



Universidad de Oviedo

MÁSTER UNIVERSITARIO EN HISTORIA Y ANÁLISIS SOCIOCULTURAL

TRABAJO FIN DE MÁSTER

DEL QUESO PICÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA: EL QUESO CABRALES DESDE LA ANTROPOLOGÍA HISTÓRICA

DÑA. GUERRERO FERNÁNDEZ, Yaiza.

UO270183

TUTOR: D. GARCÍA ÁLVAREZ, Luis Benito.

FECHA: JULIO 2024.



**MÁSTER UNIVERSITARIO EN HISTORIA
Y ANÁLISIS SOCIOCULTURAL
UNIOVI**

FYL 
Universidad de Oviedo

*A mis güelos, ganadero y quesera de casa,
José y Serafina.*

*«Los pastores cabraliegos
en puertos de altas montañas
fabrican Queso Cabrales
en hacendosas cabañas
y aunque huelan no duden
el queso mejor de España
es el néctar de las flores
del Picu Urriellu y sus brañas»*

(Pancarta con la que una pastora promocionaba la venta de queso)

RESUMEN/ABSTRACT.

El queso Cabrales destaca por ser uno de los productos identitarios más reconocidos del sistema gastronómico asturiano. Para comprender cómo se vertebró una cultura vinculada a su elaboración, se hace necesario deparar en sus orígenes y su desarrollo histórico, así como reflexionar acerca de su imbricación con el espacio en el que se fabrica y el papel fundamental que desempeñaron los pastores como primeros productores y transmisores de un saber ancestral que culmina en la actualidad con un producto que goza de predicamento tanto a nivel nacional como internacional, hallándose amparado bajo el sello de calidad de la Denominación de Origen Protegida Queso de Cabrales.

Cabrales cheese stands out for being one of the most recognized identity products of the Asturian gastronomic system. To understand how a culture linked to its production was structured, it is necessary to look at its origins and historical development, as well as reflect on its interweaving with space in which it is manufactured and the fundamental role that shepherds played as the first producers and transmitters of ancestral knowledge that culminates today with a product that enjoys recognition both nationally and internationally, being protected under the quality seal of the Cabrales Cheese Protected Designation of Origin.

INDICE DE CONTENIDO

1. ORIGENES DEL QUESO DE CABRALES: PASTOREO TRADICIONAL Y APROVECHAMIENTO DE LA LECHE.....	6
1.1. EL PASTOREO TRADICIONAL.....	6
1.2. EL APROVECHAMIENTO DE LA LECHE: LA APARICIÓN DE LOS DERIVADOS LÁCTEOS.	11
1.3. LA APARICIÓN DEL QUESO DE CABRALES.	13

2.	EL QUESO PICÓN DE CABRALES: ELABORACIÓN Y MADURACIÓN.....	15
2.1.	LOS LUGARES DE ELABORACIÓN.	16
2.1.1	La cabaña.	17
2.2.	LA ELABORACIÓN: UN TRABAJO FEMENINO.....	18
2.3.	LA ELABORACIÓN ARCAICA.....	21
2.3.1	La preparación de la leche.	23
2.3.2	La coagulación.	23
2.3.3	El moldeado.	25
2.3.4	El desecado.	26
2.4.	LA MADURACIÓN: CUEVAS NATURALES Y BODEGAS.....	27
2.4.1	Las cuevas naturales.	27
2.4.2.	Las bodegas.....	30
2.4.3.	Maduración y fermentación.	30
2.4.4	El queso y los gusanos.	33
3.	LA SITUACIÓN DEL CABRALES DURANTE LA EDAD MEDIA Y LA EDAD MODERNA: LAS PRIMERAS REFERENCIAS DE ESTE QUESO.	34
3.1.	EL CABRALES EN LA EDAD MEDIA.....	34
3.2.	LAS PRIMERAS REFERENCIAS AL QUESO DE CABRALES: SU SITUACIÓN EN LA EDAD MODERNA.....	37
4.	LOS INICIOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL QUESO DE CABRALES: POPULARIZACIÓN, ESPECIALIZACIÓN QUESERA Y EXPANSIÓN DEL COMERCIO.	
	43	
4.1.	LA POPULARIZACIÓN DEL CABRALES.....	43
4.2.	LA APARICIÓN DE LA INDUSTRIA LÁCTEA EN ASTURIAS.....	46
4.2.1	Mejoras en las vías de comunicación.....	48

4.2.2	Mejoras en la producción láctea.	50
4.2.3	La popularización de los lácteos a través de ferias y exposiciones.	53
4.3.	INTENTOS DE INDUSTRIALIZACIÓN DEL QUESO CABRALES.	54
4.3.1	Propuestas de mejora en la elaboración del queso picón.	54
4.3.2	Escuela de Industrias y Derivados de la Leche de Arenas de Cabrales.	57
4.3.3	Los primeros Cabrales industriales.	59
5.	LOS AÑOS 30, FRANQUISMO Y PRIMEROS PASOS HACIA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.	62
5.1.	PRIMEROS PASOS HACIA LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN: LA PROLIFERACIÓN DE QUESOS FRAUDULENTOS.	65
6.	LA MODERNIZACIÓN DEL QUESO: LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CABRALES.	67
6.1.	LAS ACTUACIONES DEL CONSEJO REGULADOR.	69
7.	DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y POPULARIDAD DEL QUESO CABRALES.	71
7.1.	EL CABRALES COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO.	71
7.2.	DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN: LA FUNDACIÓN CABRALES.	73
7.3.	EL CERTAMEN DEL QUESO CABRALES.	74
7.3.1	El Certamen del Queso Cabrales en Iberoamérica.	78
8.	CONCLUSIONES.	78
9.	BIBLIOGRAFÍA.	80
10.	ANEXO.	86

1. ORIGENES DEL QUESO DE CABRALES: PASTOREO TRADICIONAL Y APROVECHAMIENTO DE LA LECHE.

Como señala Luis Aurelio González en su *Aproximación al desarrollo histórico de un producto de calidad: el Queso de Cabrales*: «rápidamente nos dimos cuenta de que el queso de Cabrales no se podía estudiar como si se tratase de algo surgido por el azar o la casualidad». Partiendo de esta afirmación, es complicado datar la aparición de este producto dentro de los Picos de Europa de forma exacta, pero sí podemos asegurar su procedencia como una forma de aprovechamiento de la leche por parte de los pastores que poblaron este territorio desde hace miles de años. Para entender tanto el queso de Cabrales como el entorno en el que se elabora, debemos deparar en una serie de cuestiones que, al final, serán fundamentales para comprender los inicios y el desarrollo de este alimento.

1.1. EL PASTOREO TRADICIONAL.

Situado en la comarca de los Picos de Europa, el concejo de Cabrales destaca por su orografía escarpada y un paisaje atractivo que al año mueve a miles de visitantes para realizar alguna de las múltiples rutas de montaña que ofrece. Actualmente, pues, su economía está basada en el turismo estacional, pero el concejo no siempre subsistió en base a este pilar económico, como así lo demuestra la elaboración de uno de los productos estrella de la gastronomía asturiana: el queso de Cabrales.

Con población constatada desde el Paleolítico Inferior, como denotan vestigios como las pinturas rupestres de la Cueva de la Covaciella (Carreña), durante el Neolítico, el concejo se adaptó a una nueva forma de vida seminómada producto de la domesticación de animales, surgiendo así el germen del pastoreo tradicional, que, en su desarrollo acompañará el devenir de los cabraliegos hasta tiempos recientes. La arqueología muestra que en los primeros tiempos del Neolítico ya había una actividad pastoril consolidada en algunas zonas montañosas de Europa, y, como expone González Prieto, podemos suponer que Picos de Europa no fue una comarca ajena

a esta situación¹. Cabe destacar la geografía de este espacio, distinguida por una orografía escarpada y de gran horizontalidad, que no hizo fácil el desarrollo de la agricultura sobre todo en los espacios denominados “los puertos” –las zonas altas del concejo– donde apenas se daban territorios para la labranza por la carencia de suelos apropiados o su inclinación² lo que explica «la primacía económica que tuvo la ganadería sobre la agricultura, cuya práctica se limitó a los valles y zonas de menor altitud donde se practicaba una policultura de subsistencia»³. Estas características, por consiguiente, obligaron a la población a abogar por otras formas de subsistencia, en concreto por la ganadería que se consolidó durante muchos siglos como la principal fuente de riqueza de Cabrales.

Para entender el funcionamiento del pastoreo tradicional en Picos de Europa primero debemos detenernos en el modelo de vida seminómada que adoptaron estos pastores. De este modo, los meses fríos los pasaban en los valles, localidades bajas donde el ganado permanecía estabulado en cuadras que habitualmente se encontraban anexas a las viviendas y las semanas previas al inicio de la primavera, en los invernales, cuadras ligeramente separadas de los pueblos, ubicadas por debajo de las *rayas*⁴; mientras que en los cálidos subían a los pastos de altura, también llamados puertos o mayadas donde los pastos eran de mejor calidad obteniéndose, por tanto, una mejor leche tanto para el consumo –que era más bien escaso, y cuando se bebía solía ser leche desnaturalizada, ya que se aprovechaba la nata para la elaboración de mantecas⁵–, como para la elaboración de derivados lácteos, y donde los pastores vivían en las cabañas cuya importancia analizaremos más adelante.

