

NEWSLETTER 21: GOUDA BEEMSTER

HOLANDA



Gouda 10 meses Rueda 11Kg
Ref: 4082



Gouda Clásico 18 meses Rueda 10Kg
Ref: 3255



Gouda Añejo 26 meses Rueda 10Kg
Ref: 3256

El Gouda es uno de los quesos más antiguos de mundo con referencias escritas que remontan al siglo XII. Es un queso de vaca de razas Prim´Holstein que pueden pesar entre medio kilo para las piezas pequeñas hasta 30kg para las más grandes. Se usa generalmente leche pasteurizada que se coagula con fermentos lácticos y cuajo. La cuajada se corta en dados pequeños y se prensa en moldes circulares durante un par de horas para extraer el máximo suero posible. Finalmente se pasa el gouda fresco en baño de salmuera, se seca unos días en planchas de madera antes de cubrirse de parafina para darle sur maduración única. Beemster es el único productor de Gouda con Denominación de origen controlada del país. Lo que hace único sus quesos es:

- La zona privilegiada de pastoreo inscrita al patrimonio de la UNESCO
- Las vacas pastan al aire libre durante los meses de primavera y verano
- La cuajada que se corta todavía se hace a mano y de manera artesanal
- Una maduración lenta y natural sobre planchas de madera durante 10, 18 o hasta 26 meses.

Una anécdota del Gouda Beemster es que su color anaranjado proviene del “achiote” o “anato”, un colorante natural que da al queso este color apetitoso tan característico.

ZONA: Pólder de Beemster



Pólder de Beemster
Holanda

El nombre de Beemster se debe al primer “pólder” de Holanda ganado a un lago, extrayendo el agua con la ayuda de diques, canales y molinos de viento. En resumen fue la primera parcela de tierra ganada al mar o al lago en este caso, en el siglo XVII. Hay que saber que esta zona está ubicada 4 metros por debajo del nivel del mar y está llena de prados con hierba grasa ideal para la alimentación de las vacas. La zona se beneficia de un suelo lleno de sedimentos marinos y de sales minerales que se traducen en una calidad y una tipicidad de leche única en Europa. Desde el 1999, todo el pólder de Beemster ha sido declarado patrimonio mundial de la UNESCO.



MARIDAJE

Condimentos: frutos confitados, membrillo.

Vino: Cava, Champagne o vinos tintos potentes

Cerveza: Cervezas de trigo, Stout negra.

Pan: Panes frescos y tiernos tipo baguette, viena o de campaña.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



Al ser un queso de pasta prensada con varios meses de curación, el gouda Beemster, se conserva bastante fácilmente. Cuando se tratan de cuartos de rueda (2,5kg a 3 kg) o quesos enteros de 10 a 11kg, se recomienda usar un cuchillo incurvado a doble mango (el modelo holandés justamente). La curva de la lama permite desde la primera pasada cortar la parafina ya que todo el peso del cuerpo se concentra en una pequeña parte de la lama. Como siempre se aconseja usar film para envasar el queso más que vacío por cuestiones estéticas. Es un queso que casi no pierde calidad al estar envasado al vacío. Las maduraciones de 18 y 26 meses se puedan cortar también a “pedritas”, al estilo Parmesano y poner en bandejas transparentes para presentarlo así.

HISTORIA DE BEEMSTER



Beemster es una cooperativa creada en el año 1901 que reúne ahora a 460 agricultores de la zona. Esta agrupación de agricultores para facilitar la producción y la comercialización de su leche representa hoy en día el 4% de la producción de quesos de todo el país. A pesar de sus 29.000 toneladas de quesos producidos al año, Beemster sigue siendo propiedad de sus agricultores que no han perdido nunca de vista la calidad final de sus quesos. Proveen desde varios años a la familia real holandesa y numerosas queserías prestigiosas en el mundo.



HAND-STIRRED
GOUDA CHEESE
FROM
HOLLAND

RECETA: Ensalada de Gouda Beemster y quinoa

100gr de Gouda Beemster 18meses
350gr de Quinoa
Zumo de limón
2 manzanas pequeñas
Apio
Nueces
Mostaza
Miel
Vinagre
Aceite de oliva



Cocer la Quinoa en agua. Cortar el Gouda Beemster y la manzana a daditos y añadir las nueces y el apio cortado muy fino. Hacer la vinagreta mezclando el resto de ingredientes a proporciones iguales. Aliñar y remover. Servir a temperatura ambiente.

RECETA: Montaditos de Gouda Beemster con aguacate

50gr Gouda Beemster 10meses
½ baguette
2 aguacates maduros
Rúcula
Limón
Ajo
Cilantro
Aceite de oliva



Cortar el pan a la mitad y tostarlo. Sacar la carne de los aguacates y machacarlo con el zumo de limón, el ajo picado, el cilantro picado, la sal y la pimienta. Encima del pan colocar un poco de rúcula, el aguacate y el gouda cortado a lascas. Servir frío.

RECETA: Chupito de Fino con Gouda Beemster y Jamón Ibérico

30 g de queso Gouda Beemster
20 g de jamón ibérico en lonchas muy finas
2 palitos de brocheta cortos
30 ml de fino de jerez

Romper el queso irregularmente. Pinchar el jamón en los palitos de brocheta y luego el trozo de queso. Colocar los pinchos en los chupitos y agregar el fino. El fino debe mojar solo el queso. Podemos reemplazar el fino por mosto para hacer esta tapa apta para niños.

