



## En detalle

Queso azul de vaca de leche pasteurizada. Madura durante dos meses alternando días de maduración sumergido en Raboso Passito IGP -vino tinto licoroso de la región- y días de secado en plancha de madera en la bodega. Una vez llegado a su punto de maduración que le da su textura cremosa y fundente, se adorna con arándanos confitados como si de una tarta se tratase.



Código:  
8091



Origen:  
Camalò de Povegliano,  
Treviso, Italia



Tipo de leche:  
vaca pasteurizada



Formato:  
pieza de 140 g

## Un queso con historia

El queso Blu'61 es un queso muy peculiar creado en el año 2011 por Antonio Carpenedo para celebrar el 50 aniversario de casado con su mujer Giuseppina. Antonio Carpenedo era un joven maestro quesero en la zona de Treviso en Italia cuando en 1974 decidió recuperar una antigua usanza de la región. Durante las numerosas guerras e invasiones que sufrió el norte de Italia en los siglos XIX y XX, ciertos campesinos solían esconder alimentos, entre ellos quesos, debajo



de los restos de orujos, residuos del prensado de la uva, para evitar que las tropas les dejaran sin comida para pasar el invierno. Esta técnica de supervivencia resultó dar al queso un color, un sabor y una textura diferente. Antonio Carpenedo se inspiró en lo que le contaron los ancianos para crear el primer queso "Ubricho" (Borracho) destinado a la venta. La quesería Carpenedo es la primera en Italia considerada como tal sin fabricar quesos. Hoy en día la creatividad de Antonio unido a la juventud de sus dos hijos Ernesto y Alessandro posiciona la quesería como una de la más creativas y emblemáticas del país.



## Un queso único

Su apariencia sorprendente -se adorna con arándanos rojos confitados-, la parte exterior de color rojo burdeos y su interior marfil roto por vetas azules, llena el imaginativo de la persona a punto de probarlo. A nivel gustativo, notamos la evidente presencia del penicillium acompañada de un toque dulzón a cereza. Es un equilibrio sorprendente entre el sabor penetrante a vino dulce, la cremosidad de la pasta y el carácter del azul. Toda una revelación, mejor venta de la quesería Carpenedo y especialmente indicado para sorprender a amigos y familiares durante las fiestas navideñas.



## Sugerencias de maridaje

Ideal para tomar con un vino licoroso. Se recomienda sacar de la nevera 1 hora antes de consumir. Cortar con un cuchillo muy fino o una lira.



## Pastel Blu'61 con arándanos

### INGREDIENTES

400 g de Blu'61  
 2 huevos  
 100 ml de nata para cocinar  
 2 cucharadas de queso parmesano rallado  
 6 cucharaditas de mermelada de arándano  
 Un puñado de arándanos secos  
 80 g de piñones  
 1 pera  
 Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

1. En un tazón, mezclar el Blu'61 con la nata, los huevos, el queso parmesano y una pizca de sal.
2. Verter la mezcla en 6 moldes de silicona para flan y hornear a 180 °C durante 30-40 minutos.
3. Remojar los arándanos, tostar los piñones y cortar la pera en cubos.
4. Hornear los pasteles con mermelada, arándanos, piñones tostados y cubos de pera.

## Gnocchi de calabaza y Blu'61

### INGREDIENTES

1 calabaza de 1,5 kg  
 0,6 kg de patatas  
 320 g de harina blanca  
 2 yemas de huevo  
 30 g de queso parmesano rallado  
 Nuez moscada  
 50 g de mantequilla  
 una pizca de canela  
 150 g de Blu'61



### ELABORACIÓN

1. Pelar la calabaza y cortar en trozos pequeños, hornear en el horno a 180 °C, cubriéndola con una lámina de papel de aluminio. Pasar por el pasapuré. Si el puré de calabaza está demasiado húmedo, dejar secar en el horno a 130°C hasta que pierda la humedad.
2. Cocinar las patatas en agua hirviendo, pelar y aplastar con un machacador de patatas.
3. Mezclar la calabaza y las patatas, agregar 2/3 de la harina y las yemas de huevo, la mitad del parmesano, sal, pimienta y nuez moscada.
4. Formar los gnocchis de la manera habitual y mantenerlos en un lugar fresco.
5. Poner el Blue'61 en un tazón y córtarlo en pedazos con un tenedor.
6. Cocinar los gnocchis en agua hirviendo con sal. Mientras, derretir la mantequilla con una pizca de canela en una sartén a fuego lento.
7. Una vez que los gnocchis estén cocidos, escurrirlos y ponerlos en la sartén con la mantequilla, agregar los trozos de Blu'61, mezclar suavemente y servir caliente.