¹ Luis Aurelio González Prieto, «Aproximación al desarrollo histórico de un producto de calidad: el Queso de Cabrales» en *El Libro del Cabrales. El sabor del saber*, editado por Consejo Regulador del Queso de Cabrales (Cabrales; Consejo Regulador del Queso de Cabrales, 2011), pp.21.

² Faustino Suárez Antuña *et al.* «La adaptación del hombre a la montaña. El paisaje de Cabrales (Picos de Europa)», *Ería* n°68 (2005): pp. 377.

³ *Id.*

⁴ Jaime Izquierdo y Gonzalo Barrena, *Marqueses, funcionarios, políticos y pastores. Crónica de un siglo de desencuentros entre naturaleza y cultura en Los Picos de Europa*. (España: Red Asturias de Desarrollo Digital, Red Cantabria de Desarrollo Digital, 2006), pp. 103

⁵ Luis Benito García Álvarez, «El sector lácteo en la Asturias contemporánea. Cultura, producción y consumo» en *Sociedades y Culturas: IX Congreso de la Historia Social. Treinta años de la Asociación de Historia Social*, coord. Santiago Castillo y Jorge Uría (Oviedo, Comunicaciones, 7-9 de noviembre 2019), pp. 788.

Respecto a las mayadas, podemos definir las como «*espacio en el puerto, relativamente favorable y con pasto circundante, nucleado por una o varias cabañas de vivir, dotado de corrales, fresnos y puntos de agua*»⁶. Ya se ha hecho mención de que son espacios a los que suben los pastores parte del año con su ganado para el aprovechamiento de los pastos que allí se erguían. Estos espacios actuaban como pilares funcionales de la economía ganadera⁷ y es por tanto que resulta necesario analizarlos brevemente. También conocidas como “brañas”, encontramos tres tipos que responden a factores diversos como el lugar en el que se encuentran, su cercanía respecto a los pueblos y la temporalidad de su uso. Las primeras, según Adolfo García, son las más antiguas, donde no existen cerramientos y sus construcciones de planta redonda o “chozos” son muy primitivas. Además, carecen de cuadra o henil y su uso es sólo para el refugio del pastor; por otro lado, están las brañas de los vaqueiros de alzada, con espacios cercados destinados a prados de guadaña y a tierras de labor, que cuentan con construcciones multifuncionales y que se encuentran alejadas de las poblaciones, exigiendo a los vaqueiros un traslado total estacional; y por último el tercer tipo con algunos prados de guadaña y que cuentan con cabañas-establo de planta rectangular así como con heniles y cuadras, siendo esta tipología la que podemos encontrar en Picos de Europa y a la que hacemos referencia al referirnos a las mayadas. Este tipo de mayadas se caracterizan por su uso durante el verano, donde los propietarios suben con parte de su ganado y donde efectúan la siega de praderías cercadas que pueden almacenarse en las cabañas-establo o, tras su traslado, al pueblo que se encuentra relativamente cercano. Siguiendo los planteamientos de García, dice de ellas que en general, el pastor sube diariamente a ellas aunque también se da la posibilidad de que permanezca varios días allí, pero que, en cualquier caso, estas mayadas se encuentran próximas a los pueblos y jamás se traslada a ellas la familia al completo dándose por tanto «*una trashumancia de corto recorrido o de valle*»⁸. Sin embargo, en el caso de Picos de Europa, encontramos mayadas que se sitúan en torno a los 1.000 y 1.600 metros de altitud, pudiendo incluso alcanzar los 2.000 metros las más altas⁹, si bien estas se establecen

⁶ Izquierdo y Barrena, *Óp. Cit.* pp. 84.

⁷ *Ib.* pp. 794.

⁸ Adolfo García Martínez, «Comentarios a la <Carta Novena> de Jovellanos, “sobre el origen y costumbres de los vaqueiros de Alzada de Asturias” desde una perspectiva etnohistórica» en *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos n° 130*, (Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos, 1989) pp. 294.

⁹ Izquierdo y Barrena, *Op. Cit.* pp. 84.

cercanas a las localidades de mayor altitud, pudiendo llevarse a cabo esa trashumancia de corto recorrido, los vecinos de las localidades cabraliegas más bajas experimentaron el traslado estacional al puerto como asegura el testimonio recogido por María González Álvarez a una productora de Cabrales:

«[...] Tradicionalmente subíamos aquí, esto es la vega de Tordín, donde se crío mi abuela, mi madre, todos, yo y los hijos míos [...]. Entonces aquí en la vega esta, ya no cuando los críos míos, pero cuando yo, esto era un pueblu [...], entonces cada quien subía pallí con su familia. Subíamos las gallinas, los gochos, las vacas, todo ¿no?»¹⁰

En cuanto a su uso, cada comunidad usaba los pastos más cercanos a su localidad, pudiendo hacer uso de ellos únicamente quienes ostentasen la condición de vecinos. Esta situación también plantea una serie de fricciones entre pueblos vecinos, siendo frecuentes las reclamaciones o quejas por abusos de ganaderos de otras localidades, haciendo recurrente la imposición de multas¹¹ como demuestran los pleitos saldados en la Real Chancillería de Valladolid entre los pueblos de Sotres y Arenas –los cuales fueron continuos desde 1625– por el aprovechamiento de mayadas territorialmente ligadas a la primera localidad y que se saldaron a favor de Arenas con la posibilidad de hacer uso de esos pastos durante veinte días cada año con fechas a su elección y con previo aviso de cuatro días a los vecinos sotrianos¹², siendo este sólo un ejemplo de los muchos pleitos que se llevaron a cabo en el concejo a consecuencia del uso de estos pastos.

Lo habitual es que los pastores subieran a las mayadas a últimos de mayo o principios de junio, siendo el día más común el de San Miguel de mayo –aunque desde abril podían hacer uso de las cuadras de cotas bajas hasta agotar la pación y, posteriormente, pasar a las mayadas– y volvieran a bajar en torno al San Miguel de septiembre o en el mes de octubre a mayadas bajas y posteriormente a caserías donde aprovecharían el rebrote otoñal o *toñada*.¹³

¹⁰ María González Álvarez, «Denominaciones de origen y parques nacionales» en *Revista de Humanidades*, 25 (2015), pp.75.

¹¹ García Álvarez, *El sector lácteo en la Asturias contemporánea... Op. Cit.* pp. 795.

¹² *Vid.* Archivo de la Real Chancillería de Valladolid.

¹³ García Álvarez, *El sector lácteo en la Asturias contemporánea... Op.Cit.* pp.794-795.

Durante el tiempo que pasaban en las mayadas, los pastores tenían entre sus funciones cuidar del ganado, llevar a cabo el ordeño y aprovechar el excedente lácteo convirtiéndolo en manteca o queso. En el caso de las mayadas de esta tipología, cercanas a los pueblos, ya hemos mencionado que no se realizaba una estancia prolongada, sino que eran habituales las constantes subidas y bajadas como también evidencia Luis Benito García señalando que, estos pastores, acostumbraban a «*subir al atardecer y se dormía en las cabañas, descendiendo al amanecer con la leche ordeñada de la noche anterior y la de la mañana*»¹⁴.

En lo relativo a la cabaña ganadera, cabe destacar la importancia de las razas autóctonas hasta la introducción de nuevas especies durante el siglo XX, de modo que nos encontramos con las vacas asturianas de la montaña o casinas, de poco requerimiento y muy adaptada al medio, lo que compensaba su escaso rendimiento de leche¹⁵, las ovejas *carranzanas* y las cabras *bermeyas* – animal del que toma nombre el concejo de Cabrales por su excelente adaptación a la accidentada orografía–, que en términos generales, eran razas bien adaptadas a las duras condiciones de los Picos de Europa. Este pastoreo tradicional se encontraba inmerso en una economía de subsistencia, basada en el aprovechamiento de todos los productos de origen animal para el autoconsumo, y por ello hablamos de leche, carne, pieles o lana entre otros¹⁶. Llegados a este punto, merece la pena detenerse mínimamente en las cuestiones relativas a la producción láctea de estos animales, factor clave para comprender la aparición de los derivados como el queso.

De las razas autóctonas, debemos deparar en la estacionalidad que presentan cabras y ovejas a la hora de producir leche, reducida a la época de cría –los meses de primavera y verano– mientras que las vacas producen excedente lácteo a lo largo de todo el año. Esto, en relación con la elaboración de derivados lácteos, supone una limitación consecuencia del tamaño que conformaban estas cabañas ganaderas, siendo mucho más amplio el número de cabezas ganado ovino y caprino –el 74% según el catastro de Ensenada–, ya que este ganado menor o *reciella* era más adecuado para aprovechar los pastos de montaña además de que eran animales de

¹⁴ García Álvarez, *El sector lácteo en la Asturias contemporánea...* pp. 795.

¹⁵ *Ib.* pp.796.

