

DÍA MUNDIAL DE QUESO

Diferentes quesos de "El Maestro Quesero", marca de Central Lechera Asturiana, con sus envases. | IMÁGENES CEDIDAS POR CENTRAL LECHERA ASTURIANA



Los sabores más profundos del Principado llegan a las mesas

La línea de productos de Central Lechera Asturiana "El Maestro Quesero", elaborada con leche de la firma, cuenta con cinco variedades de quesos: Vidiago, IGP Los Beyos, DOP Casín, DOP Cabrales y DOP Afuega'l Pitu

Oviedo, Elena CASERO
Si hay un alimento característico del Principado son los quesos. De sobra es conocido que Asturias es la "mancha quesera de Europa", y que cuenta con una veintena de quesos en la región, aunque el número de estos identificados con nombre propio son 42, la gran mayoría de calidad artesanal. Cuatro variedades con Denominación de Origen Protegida (DOP) destacan sobre el resto. Se trata del queso cabrales, el queso gamonéu, el queso casín y el afuega'l pitu. Mención especial merece también el queso de Los Beyos, el cual cuenta con Indicación Geográfica Protegida.

Central Lechera Asturiana, marca láctea de referencia a nivel regional y nacional, ha seleccionado algunos de los mejores quesos del Principado, todos ellos elaborados artesanalmente en queserías tradicionales que utilizan la leche de la empresa, y ha lanzado la marca "El Maestro Quesero", compuesta por cinco tipos: DOP Cabrales, DOP Afuega'l Pitu –variedad roxu–, DOP Casín, IGP Los Beyos y Vidiago. Todo ellos cuentan con el sello de "Alimentos del Paraíso Natural", reforzando el mensaje de productos de la región, con una tradición muy arraigada a la tierra y elaborados con leche 100% asturiana, leche de las mejores ganaderías de cada zona. Esta gama de productos puede en-

contrarse desde el pasado mes de diciembre en supermercados y tiendas de alimentación. Si se quiere obtener más información, puede visitarse la web: www.elmaestroquesero.es.

1. DOP Cabrales: el "Príncipe azul"

Cuenta la leyenda que un ganadero guardaba la leche en una cueva cuando vio a una hermosa pastora. Se enamoraron y corrieron a disfrutar de su amor. Tras nueve meses, se acordó de aquella leche y comprobó que se había transformado en delicioso cabrales. Desde entonces, la cuajada se guarda en cuevas para que la montaña haga su magia.

El queso cabrales se elabora en el corazón de los Picos de Europa –en el concejo que le da nombre y en algunos pueblos del concejo de Peñamellera Alta–. Se utiliza únicamente leche cruda de vaca y, como exige la DOP, siempre se presenta envuelto en un papel de aluminio. La corteza es blanda, fina y con una tonalidad parda, adquirida durante su maduración en la cueva. Su pasta es de un sutil color marfil y con vetas verde azuladas. De textura untuosa, presenta unos peculiares ojos distribuidos por toda la pieza.

Si por algo se caracteriza un cabrales es por su intenso olor, el más particular de todos los quesos asturianos. Pene-

trante, complejo, con ciertas notas picantes y duradero, su sabor es intenso y persistente, además de ser cremoso y fundente al paladar sobre una delicada astringencia.

2. DOP Afuega'l Pitu Roxu: fuerza y carácter

Procedente de unos parajes de belleza sin igual, este queso es uno de los más antiguos de Asturias. Hay muchas historias sobre su peculiar nombre –en castellano, "ahogar el pollo" o "ahogar la garganta–, y todas ellas envuelven de misterio un queso vivo y emocionante.

El queso afuega'l pitu se produce en la zona centro-occidental de Asturias, en torno a los ríos Nalón y Narcea. Se elabora exclusivamente con leche de vaca de las razas frisona o asturiana de los valles, y en su versión atroncada (atroncáu) presenta una característica y sorprendente forma troncocónica. De corteza blanda y natural, el pimentón le da un llamativo toque anaranjado. Al corte es granuloso, tendiendo al escachado.

Su aroma láctico, fresco y suave, aumenta con la maduración del queso y presenta un sabor fuerte, seco, algo ácido y fresco. El pimentón le da un ligero toque picante y resulta un queso astringente y cremoso a la vez.

3. DOP Casín: un queso que levanta pasiones

El rey Pelayo quedó prendado cuando, tras la batalla de Covadonga, los vecinos de Caso le regalaron un queso tan grande que tuvo que ser transportado en un carro. Era el año 713. Pero su historia y su técnica se remontan al Neolítico. Desde entonces, el queso casín ha conquistado a los corazones más duros.

Nace en los municipios de Caso y Sobrescobio, en el parque natural de Redes, y recientemente se extendió al municipio de Piloña. Se elabora con leche cruda de vaca de la raza casina o asturiana de la montaña, y de este queso destaca el grabado de su superficie, marcado con un sello que identifica a cada productor. No tiene corteza y presenta un color amarillento. Al corte es firme y compacto y tiene un olor intenso que descubre sus notas picantes. Con un sabor muy fuerte y rudo, presenta un intenso picor final y un retrogusto persistente, siendo un queso para degustar en pequeñas porciones y no apto para paladares sensibles.

4. IGP Los Beyos: bello por dentro y por fuera

Gracias a su materia prima, una leche de altísima calidad de vacas que pastan alrededor del Desfiladero de Los Beyos, en la cuenca alta del río Sella, en los Picos de Europa, es un queso bello por dentro. Y por su cuna, por fuera. Hijo de bosques irrepetibles, montañas escarpadas, naturaleza exuberante y aguas bravas, se trata de un queso elaborado con esmero por unas pocas familias y que recoge la herencia de un paisaje sin igual y una cultura montañesa de gran valor gastronómico.

Se elabora en los concejos de Ponga y Amieva con leche de vaca de las razas carreña y ratina, que pastan alrededor del Desfiladero de Los Beyos, y presenta corteza rugosa y seca, de color amarillo pálido y ligeramente enmohecida. Su interior presenta un color más claro y al corte es algo quebradizo y desmenuzable. Presenta olor muy agradable y suave que deja notas ácidas, propias de la cuajada, mientras que su sabor es complejo, de intensidad media y muy redondo en boca, con retrogusto persistente y con un ligero toque ácido.

5. Vidiago: un queso de oro blanco

El queso vidiago es mucho más que un queso, es una señal de identidad de Asturias. Su éxito se debe a que está hecho con oro blanco. Así es la calidad de la leche de vaca recién ordeñada que se produce en la localidad que le da nombre, en el concejo de Llanes. El saber hacer de los maestros queseros de Vidiago se ha mantenido en secreto durante los años, conservando así una arraigada tradición familiar en torno a un queso joya, que conserva sus características ancestrales y que brilla por sí solo.

En su elaboración solo se utiliza leche de vaca recién ordeñada. Es un queso que presenta corteza lisa y amarillenta que descubre un corazón de color marfil, acentuado con la maduración del queso. Puede presentar algunos ojos pequeños. Su aroma es suave, con notas ácidas, y recuerda a una mezcla de manteca y hierba fresca. De textura blanda y cremosa, ofrece un sabor suave y láctico, además de ser un queso fundente en boca, que invita a seguir degustándolo.

El Maestro Quesero

ELABORADO ARTESANALMENTE CON LECHE



*La mejor selección
de origen asturiano.*

