

Queso de Cabrales

Un centenar de queserías producen en el Principado asturiano este apreciado producto

▼ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA.

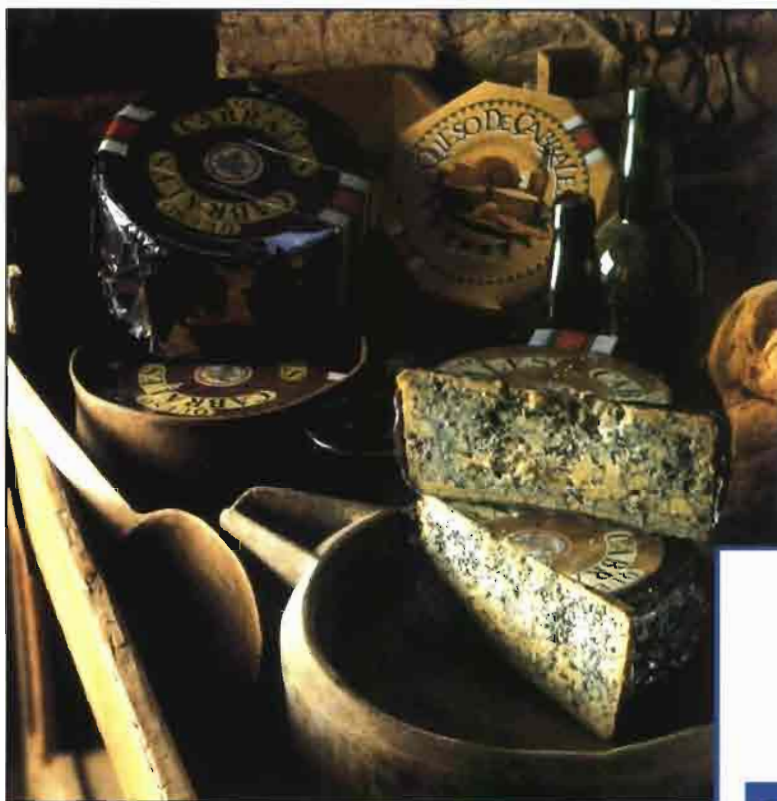
De entre los muchos quesos con prestigio que se elaboran en España, el asturiano Cabrales es, quizá, el más conocido y, sin duda, uno de los más apreciados por los españoles.

Es un queso muy antiguo. Ya era bien conocido en la época del Camino de Santiago. Posteriormente, numerosos escritores han cantado sus excelencias, aparte diversos hombres ilustres. Según Victor de la Serna, uno de ellos fue el político, escritor y periodista francés Clemenceau, quien se hacía enviar todos los años una buena pieza de Cabrales, al que estimaba sobremanera.

Según el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, cuyo Reglamento fue aprobado en junio de 1990, el nombre de Cabrales ampara a los dieciocho pueblos del concejo del mismo nombre, además de otros tres del ayuntamiento limítrofe de Peñamellera Alta, ambos ubicados en plenos Picos de Europa asturianos. El número de queserías supera el centenar y la producción media anual es de unos 180.000 kilos, que se comercializan en todo el territorio nacional español.

En la elaboración de dicho queso se emplea leche de vaca, cabra y oveja, bien una de ellas, dos o las tres, en cantidades muy variables según la temporada, existencias y también de acuerdo con el estilo peculiar de cada productor.

En primer lugar se mezcla la leche ordeñada por la mañana con la de por la tarde y se calienta a una temperatura que oscila entre los 22 y los 25 °C. A continuación se le añade el cuajo, se mezcla bien y se deja hasta el día siguiente. Entonces se corta la masa cuajada en trozos del tamaño de un garbanzo y se pasa



a un molde que se denomina "arnio", donde se deja que desuere de una forma natural. Dichas cuajadas permanecen en los moldes durante veinticuatro horas, volteándolas cada dos o tres horas. Cuando adquieren la consistencia adecuada, se sacan de los moldes y se salan a mano por ambos lados, tras de lo cual se les deja orear durante varios días a temperaturas moderadas, con el fin de que suelten la mayor cantidad de "viria" o suero.

Es entonces el momento de transportarlo a cuevas naturales, situadas en lugares de muy difícil acceso entre las montañas de los Picos de Europa. En dichas cuevas hay una humedad entorno al 90% y unas temperaturas de entre los 8 y los 12 °C, además de una ventilación natural que localmente se llama "soplados". En esta situación permanecerán entre tres y seis meses, período en el que actúan mohos del género "Penicillium". La masa irá adquiriendo un color azul-verdoso, tan característico del Cabrales.

El resultado es un queso semiduro, de entre tres y cuatro kilos de peso, forma

cilíndrica, con una altura entre los siete y los quince centímetros y un diámetro entre los veinte y los treinta. Es de corteza blanda y de color pardo oscuro. Su pasta es blanda, cremosa, blanco-amarillenta con vetas azules y sin ojos. Su olor es fuerte, muy característico, así como su sabor, pronunciado, fuerte y picante, de intenso retrogusto.

Para su comercialización, convenientemente etiquetada cada pieza por el Consejo Regulador, se envuelven en un papel donde figuran impresas las típicas hojas de "plágano". ■

Una manera muy asturiana de comerlo

En los mil y un "chigres" y tasas que salpican la bella tierra asturiana es frecuente ver "tapear" con Cabrales de una forma muy particular. Se coje la cantidad de queso según el número de comensales que haya, casi siempre de manera generosa, y se le trocea muy menudamente en un plato o recipiente, al que, a continuación, se le añade sidra. La mezcla es removida pacientemente hasta que resulte una especie de pasta untuosa, como una mantequilla, de textura más o menos cremosa según el estilo y los gustos de los comensales. Entonces, dicha pasta se va untando en menudas rebanadas de pan que se van disfrutando sin más ceremonias. Lógicamente, el manjar demanda buena sidra, o mejor un buen tinto de cuerpo. Pero, en cualquiera de las opciones, de seguro lo será en cantidades ingentes, pues las "rebanadas" dan una sed atroz por su tremenda consistencia gustativa. ■