¹⁶ *Id.*

mantenimiento y compra más económica que las vacas¹⁷, por tanto a la hora de la elaboración del queso de Cabrales encontraremos una producción más amplia en los meses que los pastores suben a las mayadas y se obtiene leche de *reciella* que en los inviernos, cuando únicamente se dispone de leche bovina.

1.2. EL APROVECHAMIENTO DE LA LECHE: LA APARICIÓN DE LOS DERIVADOS LÁCTEOS.

Tras analizar el pastoreo tradicional, conocemos la existencia de un excedente lácteo procedente de la ganadería, pero cabe destacar que la leche, pese a ser uno de los productos fundamentales en la dieta de los pastores y campesinos, no era un alimento muy habitual en el consumo de la Asturias tradicional, ya que era complejo mantenerla en buen estado y, además, sus derivados resultaban muy rentables para los ganaderos¹⁸. Además, debemos tener en cuenta que también era un recurso escaso, consecuencia de la estacionalidad de producción láctea de cabras y ovejas, como se ha indicado, así como el hecho de que las cabañas ganaderas no respondían a los estándares actuales: se producía menos leche ya que los animales solían estar peor alimentados y a ese excedente debe eliminarse la leche que consumían las crías, con lo cual hablamos de vacas que producían entorno a los siete u ocho litros diarios, cabras entre tres y cuatro litros y ovejas sobre los dos litros sin descontar la cantidad consumida por las crías¹⁹. Por tanto, ese reducido porcentaje de leche que se obtenía como excedente debía transformarse para asegurarse que tuviera una mayor conservación, apareciendo los derivados lácteos.

Estos derivados lácteos como quesos, cuajadas o mantecas ya aparecen como paralelas a la domesticación de los animales en los primeros pasos de la revolución neolítica²⁰ como ya se ha comentado. Los vestigios parecen indicar que las técnicas de cuajado aparecen de forma casual, probablemente producto de sus desplazamientos continuos buscando pastos para el ganado donde transportaban la leche en estómagos de animales. Como expone González Prieto, debió ser el

¹⁷ Suárez Antuña, *Op. Cit.* pp. 379–380.

¹⁸ Vicente Fernández Benítez *et al.* «Trabajar para comer» en *Trabajar para comer. Producción y Alimentación en la Asturias tradicional*. Coord. José Ángel Muñoz Fuente, (Gijón, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón-Gijón, 2014), pp. 66.

¹⁹ Fernández Benítez *et al.* *Op.Cit.* pp. 66.

²⁰ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 20.

constante movimiento de la leche en el interior de estos objetos lo que provocó su transformación en una sustancia más sólida y compacta²¹. Pero existe también la posibilidad de que los primeros quesos partieran de lo que se denominan coagulaciones lácticas, donde la propia acidez de la leche provoca la división de esta en cuajo y en suero, o incluso, siguiendo la teoría de González Prieto de lo que llamamos coagulaciones enzimáticas de origen animal, a través del proceso de observación de estos primeros pastores. Cuando se realizaba la matanza de animales como cabritos o corderos, es probable que apreciaran que en el cuarto estómago de estos animales ya había leche coagulada, fruto de las últimas leches que el animal hubiese consumido²². Igualmente, estos productos, poco elaborados en su origen y surgidos del azar no podían desecharse, ya que eran fundamentales para la supervivencia de estas sociedades, pero, con posterioridad, comenzarán a verificarse los avances técnicos que perfeccionaron la elaboración con el fin de conseguir alimentos más sabrosos y que con el tiempo pasarían a ser alimentos de clases pudientes y poderosas²³. Por tanto, podemos hablar de los quesos y otros tipos de derivados lácteos como un pilar fundamental en la alimentación de estas sociedades antiguas y para corroborarlo en el seno de la Hispania Romana tenemos el «*De Res Rustica*» –La Labranza– de Lucio Junio Moderato Columela en el 60 a.C., donde muestra la importancia del queso en la economía agraria romana. Este es, sin duda, todo un manual agrónomo en el que se recogen las acciones necesarias para elaborar un buen queso: lo primero, el uso de coagulantes para la leche, como el estómago de un joven ternero, la flor del cardo o el jugo de higo; desuerar la cuajada a partir de canastros de juncos o recipientes de madera que contasen con agujeros por donde pudiera escurrirse el suero mediante el prensado o la importancia del uso de sal, el secado o la conservación del producto²⁴.

²¹ González Prieto, *Op. Cit.* pp. 20.

²² Clara Díez, *Leche, fermento y vida: Cómo el queso artesano cambió mi visión del mundo* (Madrid: Penguin Random House Grupo Editorial, 2023), pp.84.

²³ González Prieto, *Op. Cit.* pp. 20. Aunque las valoraciones dietéticas y gastronómicas del queso han experimentado considerables variaciones y oscilaciones a lo largo de la Historia. Sobre el particular véase Luis Benito García Álvarez, «History of pro-prebiotic foods. From Antiquity to E. Metchnikof », First Workshop of European Network for Gastrointestinal Health Research (ENGIHR)», Braga, febrero de 2011. Internacional. VVAA, *Current Challenges in Gastrointestinal Health Research*, Braga, European Science Foundation, University of Minho, Institute for Biotechnology and Bioengineering, 2011.

²⁴ *Ib.* pp. 21.

Por tanto, la aparición de derivados lácteos en Picos de Europa responde esencialmente a un modelo de autoconsumo donde, en este caso la leche, era reutilizada antes de que se echase a perder para la producción de nuevos alimentos. Cabe destacar, llegados a este punto, la importancia que tenían estos derivados dentro de la dieta de los pastores, ya que la comarca, caracterizada por su tosco paisaje y la ausencia de espacios aptos para el desarrollo de una agricultura de cultivos, convertía los inviernos, ya de por sí difíciles, en una auténtica trampa. Por consiguiente, los pastores necesitaban provisiones para los meses fríos, sobre todo en las zonas altas donde aún en la actualidad persiste una marcada capa de nieve, ya que la carencia de buenas comunicaciones y la lejanía a otros núcleos poblados, hacían complicada la adquisición de alimentos, con lo cual, contar con los quesos elaborados en el verano implicaba una fuente de sustento segura. Ello se puede ejemplificar con hechos como la gran nevada que tuvo lugar en 1888, en la que los copos cayeron de forma casi ininterrumpida entre el 14 de febrero y el 22 de marzo²⁵.

1.3. LA APARICIÓN DEL QUESO DE CABRALES.

De este modo, tenemos dos certezas en lo relativo a la aparición del Cabrales: que es un derivado de la leche de ganadería autóctona y que es un producto elaborado por las manos de los pastores en el concejo de mismo nombre. Lo cierto, en cualquier caso, es que poco más conocemos de los primeros quesos picones que se elaboraron en este espacio geográfico, con lo cual debemos asumir que los datos ofrecidos en el apartado anterior que abordan la aparición de los quesos de forma generalizada son igualmente aplicable a nuestro sujeto de estudio y que su aparición se remontaría a hace unos siete mil años con la aparición del pastoreo en esas sociedades neolíticas. Pero ante este vacío, los testimonios folclóricos ofrecen un apaño por medio de una leyenda que justificaría la aparición del Cabrales. Esta, que era casi desconocida por los lugareños, hoy juega un papel fundamental en uno de los mayores festejos relacionados con este queso, el Certamen del Queso Cabrales, al que dedicaremos más adelante su propio apartado.

²⁵ Cristina García. *et al.* «El impacto del episodio avalanchoso de 1888 en Macizo Asturiano, a través de la prensa» en *Avances, métodos y técnicas en el estudio del periglaciario*, editado por Antonio Gómez Ortiz *et. al.* (Barcelona, Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona, 2015) pp. 68.

Dicha leyenda nos habla de un joven pastor que durante los meses de primavera o verano, en su estancia en su cabaña en alguna de las mayadas del concejo, dedicaba sus esfuerzos tras el ordeño de sus animales a la transformación de la leche en un queso fresco, el cual trasladó a una de las numerosas cuevas naturales que se localizan entre las calizas de Cabrales con el fin de refrigerarlo y comerlo en los días posteriores. Saliendo de la cueva, que suponemos cercana a un río, se encontró con una xana²⁶ cuya belleza cautivó al joven pastor que comenzó a seguirla durante meses con el fin de cortejarla. Posteriormente, con la euforia del amor viéndose opacada por el hambre, el pastor regresa a la cueva donde el paso del tiempo tampoco pasó inadvertido para el olvidado queso fresco que tras esos meses presentaba la viva imagen de uno de nuestros preciados quesos de Cabrales.

De esta leyenda, en la que se aúna la mitología con la realidad, pocas son las extracciones veraces que podemos realizar, pues como decíamos en los inicios de este trabajo citando a González Prieto, no podemos decir que el Cabrales provenga del azar o la casualidad, que es lo que evidencia la leyenda. Sin embargo, como sucede en otros muchos mitos fundacionales, puede resumir lo que supondría una refinación de la técnica a base de la experiencia que conlleva la propia elaboración. De todos modos, sí que evidencia un factor que debemos tener muy presente y que resulta característico de estos quesos picones: la relevancia de maduración dentro de las cuevas naturales. Más adelante analizaremos su importancia en lo relativo al queso, pero en este punto debemos resaltar como pudo ser factible el hecho de que un pastor descuidado o impedido provocase la fermentación de los hongos del tipo *Penicillium* en un queso que acostumbraba a ser comido fresco. Estas cuevas, que hoy día son un pilar fundamental en el proceso de maduración del Cabrales, anteriormente fueron usadas como centros de refrigeración de alimentos por las condiciones climáticas que presentan –temperaturas entre 8 y 12°C durante todo el año–, con lo cual parece lógica la introducción de quesos en el espacio con el fin de mantenerlos de modo óptimo hasta su consumo.

