



Feta Dodoni
200gr
Ref: 1053



Feta Dodoni
2Kg
Ref: 1055



El Feta es un queso griego de leche de oveja u oveja y cabra que se beneficia desde el año 2002 de una Denominación de Origen Protegida. Fueron necesarios 8 años de batallas jurídicas a Grecia para que la Union Europea reconociera la calidad de este queso, su importancia gastronómica y cultural y no como un simple nombre genérico. Se trata de un queso fresco de coagulación principalmente láctica que ofrece una textura quebradiza y un sabor a leche de oveja a la vez salado y ácido. La cuajada pasa por un prensado en servilletas durante 24h, luego se corta en cubos de entre 1 a 2kg y se madura durante dos semanas a 17°C en salmuera dentro de barricas de plástico o de madera. Para obtener su textura y su sabor incomparable el Feta se afina (madura) durante mínimo 2 meses más dentro de salmuera a 3°C. El verdadero Feta sólo proviene de Grecia y se compone o de 100% de leche de oveja (cruda o pasteurizada) o en caso de mezcla, la leche de cabra no puede superar un 30% y un 70% restante es leche de oveja.

ZONA: PENÍNSULA GRIEGA



Península
Griega

La zona de producción del Feta agrupa las siguientes regiones del país: Peloponesia, Thessalia, Epirus, Macedonia, Trecia y Lesbos. Dodoni está ubicado en la provincia de Epirus al noroeste del país compartiendo fronteras con Albania. Se trata de unas de las zonas mejor preservadas de Grecia a nivel de fauna y flora. Su relieve abrupto ofrece un pico de más de 2500m de altitud y un clima principalmente alpino con lluvias más abundantes que en el resto del país. La provincia vive mayoritariamente del eco turismo y de la producción tanto de leche (cabra y oveja) como de carne (representa casi la mitad de la producción nacional). Es una zona muy rural donde hay muchos pastores y productores muy pequeños esparcidos por la provincia. Eso dificulta la recogida diaria de la lecha a nivel logístico que realiza Dodoni.



MARIDAJE

Condimentos: Pepinos, tomates secos, olivas.

Vino: Vino blanco tipo albariño, verdejo o vino verde.

Cerveza: Cerveza rubia tipo pils, cervezas de trigo como cerveza blanca.

Pan: Tostadas, pan de higos o de pasas, crackers.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Feta se presenta tanto al corte (en formato de kg o más) y también en pastillas. A pesar de ser catalogado como un queso fresco, ofrece una vida útil muy larga debido a su proceso de elaboración. Si se mantiene en frío, en su salmuera, se puede conservar perfectamente durante unos 8 meses. Al contrario de muchos otros quesos, su calidad casi no varía entre formato de corte o el formato de libre servicio. Para el corte se aconseja cortarlo con un cuchillo de lama fina bien limpia (para no ensuciar la salmuera) y volver a colocarlo en su cubo de salmuera. Mucha gente se sorprende gratamente de su sabor equilibrado y agradable porque suelen esperar algo más plano, o salado o ácido por haber probado quesos Fetas de menor calidad. Aconsejamos ponerlo en degustación simplemente con un buen filete de aceite de oliva virgen extra.

HISTORIA DE DODONI



Dodoni empezó en el año 1963 en la comarca de Loannina, Epirus, colectando leche de vaca que se pasteurizaba y se vendía a los habitantes de la zona. La empresa fue impulsada por 6 cooperativas lecheras de la zona. Unos 50 años más tarde, Dodoni ofrece una gama de unos 80 productos. Entre ellos encontramos el famoso Feta, leche fresca, yogures, Galotyri, quesos de pasta prensada y mantequilla. El Feta Dodoni es el más consumido en Grecia. Tiene un consumo por habitante de unos 10kg al año contra 0,1kg por persona al año de media para los consumidores de la unión europea. Dodoni ha creado 4 puntos de recogida de la leche, uno en cada comarca de las diferentes provincias. De esta manera puede mantener en las mejores condiciones la leche que recolecta de sus casi 5.000 productores.

RECETA: Gazpacho Griego



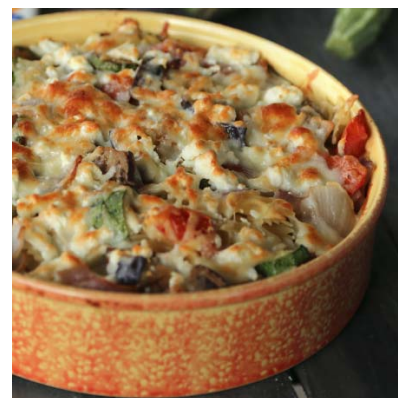
- 100gr de Feta Dodoni
- 1kg de tomates cherry
- 1 pepino
- 1 pimiento rojo
- 20 hojas de cilantro fresco
- 20 uvas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre

Limpiar y quitar las pepitas del pimiento y de la uva. Pelar la fruta y la verdura para obtener una textura mas lisa y fina. En una licuadora poner la mitad del feta y el resto de los ingredientes. Licuar y servir frío en pequeños vasos con el resto de Feta desmigado por encima.

RECETA: Gratinado de temporada con Feta

- 200gr de Feta Dodoni
- 2 pimientos rojos
- 2 zanahorias
- 2 calabacines
- 2 cebollas
- 300gr de calabaza
- Aceite de oliva
- 2 ramitos de Tomillo fresco
- 3 cucharadas de miel

Precalentar el horno a 200°C. Lavar y cortar toda la verdura de tamaños iguales. Colocarlo todo con el tomillo esparcido en un gran recipiente. Antes de hornear durante 40min verter una generosa cantidad de aceite de oliva encima de la verdura. Sacar del horno repartir la Feta cortada en cubos y la miel por encima y volver a hornear durante 5 minutos. Servir caliente o a temperatura ambiente.



RECETA: Ensalada Griega



- 100gr de Feta Dodoni
- 2 tomates maduros
- 1 Pepino
- 1 Pimiento verde
- 1 cebolla roja
- Olivas negras
- Aceite de oliva
- Sal y orégano
- Limón

La clave para conseguir una buena ensalada griega, a parte de asegurarse de la calidad de la verdura, es cortar los ingredientes más pequeños de lo que se suele cortar para una ensalada mixta por ejemplo. Cortar toda la verdura, salpimentar, y al final añadir el aceite de oliva, el queso Feta y el limón.