



centro Leartiker
lácteo

Formación
2021

David
Asher



8-12
NOV.
2021

ELABORACIÓN
NATURAL
DE QUESO
EN UNA GRANJA



msarasua@leartiker.com



+34 946 169 167



www.centrolacteo.com

BIOGRAFÍA

David Asher es un agricultor orgánico, productor de queso de granja y educador en materia de quesos con sede en las Islas del Golfo de la Columbia Británica, Canadá. David no elabora el queso de acuerdo con las filosofías industriales estándar, sino que explora los métodos tradicionales y naturales de elaboración del queso. David ofrece ayuda con el queso a las comunidades cercanas y lejanas mediante la Black Sheep School of Cheesemaking.

A través de talleres en asociación con organizaciones preocupadas por la soberanía alimentaria, comparte su estilo distintivo de elaboración de queso. Sus cursos enseñan un método de fabricación de queso que es natural y muy adecuado para la producción agrícola y artesanal. Es el autor de *The Art of Natural Cheesemaking*.



ELABORACIÓN NATURAL DE QUESO EN UNA GRANJA

David Asher



DESCRIPCIÓN

Desde la propagación del cultivo hasta la coagulación y el afinado, este curso completo y práctico cubre casi todos los aspectos de la elaboración natural de queso en una granja. Los estudiantes podrán aprender cómo los métodos tradicionales simples pueden conducir a una fabricación de queso con leche cruda segura, efectiva y deliciosa.

Cinco días de aprendizaje que les permitirá ver muchos estilos de queso a lo largo de las muchas etapas de su elaboración y observar cómo todos los quesos pueden evolucionar a partir de la misma leche, con el mismo cultivo y el mismo cuajo.

El curso está enfocado en métodos naturales y un círculo completo de elaboración de queso a pequeña escala: no se utilizarán cultivos liofilizados o enzimas sintéticas en ninguna de nuestras elaboraciones.

Se explorarán las 5 categorías principales de queso y los conceptos de cultivos iniciadores tradicionales, ecologías de maduración y cuajo natural: Kéfir, Clabber, Quesos Lácticos Frescos, Quesos Añejos de Cabra Franceses, Skyr, Mantequilla, Camembert, Mozzarella, Bleu D'Auvergne o Stilton o Cheddar, y Tomme & Caciocavallo.





centro Leartiker
lácteo

Formación 2021

ELABORACIÓN NATURAL DE QUESO EN UNA GRANJA

David Asher



PROGRAMA

8 NOVIEMBRE (LUNES)

LA LECHE Y SUS FERMENTOS

El primer día aprendemos a cuidar los cultivos de nuestro queso. Comenzamos con una sesión sobre fermentación láctea, cubriendo Clabber, Kéfir, Crème Fraiche y yogur.

- 09:45 Café + té
- 10:00 El mayor propósito del queso
- 11:15 Descanso
- 11:30 Convocando a los microbios de la leche cruda
- 13:00 Almuerzo
- 14:00 La historia y el misterio de la cultura del kéfir
- 15:15 Descanso
- 15:30 Yogur natural
- 17:30 Finaliza la clase



Duración:
5 días



Impartición:
David Asher
Idioma original: inglés
Traducción (español)
Malen Sarasua



Matrícula:
750€

PLAZAS LIMITADAS



ELABORACIÓN NATURAL DE QUESO EN UNA GRANJA

David Asher



PROGRAMA

9 NOVIEMBRE (MARTES)

QUESO LÁCTICO Y MANTEQUILLA

El segundo día utilizamos nuestros cultivos y cuajo para elaborar quesos lácticos frescos como Cream Cheese & Chevre, y quesos lácticos maduros *Geotrichum-candidum* como Crottin, Valençay y Saint Marcellin. También se incluyen quesos coagulados con ácido como Skyr y Quark, así como mantequilla cultivada.