Cabe señalar que, pese a que pudo ser factible que el olvido o la incapacidad de algún pastor dejase algún queso durante meses sin supervisión en la cueva, el producto que resultó de tal

²⁶ Ninfas acuáticas de la mitología asturiana que cuentan con singular belleza y que moran en las fuentes y en grutas.

proceso seguramente distase mucho del queso picón que hoy conocemos, consecuencia de una de las características físicas que éste presenta, los poros. Aunque se analizará más adelante, es de interés señalar que el proceso de fermentación de estos quesos azules se ve condicionado por las porosidades que presentan, las cuales actúan de puerta de acceso para las esporas del hongo *Penicillium* que llegan al interior del queso mediante los *soplaos*²⁷. Durante la maduración, se observa como la corteza natural del queso cierra estas cavidades, imposibilitándose por tanto la penetración del *Penicillium*, el cual no logra fermentar y que asimismo conlleva la carencia de las vetas verdosas-azuladas conocidas como cardenillo. Por tanto, sin el mantenimiento que necesitan los quesos durante su maduración, las posibilidades de conseguir lo que se considera un queso de Cabrales son ínfimas y es por eso por lo que no se puede asegurar que este mito produjera la aparición del queso picón per se.

Más allá del grado de veracidad que nos atrevamos a atribuir a la leyenda, lo cierto es que, a otro nivel, forma parte de la tradición y mitología del concejo que, se ve reflejada con la elección del Pastor o Pastora Mayor y la Xana del Naranjo de Bulnes el último domingo de agosto en el Certamen del Queso Cabrales.

2. EL QUESO PICÓN DE CABRALES: ELABORACIÓN Y MADURACIÓN.

Mínimamente establecidos los conceptos básicos de la aparición del queso en Picos de Europa, se puede considerar que el siguiente paso pertinente en el análisis es la propia elaboración, que podemos considerar se remonta muchos siglos atrás. Cabe destacar que una de las características esenciales del queso de Cabrales en la actualidad es que mantiene un modelo de fabricación considerado tradicional o artesanal, por tanto, los pasos que detallaremos en este apartado no distarán de forma considerable de los que se realizan hoy día, bajo la normativa de la Denominación de Origen Protegida, que se analizará más adelante. Para abordar este tema, son varios los factores en los que debemos deparar que irán más allá de la propia técnica de elaboración, como los lugares donde se hacía el queso, quién lo hacía o dónde maduraba. Para

²⁷ Corrientes de aire que se dan de forma natural en las cuevas naturales a partir de las aperturas al exterior que presentan por la erosión de la roca caliza.

guiarnos en este cometido, haremos uso de tres obras fundamentales que recogen el proceso durante inicios y finales del siglo XX: «*Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el Estudio del queso “Picón”*» de Ventura Alvarado Albo; «*Los quesos montañoses de los Picos de Europa y el queso picón*» de Carmen Fernández de Arroyo y «*La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo según un informe técnico realizado en el año 1911*» del Dr. Pedro Casado Cimiano, respectivamente. Estas obras son clave para entender el proceso de elaboración ancestral que mantiene en esencia todos sus rasgos tradicionales aún en la actualidad, pero también porque inciden en un hecho que no puede ser obviado; recogen la elaboración de lo que hoy llamamos Queso de Cabrales y queso Picón Bejes-Tresviso como un todo, al que llaman genéricamente “Queso Picón”:

«sobre el nombre que debe darse a este queso, que hasta aquí hemos denominado tan pronto Cabrales, como Tresviso, o como Picón (...) Queso Picón será por tanto el que le daremos adelante, y con el que nos referimos tanto al Tresviso como al de Cabrales»²⁸

Aunque este nombre presenta cierta problemática, que recoge de modo claro el trabajo de Casado: «*Tiene un inconveniente el nombre que adoptamos, y es el del parecer que ha de tener un gusto muy picante este queso, cuando en realidad, ni muchos quesos de éstos pican de un modo notable*»²⁹. Pero sin lugar a un nombre genérico, parece más fácil usar el nombre de “picón”, al no tratarse de un nombre ni asturiano ni cántabro, para unos quesos que comparten grandes similitudes tanto por el espacio geográfico donde se produce la elaboración, como por los tipos de leche usados, la forma de realizarlos y la maduración en las cuevas naturales. Será por eso por lo que muchos de los pasos que se explicarán en las siguientes páginas habrán sido extraídos de la elaboración del Bejes-Tresviso.

2.1. LOS LUGARES DE ELABORACIÓN.

La elaboración del queso picón, relacionada en su origen con la economía de subsistencia, se llevaba a cabo en los espacios domésticos que habitualmente –aunque no siempre– se encontraban

²⁸ Ventura Alvarado Albo, *Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el estudio del Queso “Picón”*. (Madrid, Asociación General de Ganaderos, 1920), pp. 34.

²⁹ Pedro Casado Cimiano, «La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo según un informe técnico realizado en el año 1911» en *Instituto de Estudios Cántabros Altamira, Revista del Centro de Estudios Montañoses, Tomo XLIX*. (Santander, Consejo de Cultura y Deporte, 1990-91), pp194.

cercanos a los animales que producían la leche, por tanto encontramos dos lugares claramente diferenciados para llevar a cabo esta acción: las cabañas en las mayadas y las cocinas de las casas en los propios pueblos.

2.1.1 La cabaña.

Nos interesan principalmente como primer centro de elaboración del queso picón por encontrarse edificadas en las mayadas, pero también por tratarse de un espacio cercano al ordeño y, por tanto, para el aprovechamiento de la leche y su conversión en derivados lácteos, todo ello inmerso en la economía propia de las comunidades pastoriles.

Como se mencionó con anterioridad, las cabañas son las construcciones en las que habitaban los pastores durante su estancia en las mayadas y cuyo papel en el aprovechamiento lácteo es fundamental, tanto por su cercanía a la ganadería que aprovecha los pastos, como por ser el primer espacio donde se empiezan a realizar las mantecas y los quesos. Como expone Adolfo García en sus exhaustivos análisis, estas cabañas tienen con una planta rectangular con cuadra y henil, en una zona colindante de pastos en abertal. Pueden considerarse también “casas-bloque” y en ellas se comprende la casa-habitación, que normalmente constaba de una única pieza de modo que en el mismo espacio se encontraba la cocina y la habitación, aunque también hay ocasiones en los que ambos espacios estén diferenciados aplicándose a la habitación el espacio de sala³⁰. Levantadas en piedra, cuentan con tejados a dos aguas donde destacan las piedras que se colocaban sobre las tejas para evitar que las nevadas del invierno las tirasen y asegurar la resistencia de la edificación, puesto que estas mayadas alcanzan altitudes que pueden rondar los 1.500 msnm³¹.

Siguiendo a los hermanos Alvarado, las cabañas en Tresviso –que no se diferenciaban en gran medida de las cabraliegas– presentaban un interior irregular, lo que es explicado por sus paredes, suelos y techos constituidos en rocas. Cercana a la puerta de acceso y sobre la lumbre se

³⁰ García Martínez, *Op. Cit.* pp. 294.

³¹ Pablo López Gómez y David González Álvarez, «Etnoarqueología de los asentamientos pastoriles en la Cordillera Cantábrica: Las brañas de Somiedu y Cangas del Narcea (Asturias)», *Actas de las V jornadas de jóvenes en investigación arqueológica. Arqueología para el siglo XXI*, (Santiago de Compostela, Organización JIA2012, 2012), pp. 363.

encontraban las *llarias*, cadenas que se colgaban al techo y que suspendían la caldera, hogar o *llar*, una suerte de pote donde las mujeres cocinaban e igualmente preparaban la leche para la elaboración del queso, de igual manera tendrían también trébedes para cocinar, contaban también con *taulas* o tablas, cuyo fin era dejar allí el queso para su secado. Completaba el escueto mobiliario un modesto camastro que se acompañaba con *xergones*³² compuestos en lana, paja o incluso helechos y también se encontrarían a la vista los zurroneos y los *vejigos*. Cabe destacar también, además de sus gruesos muros, la penumbra y el humo que caracterizan el espacio interior, donde el aprovechamiento debe ser el máximo posible, ejemplificado a través de la existencia de *talameras*³³ que «*aforan todo su perímetro interior*»³⁴. Es tal este aprovechamiento, teniendo en cuenta las pequeñas dimensiones de las cabañas, que apenas quedaban espacios libres, ya que en estos era habitual, por ejemplo, colgar el utillaje del queso, al cual se le prestará su debida atención a lo largo de estas páginas.

