Rufino Manjares. Pero ya en el año 1997 la Escuela de Hostelería pejina organizó la 'Semana de queso valluco', en la cual diversos cocineros presentaron sus propuestas empleando el 'queso valluco' como único ingrediente indispensable.

Actualmente Elvira Montreal produce artesanalmente cerca de 6.000 kilos de queso presentados en tres formatos y tres variedades: joven (de media curación); añejo (curado durante un año); y bodega (cuando ha estado madurando durante un mínimo de año y medio).

Pero el 'queso valluco' no se queda en nuestra fronteras sino que sus responsables están constantemente viajando presentado su producto invitados por diferentes ferias y jornadas de toda España como son la feria del queso y el vino de Avilés, la feria ecológica de Valencia o la feria de Toledo por mencionar algunas de ellas.

Historia del 'queso valluco'

Elvira Montreal llegó a Valderredible tras la crisis industrial de Altos Hornos de Vizcaya y se dedicó a la cría de ovejas. Con unas 300 cabezas, en un principio no se planteó la elaboración de queso. Fue en 1997, gracias a unos cursos de recuperación de los quesos campurriamos, en la Escuela Taller de Reinosa dirigida en aquella época por José Miguel Barrio, cuando aprendió la elaboración de queso artesano.

Empezó tímidamente a elaborar un producto con la leche de sus ovejas para ir poco a poco aumentando la producción y la calidad del producto. En 1993 la Cofradía del Queso de Cantabria la nombró cofrade de honor y posteriormente entró a formar parte de la Asociación Española del Queso.



Bodegón con varios tipos de queso valluco. / DM

Imprimir | Enviar

Publicidad



BUSCAR

EL DIARIO MONTAÑÉS

Hoy



Revelado digital

- Contactar
- Inf. Corporativa
- Agenda
- Horóscopos
- Info. Útil
- PAG. Amarillas
- PAG. Blancas
- Efemerides
- Postales

[PARTICIPA]

- Lo más visto
- Foros
- Chat

[CANALES]

En 1997 incorporó ganado selecto de alta calidad importado desde Holanda, lo que le permitió mejorar la calidad y aumentar la producción.

Hoy en día continúa produciendo de forma completamente manual unas 9.000 piezas. Su presencia es habitual en las ferias dedicadas al queso en Liébana, Reinosa, Pesquera, Avilés, Toledo, Valencia, Panes, Castellón, Toledo, Gandía...

Enlaces Patrocinados

[Productos delicatessen](#)

Tartas de queso y de castañas. Quesos especiales. Membrillo. .
www.quetecomo.com

[Chef 2000 promoción](#)

merluza a la vasca en 4 minutos exclusiva promoción chef 2000 .
www.promochef2000.com

[Queso Muy Interesante](#)

Fabricamos a Precio Económico Oveja, Mezclas y Fundidos .
www.aquesa.com

[Tarta De Queso](#)

Descubra todas nuestras recetas de postres. Herramienta gratuita .
www.Starware.com/Recetas

Subir



© Copyright EL DIARIO MONTAÑÉS
 Editorial Cantabria Interactiva S.L. CIF:B39495460
 C\ La Prensa s/n 39012 Santander
 Registro Mercantil de Santander, Tomo 723, Folio 165,
 Sección 8ª, Hoja S11607, Inscripción 1ª
 Contactar / Mapa web / Aviso Legal / Política de privacidad / Publicidad / Master El Correo
 / Club Lector 10

Powered by SAREMEDIA