

Sabores de Asturias

Los quesos

Es el Principado de Asturias una región famosa por muchas cosas. Una de ellas es su gastronomía. En la actualidad los quesos forman parte de lo que le ha dado su fama y que además le caracteriza, y, por cierto, es una región que contiene una muy rica y variada producción de los mismos.

Más allá de lo que refiere a Asturias en la actualidad, aunque no hay certeza en los criterios acerca de cuando apareció el queso en la historia, evidentemente data de muy antiguo.

Es posible que en Oriente existiese la domesticación de cabras y ovejas, desde los siglos X y IX antes de Cristo, así como también en Egipto poco tiempo después.

Si relacionamos las posibles materias primas con las que se elaboran los quesos, la cabra fue el animal que primero fue domesticado, luego fue la oveja y varios siglos después, la vaca.

También se dice que fue la “casualidad” la que dio lugar a la aparición de los quesos, ya que habrían surgido de manera espontánea cuando ganaderos trashumantes trasladaban leche de un sitio a otro y el batido producido por la caminata, y el calor, fueron los responsables de lograrlo.

Existen representaciones, por ejemplo, ordeñando cabras, entre los sumerios milenios antes de Cristo, lo mismo que en Egipto, donde aparecen imágenes de la utilización del queso en la vida cotidiana, y es citado además por fuentes hindúes y también por textos religiosos.

La mitología griega señalaba que fueron los dioses del Olimpo los maestros queseros que enseñaron a hacer queso a los hombres, y además, los mismos griegos fueron quienes mejoraron las técnicas para cuajar y curar los quesos, solían mezclarlo con aceite, frutos secos, harina y miel. La practicidad característica típica de los romanos, hizo que el queso también fuera un “buen negocio” además de un alimento muy importante para ellos, su dieta lo combinaba con tomillo, pimienta, piñones, entre otras cosas. Incluso aprendieron a consumir queso añejo condimentado con vinagre o vino.

El medioevo contó tanto con la elaboración, como con el consumo y además usó como medio de pago al queso, por ejemplo, pagando el diezmo, intercambiándolo por otros productos, y no sólo era costumbre de los pastores, sino también en abadías y monasterios europeos era un alimento de relevancia. Incluso, en tiempos difíciles, fue sin duda, un elemento esencial para la alimentación.

Ya en la modernidad, el contacto con América fue enriqueciendo la cocina, el queso además fue un importante elemento en las ferias y en los mercados.

En el siglo XVIII será Jovellanos quien se refiera a los quesos asturianos, y tiempo después, llegado el siguiente siglo, se establecerá una industria quesera artesanal importante en Asturias, elaborándose quesos de las variedades Casín, Cabrales y Afuega'l pitu. También se multiplicaron por aquel entonces las fábricas de manteca en la región. Junto con esto, se inició una emigración de ganadería hacia los concejos centrales y del litoral, se fueron introduciendo diferentes razas más productivas, y se incrementaron las superficies de los prados y cultivos forrajeros. Todo esto fue acompañado de un crecimiento de las fábricas de salazón de mantecas, lo que motivó un interesante crecimiento del sector lácteo allí por el siglo XIX.

Cuando se fueron desarrollando los ferrocarriles, funcionaron como motor de todo este crecimiento y, durante el siglo XX, con diferentes altibajos, ese mercado fue encontrando diferentes destinos tales como el País Vasco y Cataluña. También llegaron la pasteurización y la congelación, logrando un paso importante en esta industria.

Actualmente hay más de cuarenta variedades de quesos en Asturias, de los cuales cuatro tienen denominación de origen, el Cabrales, el Afuega'l pitu, el Gamonedo y el queso Casín; y uno posee indicación geográfica protegida.

Como es una larga lista de enumerar, sólo referiremos algunos ejemplos de los quesos asturianos agrupándolos según sea su materia prima:

Quesos de vaca: Oscos, Valle del Narcea, Afuega'l pitu, La Peral, Ovín, Casín, Los Beyos, Los Carriles, etc

Quesos de cabra: Monje, La Pena, Cuevas del Mar, Peña Tu, Porrúa, La Chivita, etc

Quesos de oveja: Jalón, Collada, Oveyeru, Peralzola, etc

Quesos con más de un tipo de leche: Madelva, Gamoneu, Cabrales, Urriellu, Vidiago, etc.

Hay quesos que pueden ser de más de un tipo de leche, como el de Ovín y el de Monje, por ejemplo.

En cuanto a su procedencia, es la zona oriental donde se encuentra la mayor parte de las referencias queseras del Principado. De allí procede, por ejemplo el famoso queso Cabrales, el cual cuenta con la segunda denominación de origen más antigua de España en 1981. Este producto sólo se puede elaborar en parroquias del Concejo homónimo, y en tres de Peñamellera Alta. Es un queso que debe madurar en cuevas en las que la humedad influye directamente en la cremosidad del queso. Como curiosidad, el queso Cabrales además ostenta el hecho de haber sido el más caro del mundo, ya que en el año 2018, se pagó por uno de dos kilos en subasta, la suma de 14.300 euros.

Si del queso Afuega'l pitu se trata, son sus concejos de procedencia, el de Morcín, el de Grado y el de Salas. Su materia prima procede de vaca frisona y de la asturiana de los valles. Tiene una textura más bien granulosa y pastosa, y su forma es piramidal. Debe tener un largo período de cuajado, hasta veinte horas. Se lo produce en dos versiones, la clásica y el roxu (con pimentón).

El queso gamoneu tiene dos versiones, la del puerto y la del valle. Sus piezas pueden llegar a pesar hasta siete kilos y también es madurado en cuevas.

El queso casín es muy antiguo y el más joven con D:O. Su proceso de amasado es responsable de sus características propias. Su período de maduración también dura al menos dos meses. Su marca pertenece a cada uno de sus productores y a la vez sirve como garantía de origen.

El área occidental también cuenta con la producción de quesos importantes. Podemos citar a la zona de Taramundi que es ejemplo de ello. En Coaña, además se elabora el queso Abredo, en Cangas de Narcea se produce el queso de Xenestoso, y la zona de Proaza produce el denominado queso de fuente, el cual se fabrica en recipientes de estaño.

También el centro de Asturias produce quesos, como por ejemplo, en Siero. Son conocidos también los denominados de La Peral, el de Peñoceo y el Peralzola.

Es notoria, sin lugar a dudas, la importancia que el queso tiene en la región asturiana, el cual hoy es un producto destacado de su gastronomía; y su gran variedad y calidad, no hacen más que sumar un argumento más para ir a disfrutarlos.

Subcomisión de Cultura del Centro Asturiano de Buenos Aires.

www.aehe.es

queseriaelcabriteru.com

senderismoasturias.es/quesos.htm

turismoasturias.es/descubre/gastronomía/productos/quesos

quesos.es/las-40-variedades-de-quesos-artesanales-de-asturias/3105

directoalpaladar.com

curiosfera.historia.com

gastronomía.productosdeasturias.com