Además de las cabañas, también se ha mencionado la importancia de las cocinas en el proceso de elaboración. Ésta es una pieza fundamental cuando el queso no se realiza en los puertos³⁵, es decir, en los meses de invierno cuando se vuelve a los pueblos y el ganado permanece estabulado. En este caso y en sentido originario, la cocina sería el lugar donde se elaboraban los quesos compuestos exclusivamente en leche de vaca, pero, posteriormente y propiciado por la falta de manos, sería habitual que en los meses de verano se reuniera la leche en las mayadas y se bajara a los pueblos para hacer el queso, un sistema que se mantendría hasta la posterior aparición de los locales especializados en la elaboración, es decir, las queserías.

2.2. LA ELABORACIÓN: UN TRABAJO FEMENINO.

Huelga decir que el papel de la mujer en el mundo rural ha sido siempre fundamental, sin embargo se trata aún hoy en día de un aspecto poco estudiado desde las esferas académicas. Como

³²Alvarado Albo, *Op. Cit.* pp. 21-22.

³³ Estanterías de madera. Pueden encontrarse tanto en las cabañas como en las cuevas y su principal función es acomodar los quesos para su secado o maduración.

³⁴ Izquierdo y Barrena, *Op. Cit.* pp. 88.

³⁵ Carmen Fernández de Arroyo, «Los quesos montañeses de los Picos de Europa y el Queso Picón» en *Publicaciones del Instituto de Etnografía y Folklore «Hoyos Sainz», vol. VII*, (Santander, Instituto de Etnografía y Folklore «Hoyos Sainz», 1975), pp 182.

señala Ofelia Rey en *El trabajo de las mujeres rurales en la España Moderna. Un balance historiográfico, 1994/2013*:

«el trabajo de campo (...) se ha dado siempre por supuesto, sin valorarlo más allá de su necesidad dentro de la familia (...) si las mujeres podían intervenir en la organización de las tareas agrícolas, y otros muchos aspectos que van de la mano de estos.»³⁶

Lo cierto es que las mujeres tenían una implicación clara en las zonas de ganadería de subsistencia, donde asumían las tareas de cuidado del ganado así como del aprovechamiento de las materias primas obtenidas, sobre todo en lo relativo a las zonas con prados de montaña donde la ganadería era más rica y numerosa³⁷ y, donde la intervención de las mujeres era clara a través de la producción de mantecas y quesos así como su posterior venta en mercados. Pero aun así, siguen faltando estudios sobre el papel de las mujeres en los sistemas de ganadería trashumante, algo que no sucede en el caso europeo donde el trabajo femenino en zonas de ganadería como la alpina cobraba también importancia por cuanto había que ocuparse asimismo de la leche y sus derivados³⁸. En el caso de Picos de Europa, y sobre todo cuando analizamos la trashumancia de valle o radio corto, encontramos que era habitual que un miembro de la familia fuera y volviese en el día a la mayada, donde sus labores se centraban en vigilar al ganado y ordeñarlo, y estas labores, como venimos mencionando, recaían en las mujeres, pero siguiendo las líneas de Izquierdo y Barrena en *«Marqueses, funcionarios, políticos y pastores: crónica de un siglo de desencuentros entre naturaleza y cultura en Los Picos de Europa»*, encontramos un dato interesante:

«La reciella, por el contrario, exigía en cualquier asiento un pastor al pie del rebaño, que en multitud de ocasiones era una mujer. [...] El término que ciertas lenguas indoeuropeas reservan para el concepto “hija” a partir de la forma dhug(h)eter aparece asociado a una función: “la que ordeña”, situación recurrente en la distribución de tareas en la majada».³⁹

³⁶ Ofelia Rey Castelao, «El trabajo de las mujeres rurales en la España Moderna. Un balance historiográfico, 1994/2013», *Revista de Historiografía* 22, (2015), pp. 185.

³⁷ *Ib.* pp. 194. Ofelia Rey ejemplifica los hechos con los Montes de Pas, estudiados por Carmen Saraúsa, siendo un ejemplo que puede aplicarse también a la situación de los Picos de Europa.

³⁸ Rey Castelao, *Op.Cit.* pp. 194.

³⁹ Izquierdo y Barrena, *Op. Cit.* pp. 124; *Vid.* Luis Benito García Álvarez, *Conoce y vive tu patrimonio: guía de rutas* (Laviana: Excelentísimo Ayuntamiento de Laviana, 2018).

Igualmente, en el caso que nos ocupa, el papel primordial de la mujer resulta no solo claro, sino fundamental. Considerado inveteradamente un trabajo femenino, las mujeres no sólo llevaban a cabo la elaboración del queso y se ocupaban de su administración en la dieta familiar, sino que también eran ellas quienes lo vendían en los mercados locales y las ferias, además de fijar y discutir los precios⁴⁰. En esta dimensión se observa con claridad y queda recogida en todas aquellas obras que detallan la elaboración del queso de Cabrales⁴¹ in situ, donde las que llevaron a cabo el proceso fueron las mujeres como advierte Casado Cimiano «*Presenciamos la elaboración del queso Picón en Sotres (...) sólo lo vimos hacer a mujeres, debiendo advertir (...) había al lado de la persona que trabajaba individuos del otro sexo*»⁴², el cual recibió las enseñanzas por parte de Felisa Campillo. Pese a ello, encontramos testimonios como los recogidos en *Trabajar para comer. La producción y Alimentación en la Asturias tradicional*, que «*aunque en determinados casos lo llevaron a cabo también los hombres, sobre todo cuando el ganado estaba en los puertos durante el verano*»⁴³. Este no sería el caso del queso picón, sino que probablemente correspondería a la elaboración de quesos que se llevasen a cabo en aquellas mayadas compuestas por chozos donde lo habitual es que únicamente subiera un pastor con una reducida parte de su ganado. En nuestro caso, encontramos exclusivamente la labor de las mujeres, puesto que ellas eran quienes pasaban mayor parte del tiempo en las cabañas como también podría ser el caso de las pastoras de Tresviso, que mostraron la elaboración de su queso a los hermanos Alvarado. De igual modo González Prieto vincula esta situación al reparto tradicional de las tareas entre sexos, donde la mujer se encargaba de la elaboración del queso y manteca al ser una actividad que no requería un esfuerzo físico elevado y que, además, podía compatibilizarse con otras actividades domésticas como eran el cocinar, limpiar o lavar ropa⁴⁴. Incluso debemos tener en cuenta que hablábamos de las cocinas de las casas como un lugar de elaboración, espacio esencialmente femenino, de modo que no es de extrañar que la elaboración del queso recayese en las mujeres; sobre todo si tenemos en cuenta que la transformación de la

⁴⁰ Fernández de Arroyo, *Op. Cit.* pp. 182-183.

⁴¹ Entiéndase «*Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el Estudio del queso "Picón"*»; «*Los quesos montañoses de los Picos de Europa y el queso picón*» y «*La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo según un informe técnico realizado en el año 1911*».

⁴² Casado Cimiano, *Op. Cit.* pp. 197.

⁴³ Fernández Benítez *et al.*, *Op. Cit.* pp. 69.

⁴⁴ González Prieto, *Op. Cit.* pp.57.

leche no difería de la preparación de otros alimentos y, sobre todo, que era tarea de las madres alimentar a su prole⁴⁵. Aunque parece un factor concluyente, lo cierto es que las mujeres también trabajaban en otras ocupaciones tradicionalmente masculinas como es la siega, pero, como expone Rey Castelao «*los hombres cortaban la hierba con aperos grandes, mientras que ellas utilizaban hoces, de modo que el resultado era algo menor*»⁴⁶, de modo que, aunque es cierto que pudieron quedar excluidas de algunas actividades que requirieran de fuerza física, todo parece apuntar a que en realidad estos hechos se deben a la organización privativa de las tareas que tenían los pastores⁴⁷.

Finalmente, si bien la elaboración de derivados lácteos constituye una tarea femenina, autores de carácter divulgativo como Clara Diez exponen ideas interesantes. En el caso de esta, en su libro «*Leche, fermento y vida: Cómo el queso artesano cambió mi visión del mundo*», situando el momento de cambio de elaboración femenina a elaboración masculina al instante en el que el queso deja de ser un alimento vinculado al autoabastecimiento y se utiliza como moneda de cambio y, posteriormente, como un producto comercializable. Según Diez «*Cuando el queso salió de la cocina y conquistó espacios íntegramente dedicados a él (es decir, las queserías), la mujer perdió parte de la vinculación que tenía con la leche*»⁴⁸. Aun así, y en el caso del Queso de Cabrales, todavía predomina una fuerte presencia femenina en la elaboración actual, respuesta a una herencia tradicional que pasa generacionalmente de madres a hijas con escasas excepciones.

2.3. LA ELABORACIÓN ARCAICA.

Una vez mencionados los dos factores determinantes para la elaboración del queso picón, podemos comenzar a desarrollar los pasos que componen el proceso de elaboración arcaica. Previamente cabe destacar que la fabricación del queso no es una práctica unificada, sino más bien una artesanía y, por tanto, sujeta a variantes del productor⁴⁹.

