



Ilustraciones  
de Daniel Bravo.

# Quesos regionales

Los diez quesos artesanales que más disfrutamos.

*En el imaginario colectivo, el paisaje provinciano es bovino. Vacas en el campo, vacas cruzando la carretera, vacas en medio de una fiesta campirana... En algún momento los mugidos de un becerro se convirtieron en el referente de una tierra llana y rumiante. La realidad –y la comedia– es que sí tenemos mucho ganado por acá: más de dos veces hemos esquivado becerros camino a Tequisquiapan (y ni hablar del borreguito pastando en el baldío de la cuadra).*

*En el Bajío fundamos nuestras ciudades entre haciendas con rebaños (esas granjotas virreinales), paja y mucha leche. Desde entonces hemos sido una región dedicada a la elaboración de quesos artesanales: frescos, añejos, de oveja, vaca y cabra, madurados, curados, cremosos...*

*Somos deliciosamente provincianos.*



### **Queso de cabra** **de La Biquette**

Con ceniza, ajo, aceitunas o en aceite de olivo, los quesos de cabra de La Biquette son el untable y exquisito resultado de un proceso de elaboración sin saborizantes o conservadores, siguiendo métodos franceses para mejorar el aroma, la textura y, por ende, el sabor.

**Sugerencia de uso:** en galletas, pan, en la mano, sobre el cuerpo de tu bienamada.. a placer.



### **Queso de oveja (natural)** **de San Josemaría**

Además de la ternura y el pastoreo, las ovejas de San Josemaría producen un tipo de leche que resulta en quesos tiernos, aromáticos y ligeramente especiados. Imperdible también el curado en vino tinto o el semiduro con aceite de oliva y hierbas finas.

**Sugerencia de uso:** con un ate de membrillo y un vino espumoso.



### **Mascarpone de San Remo**

Todos los quesos italianos de San Remo son garantía: el Mozzarella (el fresco y el especial para pizzas), el Provolone, el Ricotta, el Gorgonzola, el Stracchinella... Después del Mozzarella di búfala, nuestro favorito es el cremoso y dulce Mascarpone.

**Sugerencia de uso:** para acompañar un panetone, o sobre una galleta con miel.



### **Petit San Miguel** **de Luna de Queso**

De todos los quesos que hace Luna de Queso, nuestro preferido es el Petit San Miguel, un queso blando, cremoso, untuoso, hecho con leche de cabra.

Este queso es la encarnación de la palabra «manjar».

**Sugerencia de uso:** sobre una rebanada de pan insaboro, para saborear sólo lo importante.

# SADA y el BOMBÓN

sadabombon.com

revista independiente de cultura urbana en el centro de México



(S) 13

«Los shots de tequila fueron sustituidos por quesos, vinos, panes y productos gourmet»

(R) 32

«La cualidad que más disfruto de la moto es tener el acelerador en la mano. Es como escribir»

(C) 59

«Quien se mece entre las sábanas todavía tibias no es tu marido, es un ser idéntico a él»



ISSN 2007-2083