09:45 Café + té

10:00 Cultivo cuidado / acidez y pH

11:15 Descanso

11:30 Quesos lácticos frescos - Chèvre, Vache, Faiselle

13:00 Almuerzo

14:00 Quesos lácticos añejos - Crottin, Valençay, Saint Marcellin

15:15 Descanso

15:30 Quesos lácticos sin cuajo - Skyr, & Butter

17:30 Finaliza la clase



Duración:
5 días



Impartición:
David Asher
Idioma original: inglés
Traducción (español)
Malen Sarasua



Matrícula:
750€

PLAZAS LIMITADAS



ELABORACIÓN NATURAL DE QUESO EN UNA GRANJA

David Asher



PROGRAMA

10 NOVIEMBRE (MIÉRCOLES)

QUESOS DE COAGULACIÓN ENCIMÁTICA

El tercer día miramos los quesos de coagulación enzimática, preparando, por la mañana, la cuajada básica que puede convertirse en muchos estilos diferentes de queso. Por la tarde, la acidez de la cuajada se habrá desarrollado y podremos estirar el queso en Mozzarella, Queso Oaxaca y Burrata. También exploramos las diferentes ecologías de la corteza de los quesos de cuajo, incluido el hongo blanco de Camembert y las cortezas anaranjadas de Limburger.

- 09:45 Café + té
- 10:00 La historia del cuajo
- 11:15 Descanso
- 11:30 Elaboración de queso de coagulación enzimática
- 13:00 Almuerzo
- 14:00 Pasta filata - Mozzarella, Burrata, Oaxaca
- 15:15 Descanso
- 15:30 El afinado de los quesos de cuajo - Camembert moderno, cortezas lavadas
- 17:30 Finaliza la clase
- 19:00 Cena
- 20:00 Video de la hermana Noella (duración 1 hora)



Duración:
5 días



Impartición:
David Asher
Idioma original: inglés
Traducción (español)
Malen Sarasua



Matrícula:
750€

PLAZAS LIMITADAS



ELABORACIÓN NATURAL DE QUESO EN UNA GRANJA

David Asher



PROGRAMA

11 NOVIEMBRE (JUEVES)

QUESOS CHEDARIZADOS

El cuarto día hacemos un Queso Azul y exploramos el cultivo del hongo azul que le da vetas a este queso. En este día, también prepararemos cuajo a la manera tradicional.

- 09:45 Café + té
- 10:00 Comienzan los quesos de cuajada chedarizados
- 11:15 Descanso
- 11:30 Continuar la elaboración de cuajada chedarizada
- 13:00 Almuerzo
- 14:00 Ronda de queso
- 15:15 Descanso
- 15:30 Charla de motivación con queso azul
- 17:00 Dinámica de comunidades microbianas
- 17:30 Finaliza la clase



Duración:
5 días



Impartición:

David Asher
Idioma original: inglés
Traducción (español)
Malen Sarasua



Matrícula:
750€

PLAZAS LIMITADAS



ELABORACIÓN NATURAL DE QUESO EN UNA GRANJA

David Asher



PROGRAMA

12 NOVIEMBRE (VIERNES)

QUESOS ALPINOS

Y en el quinto y último día hacemos un queso alpino y vemos cómo un queso puede evolucionar en muchas direcciones diferentes, incluidos Tomme, Raclette y Caciocavallo. Con su suero sobrante preparamos un lote de ricotta tradicional.

- 09:45 Café + té
- 10:00 Ronda de queso
- 11:15 Descanso
- 11:30 La marca alpina
- 13:00 Almuerzo
- 14:00 Cueva del queso / Afinado alpino
- 15:15 Descanso
- 15:30 Segmento sur de Italia: Caciocavallo + Ricotta
- 17:00 ¡Fiesta del queso!



Duración:
5 días



Impartición:
David Asher
Idioma original: inglés
Traducción (español)
Malen Sarasua



Matrícula:
750€

PLAZAS LIMITADAS