⁴⁵ Clara Diez, *Op.Cit.* pp. 72.

⁴⁶ Rey Castelao, *Op.Cit.* pp. 193

⁴⁷ *Id.*

⁴⁸ Clara Diez, *Op.Cit.* pp. 74.

⁴⁹ Fernández de Arroyo, *Op.Cit.* pp. 183.

Ya se ha expuesto lo relativo a la estacionalidad que presenta el Cabrales, algo que condiciona el que pueda estar hecho en una, dos o tres tipos de leche, factor que no alterará el proceso de elaboración puesto que el único problema que presentan las materias primas es la disparidad de leche necesaria, siendo necesarios más litros de leche de vaca que de oveja o cabra. En términos generales, debe partirse de una cantidad aproximada entre los diez y doce litros de leche de proporciones variables, la cual se obtenía de dos ordeños; es decir, el de la noche y el de la mañana⁵⁰ y se recogía en jarras de madera, –las *peyas* o *zapicas* – que posteriormente se pasaban a los pozales, grandes vasijas de madera⁵¹. Esta leche recién ordeñada también solía colarse por un colador de madera –el *cueyu*– que tiene el “rejo”, una trenza manufacturada con la cola de un caballo o de una vaca⁵². Previo a este primer filtrado, también era habitual refrigerar la leche en fuentes o ríos próximos a la vivienda cuando la elaboración no iba a ser inmediata⁵³. Cabe destacar algunas de las creencias que tenían estos elaboradores, como puede ser caso de los quesos de Arangas donde se decía que sus quesos no “acardanillean”, es decir, no toman las vetas verdes-azuladas, por no hacer uso de leche de vaca⁵⁴. Esta leche podía recogerse en las inmediaciones de la cabaña o la casa como se ha indicado, pero también existen casos en los que debían portar la leche en *vejigos* desde las mayadas hasta los pueblos. Tal era el caso de pastoras de las Moñas y Pandébano en el territorio de Sotres⁵⁵. Generalmente se hace uso de leche sin desnatar, pero también se encuentran casos donde se desgrasaba la leche de vaca para hacer manteca con ella, otro producto clave en la economía familia y que conocería con premura una vertiente mercantil de no poca relevancia⁵⁶.

⁵⁰ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 25.

⁵¹ Casado Cimiano, *Op.Cit.* pp. 196.

⁵² Fernández de Arroyo, *Op.Cit.* pp. 183.

⁵³ Isabel Marcos Cuervo-Arango, «El queso de Cabrales, esencia de nuestra tierra» en *El libro del Cabrales. El sabor del saber*, editado por Consejo Regulador del Queso Cabrales, (Cabrales; Consejo Regulador del Queso Cabrales, 2011), pp.152.

⁵⁴ Casado Cimiano, *Op.Cit.* pp. 95

⁵⁵ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 25. Consideran esta circunstancia por la falta de cabañas en los puertos –como podría ser el caso de las Moñas, pero no el de Pandébano– así como a la falta de personal en las casas que obligaba a realizar varias tareas al mismo tiempo, como cuidar del ganado y segar, imposibilitando la estancia en las mayadas y a la vez requería de la ayuda de los vecinos.

⁵⁶ Álvarez García, *El sector lácteo en la Asturias contemporánea... Op.Cit.* pp. 785-786.

Prosiguiendo, podemos considerar que son cinco los pasos básicos de elaboración de un queso de Cabrales: la preparación de la leche; la coagulación; el desecado; el moldeado y, finalmente, la fermentación.

2.3.1 La preparación de la leche.

Este era un paso sencillo, puesto que solía almacenarse en un lugar cálido con el fin de que su temperatura no bajase de los 20°C, motivo por el cual se hacía uso de los *vejigos*⁵⁷ tradicionalmente y más adelante, recipientes de cerámica o cubos y cazuelas de metal⁵⁸. La leche no solía calentarse en el caso de que se tratase de un animal recién ordeñado o bien, se dejaba cerca de la lumbre, aunque también se daban casos en los que se metían piedras calentadas a la leche, dándole así la temperatura deseada⁵⁹. Una vez en la cocina y colada posteriormente, el siguiente paso es coagularla.

2.3.2 La coagulación.

Obtenida la leche, se procedía a la coagulación, que bien podía darse dejando que la propia leche se coagulase de forma espontánea⁶⁰ o mediante el *cuayar del cabritu*, siendo este el método más frecuentemente utilizado, conocido en el mundo de los queseros como coagulación enzimática de origen animal. Este tipo de cuajo procede del cabrito, concretamente de la matanza del animal para carne, de donde se extraía el cuarto estómago que únicamente contaba con leche materna en su interior y se colgaba próximo a la lumbre con el fin de que se ahumase, de este modo, la leche, impregnada de la diastasa que expelle la membrana interior del estómago, se cuaja formando una pasta de olor ácido⁶¹ y, posteriormente, se corta en trozos de modo que la pasta que se forma en el estómago se disuelva en agua templada⁶². Lo cierto es que en Asturias podemos encontrar otros tipos de cuajo, diferenciados geográficamente, de modo que la mitad centro-occidental hacía uso de cuajos extraídos de estómago del cerdo, mientras que en el Oriente lo

⁵⁷ Pellejo del cabrito al cual se le daba vuelta, retiraba el pelo y una vez seco y untado en ceniza, se utilizaba para el transporte de líquidos.

⁵⁸ Fernández Benítez *et al. Op.Cit.* pp. 68.

⁵⁹ Fernández de Arroyo, *Op.Cit.* pp. 184.

⁶⁰ Fernández Benítez *et al. Op.Cit.* pp. 68. La coagulación espontánea hace referencia a la coagulación láctica a la que nos hemos referido con anterioridad.

⁶¹ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 35.

⁶² Casado Cimiano, *Op.Cit.* pp.197.

habitual eran los estómagos de rumiantes, aunque también es cierto de la existencia de una franja intermedia donde coexistían los cuajos animales y las cuajadas ácidas o espontáneas⁶³.

Aunque en general este proceso se realizaba ya en los centros de elaboración, también encontramos el caso de Tielve en los que la leche se bajaba con el cuajo añadido para tenerlo ya listo al llegar a la casa, de modo que durante el transporte se efectuase la coagulación⁶⁴.

Respecto a su fuerza, dice Alvarado que varía enormemente de un día a otro, pero es esta una circunstancia que resulta de que las cantidades que disuelven cada día las pastoras son diferentes ya que no las miden. Realizada la maceración, el cuajo se añade a la leche. Resumiendo, es un proceso cuya duración es arbitraria, aunque se puede reseñar que en el caso de las elaboradoras tresvisanas el proceso tuvo una duración de tres horas⁶⁵.

Con la leche ya coagulada, comienza el proceso de desuerado. El primer paso se denomina “revolver la leche”, de modo que con un cucharón de madera deshacen la cuajada y en tres o cuatro minutos, la cuajada está casi deshecha por completo. Con ello se pretende facilitar el desuerado, ya que se si hiciera de forma natural, no se obtendría el queso duro que se busca, sino uno blando⁶⁶. Una vez desmenuzada la masa, la empujan suavemente moviendo el cucharón dentro de la masa, siguiendo las paredes de la vasija, paso que recibe el nombre de “rodear la cuajada” y cuyo fin es volverla a reunir en una masa y oprimirla contra sí misma para que expulse el suero⁶⁷ de forma más rápida. Así, la cuajada forma una masa que baja al fondo de la vasija, superponiéndose a ella un suero blanquecino que sacan con la cuchara tras haber puesto sobre la cuajada un colador⁶⁸. Con anterioridad a que se estabilizase este procedimiento, sacaban el suero por el pico de la pozal, utensilio que tiene forma de jarra, dejando en su interior la cuajada⁶⁹. De este suero cabe destacar que al principio es blanco, pero paulatinamente pasa al verde, ya que cuanto más se endurece la cuajada, expulsa menos materia grasa y, por tanto, menos cuajada hay

⁶³ Fernández Benítez *et al. Op.Cit.* pp. 68.

⁶⁴ Fernández de Arroyo, *Op.Cit.* pp. 184.

⁶⁵ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 35-36.

⁶⁶ *Ib.* pp. 37.

⁶⁷ Casado Cimiano, *Op.Cit.* pp. 198.

⁶⁸ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp.38.

⁶⁹ Casado Cimiano, *Op.Cit.* pp. 199.

desmenuzada, que es lo que pone blanco el suero. Cuando ya no salen más que gotas verdes, la revuelven por última vez y posteriormente se prepara el *arniu*⁷⁰.

