

CHEDDAR DE KEEN



LECHE	Leche de vaca sin pasteurizar
COAGULACIÓN	Cuajo animal tradicional
PRODUCIDO POR	Familia Keen
REGIÓN	Moorhayes Farm, cerca de Wincanton, Somerset
SABOR Y TEXTURA	De textura suave y firme, con sabores prolongados, complejos, ricos y a frutos secos, y un golpe agradable de acidez al final.

Los Keen llevan elaborando queso en la Granja Moorhayes, Wincanton, en Somerset, desde 1898, año en que la familia se trasladó a la zona.

La primera quesera fue la tía abuela de George y Stephen Keen, y fue ella quien enseñó el oficio a Dorothy, la madre de éstos. Hoy George elabora el queso con su hijo James, en tanto que Stephen y su hijo Nick se encargan del ganado.

«Hacemos sólo un tipo de queso, pero lo hacemos realmente bien», dice Stephen Keen. «Toda la leche procede de nuestro propio ganado de 250 frisonas, por lo que podemos estar seguros de que están bien alimentadas y cuidadas. Cuando los clientes compran nuestro queso, saben que está hecho a mano, uno por uno, con cuidado, y que se han madurado durante un mínimo de diez meses en estanterías de madera antes de que ser distribuidos a las tiendas».

El Cheddar de Keen es una de las tres queserías que participan en una iniciativa de Slow Food denominada Artisan Somerset Cheddar Presidium. Los principios clave de esta iniciativa son:

1. El queso sólo se elabora en Somerset.
2. Se hace empleando leche de vaca sin pasteurizar procedente del ganado de la propia granja.
3. Sólo emplean los fermentos tradicionales, denominados fermentos de pinta, que consisten en una botella que contiene una pinta de un cultivo parecido al yogur, el cual se fermenta en una lechera antes de añadirlo a la cuba. El otro tipo de fermento es de inoculación directa y se suministra en polvo. Keen usa un fermento de pinta que se cultiva en la granja de Maryland. Estos cultivos proceden de bacterias que se dan de forma natural en la leche de Somerset.
4. La cuajada se forma con cuajo animal tradicional.
5. Los quesos se elaboran con forma cilíndrica y envueltos en tela.
6. Tienen una maduración mínima de un año.