2.3.3 El moldeado.

El molde o *arniu* solía estar hecho en corteza de haya, aunque más adelante se empezaron a usar las hojas de las latas de conserva de pescado, que se reaprovechaban⁷¹, constituyendo una buena muestra del concepto de reaprovechamiento característico de las economías campesinas así como de las prácticas sostenibles que, en el caso del agro asturiano, se mantiene hasta la actualidad. Esta cuajada desmigajada se mete en el *arniu* hasta llenarlo, cabiendo destacar que nunca se prensa, ya que no se busca que quede compacto en el molde, sino que se pretende intencionalmente la aparición de las cavidades o poros a los que ya hicimos referencia anteriormente. Como comenta Ventura Alvarado este *arniu* se colocaba sobre una tabla llamada *presuga*, pero lo cierto es que de forma más habitual se colocaba directamente sobre la *artesa* o cocina, una tartera de unos treinta centímetros de diámetro y bordes de unos seis u ocho centímetros, que contaba con un saliente por donde se vertía el suero que aún expulsa la cuajada⁷². En la *presuga* era habitual colocar símbolos o letras, concretamente la inicial de la familia, para que quedase marcada en una de las caras del queso, puesto que esta era la forma de identificarlos dentro de la cueva, que habitualmente eran de uso colectivo, estando su acceso basado en un régimen de derecho hereditario, siendo, por tanto, la forma más sencilla de conocer la propiedad⁷³.

Al poco tiempo de estar el queso desuerando –proceso conocido como *viria*–, es habitual que el suero suba por encima de este y bañe la parte baja del queso, algo que no preocupa a las pastoras, definiendo que esta será la primera cara que posteriormente se salará y donde, dicen, que aparecerá el acardenillado por encontrarse muy ojosa⁷⁴. En esta tesitura permanecerá veinticuatro horas, de modo que la mitad del queso queda humedecida mientras que la otra mitad está casi seca, consecuencia de permanecer cerca de la lumbre, que agilizaba este proceso de

⁷⁰ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 38.

⁷¹ Fernández de Arroyo, *Op.Cit.* pp. 184.

⁷² Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp.39.

⁷³ Marcos Cuervo-Arango, *Op.Cit.* pp. 153.

⁷⁴ Fernández de Arroyo, *Op.Cit.* pp. 199.

desuerado con temperaturas entorno a los 20-24°C⁷⁵. Al día siguiente le dan la vuelta, dejándolo reposar otras veinticuatro horas más.

Pasado este tiempo, con una duración comprendida entre dos y tres días generalmente, se pasa a salar el queso, proceso con una duración aproximada de también dos o tres días. Manteniendo la pieza aún en el molde, se añade sal a una de las caras y, al día siguiente, a la otra. En algunos casos, ya se saca el queso del molde y se añade sal por toda la superficie⁷⁶. La finalidad de este paso, además de por razones gustativas, radica en la necesidad de eliminar la humedad de la cuajada; pero el salado también sirve para prevenir la aparición de bacterias patógenas, así como para regular el crecimiento de aquellos microorganismos deseables en la maduración⁷⁷.

Cabe señalar que, como no podía ser de otro modo, el suero restante tenía una segunda vida dentro de esta economía de subsistencia. Su función más habitual era la de servir de alimento al ganado, principalmente a los cerdos; pero también apreciamos que en épocas de carestía –y en tiempos no muy pretéritos de modo habitual– era consumido por la población. Esto volvía a ser una constante durante la autarquía franquista cuando los ganaderos –principalmente en la provincia de Santander– debían vender todo su excedente lácteo para la fabricación de derivados que se distribuían por toda España, siendo un buen ejemplo de ello la leche condensada⁷⁸ de modo que sustituían la leche por el suero disponiendo al menos de algo que llevarse a la boca.

2.3.4 El desecado.

También conocido como *oreo*, consistía en que, una vez desmoldado el queso, se situaba en estanterías próximas a la lumbre durante varios días, hasta que se notasen suficientemente secos y duros⁷⁹, un proceso que podía durar aproximadamente una semana. Esto provocaba que en estos quesos picones se generase un sutil toque ahumado, producto de la carencia de chimeneas o ventilación en las cabañas, que en ningún caso era intencionado y que, de hecho, ya no se

⁷⁵ Marcos Cuervo-Arango, *Op.Cit* pp. 153.

⁷⁶ *Id.*

⁷⁷ Clara Diez, *Op.Cit.* pp. 90.

⁷⁸ González Prieto, *Op.Cit.*, pp. 87.

⁷⁹ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 39.

encuentra presente en el proceso de elaboración actual del Cabrales o del Bejes-Tresviso, aunque aún es una característica común en otros quesos de la comarca como es el caso del Gamonéu.

Además del uso de estantes, Ventura Alvarado también recoge el uso de huecos arreglados tras el hogar, practicados en el propio muro de la cocina, en los que situaban el queso durante el desuerado y su posterior secado, consiguiendo un mejor resultado. Incluso, se verifica el uso de alacenas de madera en lugar de esos huecos hallándose igualmente siempre próximos al fuego. También se daba la posibilidad de que el secado se realizase en otras arcas, ajenas al espacio de la cocina, donde la temperatura rondaba los 15°C⁸⁰.

Debe apuntarse, siguiendo a Isabel Marcos Cuervo-Arango, que el queso en su secado se veía comprometido por las condiciones climáticas de la estación en la que se elaborase, de modo que, durante el invierno –seco y frío- el queso secaba rápido; pero durante el verano y la primavera, cuando las condiciones y la humedad son altas, el queso tendía a estropearse con facilidad, presentando frecuentes defectos y alejándose de su calidad óptima.⁸¹.

El siguiente paso sería la fermentación, uno de los factores más importantes dentro de la elaboración del queso picón y, motivo por el cual, abriremos un nuevo apartado.

2.4. LA MADURACIÓN: CUEVAS NATURALES Y BODEGAS.

La maduración representa uno de los pasos más importantes en la elaboración del queso picón, puesto que este proceso será el que acabe por dotar al Cabrales de su sabor y color característico gracias a la fermentación de los hongos del tipo *Penicillium Roqueforti*. Para conocer adecuadamente esta fase, debemos deparar tanto en los espacios utilizados, es decir, bodegas y cuevas naturales, como en la maduración per se dentro de ellos.

2.4.1 Las cuevas naturales.

Para entender la existencia y funcionalidad de cuevas naturales en la comarca de Picos de Europa, se hace necesario acometer un breve análisis del paisaje, considerado como alta montaña

⁸⁰ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 42.

⁸¹ Marcos Cuervo-Arango, *Op.Cit.* pp. 154.

y caracterizado por la presencia de roca al desnudo, las grandes depresiones glaciokársticas o los neveros y heleros.

En lo que respecta al concejo de Cabrales, los materiales predominantes son, entre otros, las cuarcíticas ordovícicas, las areniscas devónicas y, especialmente las calizas carboníferas, ricas en yacimientos minerales que tuvieron un papel importante en la economía del concejo con la explotación de varias minas. En lo relativo al paisaje, hablamos de un relieve kárstico procedente de los afloramientos calcáreos, donde destacan las dolinas o “*jous*” y en especial las cavidades endokársticas, es decir, las cuevas naturales⁸².

Una singularidad relativa a este paisaje, y que debe destacarse, es la porosidad que presenta la roca, fundamentalmente caliza, que permite una buena circulación del agua a través de ella provocando una serie de accidentes geográficos tales como las simas –encontrándose en el Parque Nacional cinco de las más profundas del mundo– o las cuevas naturales. En el caso de estas, ese constante paso de agua provoca la aparición de un microclima, hablando por tanto de temperaturas constantes a lo largo del año entre los 8 y 12°C y un 90% de humedad relativa, así como la aparición de una serie de conductos naturales que permiten la circulación del aire⁸³, los ya mencionados *soplaos*. Estas características son las que convierten a las cuevas en lugares idóneos para la fermentación del queso picón, puesto que las condiciones ambientales favorecen la proliferación de los hongos del tipo *Penicillium* compartiendo similitudes con las grutas de la montaña francesa de Cambolau donde se maduran los quesos de Roquefort⁸⁴.

Estas cuevas son de dimensiones variables, siempre más modestas que las grutas francesas del Roquefort, aprovechándose desde los pequeños abrigos rocosos de apenas unos metros –las bodegas– a cavidades de una sola planta, a excepción de la cueva de El Cares, en Arenas, distribuida a dos niveles⁸⁵.

⁸² Suárez Antuña, *Op.Cit.* pp.374-75.

⁸³ *Ib.* pp. 375.

⁸⁴ *Id.*

⁸⁵ *Id.*

Destaca Fernández de Arroyo los tipos de cueva que se usan para afinar el queso, puesto que las hay mejores o peores según el grado higrométrico y la altitud, sobre todo esta última – normalmente entre los 140 y los 1500 msnm–, ya que influye en el correcto desarrollo del *Penicillium*⁸⁶.

En lo relativo a su uso encontramos variaciones, ya que podían ser de uso individual o comunitario, como ya comentamos al explicar el marcado de los quesos; cuyo derecho de uso se obtenía por régimen hereditario, pasando la propiedad de padres a hijos.

Aun así, resulta curioso cómo estos pastores dieron uso a las cuevas como centro de maduración. Para entender cómo se perfiló este procedimiento, debemos volver a deparar en los inicios del pastoreo en Picos de Europa. Como es evidente, la domesticación de los animales no supuso una ruptura total con una forma de vida basada en la caza y en la recolección, sino que son actividades que se solapan durante una franja considerable de tiempo. El resultado es que la cultura material e inmaterial de esas sociedades nómadas sea absorbida por los nuevos pastores, y de ésta, destacamos el uso de las cuevas: las cavidades naturales, que habían servido como refugio a los primeros pobladores de Picos continuarán teniendo una función fundamental en esos primeros momentos del pastoreo, cuando el hombre y los rebaños se ven obligados a habitarlas con regularidad. De hecho, se mantienen las pautas itinerantes⁸⁷, lo cual provoca a su vez que los pastores necesiten lugares de seguridad para llevar a cabo el ordeño y el almacenamiento⁸⁸. Con ello, no podemos olvidar las ventajas que ofrecen las condiciones climatológicas de estas cuevas, que además de permitir almacenar los alimentos de los pastores, también favorecen su óptima conservación.

A la vista de lo expuesto, resulta más sencillo comprender el uso de las cuevas como espacios heredados, donde la praxis y la observación de los pastores primigenios de Picos permitió conocer cómo el hongo *Penicillium* procuraba la fermentación del queso y, a través de esta misma observación, aquilatar las técnicas, la asimilación y, más adelante, el estudio y

⁸⁶ Fernández Arroyo, *Op.Cit.* pp. 185.

⁸⁷ Izquierdo y Barrena, *Op.Cit.* pp. 121.

⁸⁸ *Ib.* pp. 34.

conocimiento de las cuevas y de sus características. Esta evolución permitió a los queseros del Cabrales perfeccionar el proceso y poder dominarlo dando como resultado unos excelentes quesos.

2.4.2. Las bodegas.

Como se ha mencionado, aparte de las cuevas también era habitual el uso de las bodegas, pequeños abrigos rocosos de apenas unos metros. Ventura Alvarado las define como *«pequeñísimas habitaciones en las cuales la orientación siempre es N, y una de cuyas paredes intentan que sea subterránea o por lo menos que esté formada por una peña»*⁸⁹. Para que dispongan de ventilación, cuentan con una abertura lo más pequeña posible para evitar la entrada de las moscas, cuya problemática en lo relativo al queso Cabrales trataremos a continuación. Casado Cimiano, por su parte, aclara que estas bodegas tienden a realizarse en las localidades donde no hay cuevas, y que además de esos pequeños abrigos en la roca, también se consideraban bodegas a *«una habitación de la parte más baja de las casas»*⁹⁰, aunque todo indica que estos espacios también se utilizaban en aquellos pueblos donde había cuevas, como es el caso de una productora de Sotres, que *«en lugar de cueva tenía una dependencia cercana a la casa convertida en cámara de maduración»*⁹¹. Lo más importante de estos espacios era mantener la estancia oscura con el fin de que no accedan las moscas a ella y proteger el queso.

2.4.3. Maduración y fermentación.

Una vez los quesos acceden a la cueva, pasarán allí una estancia mínima de tres meses, característica común de los quesos de la montaña asturiana⁹². Será aquí donde los quesos requieren de un constante cuidado por parte de los elaboradores, lo que incluye su volteo periódico y el frotado de la superficie para para ablandar y desarrollar la corteza. La superficie debe mantenerse limpia para que entre el aire y se produzca el crecimiento del *Penicillium*⁹³. Pero como señala Alvarado, lo cierto es que, generalmente, estos pastores apenas se ocupaban –a su

⁸⁹ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 40.

⁹⁰ Casado Cimiano, *Op.Cit.* pp. 200.

⁹¹ Fernández de Arroyo, *Op.Cit.* pp. 188.

⁹² Fernández Benítez, *Op.Cit.* pp. 68.

⁹³ Marcos Cuervo-Arango, *Op.Cit.* pp. 154.

criterio– del queso; apenas les daban vuelta y algunos no se habían movido en ocho o más días, provocando que el queso se pegase a las *talameras* –las baldas de madera que se usan en las cuevas–, y muchas veces al querer separarlos tendían a romperse en dos capas, donde solía encontrarse una colonia de larvas. Para remediarlo, los atan con cortezas de haya y así se llevaban al mercado⁹⁴.

En cuanto al proceso de maduración, al tiempo el queso que entra completamente seco empieza a absorber la humedad ambiente de la cueva –factor que provoca la untuosidad característica de los Cabrales– comienza a aparecer también una mucosidad que atraviesa algo de los poros, así como manchas rosáceas⁹⁵, esto es la corteza propia del Cabrales, que a medida que prolifera cierra los poros del queso, impidiendo por tanto que pueda efectuarse la fermentación. Como ya advertíamos, estas cavidades actúan como puerta de acceso para las esporas del *Penicillium* que acceden al interior del queso mediante los *soplaos*, permitiendo la fermentación del hongo mientras este se alimenta de la proteína de la leche. Será este el principal motivo por el cual el queso requiera de una limpieza periódica –el frotado y humedecimiento– que incluso en la actualidad se sigue llevando a cabo por la mano de los elaboradores queso a queso y con la única ayuda de sus manos y agua.

Respecto a las manchas rosáceas, producidas por la implantación de la bacteria *Brevibacterium linens*⁹⁶, son las causantes del característico olor fuerte del Cabrales, que cada vez se hacen mayores e invaden toda la capa exterior del queso. Y en esta capa aparecerá también un polvo negruzco, que se corresponde con el esporo del hongo que se desarrolla en el interior y acaba saliendo fuera. Al llegar a este estado, podría decirse que el queso está hecho⁹⁷.

Dentro del proceso de maduración, también podemos hablar de afinado en todos aquellos aspectos donde la mano del hombre interviene en la elaboración del queso, y que, como refiere Clara Diez es «*la diferencia fundamental con respecto al término “madurar”: el queso no necesita al hombre para envejecer, pero sí para hacerlo bien: el afinado es una destreza humana*

⁹⁴ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp.41.

⁹⁵ *Id.*

⁹⁶ Clara Diez, *Op.Cit.* pp. 93.

⁹⁷ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 41

*que empodera al hombre; el resto del proceso, solo a la leche»*⁹⁸. Con ello nos referimos a situaciones como las ya vistas: el volteo o su limpieza. De igual modo, cabe destacarlo, puesto que las manos del elaborador serán las que otorguen el sabor final del queso y, para ello, hace uso de distintas herramientas como sus sentidos, puesto que el pastor –más adelante el elaborador– será la persona que mejor conozca su pieza por contar con un olfato y un paladar capaz de identificar el punto de maduración y que, al mismo tiempo, le permite ser consciente de los errores cometidos. Para acometer esta labor, y sobre todo en los últimos tiempos, dispone de herramientas como la cala o la sonda⁹⁹, que permite visualizar el interior del queso, comprobar su grado de madurez en el interior o el avance de la veta de *Penicillium*. Pero todos estos hechos no podrían reproducirse sin adquirir un conocimiento previo sobre el queso, que en el caso particular de los cabraliegos, en general de todos los elaboradores de quesos picones, tiene un carácter hereditario, constituyendo por tanto una cultura viva, que aún prevalece en el territorio y que se sigue transmitiendo de forma efectiva a las nuevas generaciones.

En términos generales, el proceso de maduración del queso se ha mantenido igual con el paso del tiempo, llevándose a cabo los mismos pasos de forma rudimentaria y sin avances técnicos. El único cambio que se ha producido ha sido en la frecuencia de uso, de modo que las cuevas de las zonas altas son actualmente menos usadas que las cuevas de las zonas bajas por su lejanía a los pueblos, así como por tener una accesibilidad más compleja –la carencia de accesos rodados que impiden acercarse con vehículos y, por tanto, exigen a los elaboradores subir hasta ellas portando el queso en mochilas u, ocasionalmente, con la ayuda de burros o mulas–. También algunas de estas cuevas, más accesibles, han contado con acondicionamientos como la instalación de luz y agua corriente, mejorando el trabajo desde la perspectiva de la comodidad laboral y las condiciones higiénico-sanitarias¹⁰⁰.

Son por tanto estos los principales factores que componen la elaboración histórica del queso picón y, concretamente del Cabrales. Como se ha visto, es un proceso artesanal inmerso en una economía de subsistencia que procuraba a los pastores un suministro de alimento constante, pero

⁹⁸ Clara Diez, *Op.Cit.* pp. 127.

⁹⁹ Pequeño martillo hueco de acero que permite obtener un pedazo del interior del queso sin necesidad de partirlo.

¹⁰⁰ Marcos Cuervo-Arango, *Op.Cit.* pp. 154.

que con el paso del tiempo apenas ha denotado cambios más allá del utillaje, como el instrumental en latón o metal. Si bien es cierto que el trabajo realizado por los hermanos Alvarado introducía una serie de mejoras, como tomar la temperatura de la leche, pero que tuvieron poco calado y que no todas las elaboradoras usaban. Los mayores cambios, por tanto, serán consecuencia directa de la aprobación de la Denominación de Origen Protegida –DOP Cabrales– en 1981, asunto para el que reservaremos un apartado específico más adelante.

2.4.4 El queso y los gusanos.

Al hablar de Cabrales no son pocos los que aún lo relacionan con los gusanos. Aunque este mito le haga más mal que bien, no puede obviarse que esta leyenda ha contribuido –aunque de forma negativa– a la popularidad y difusión del Cabrales.

Merece la pena destacar, antes de profundizar mínimamente en el porqué de los gusanos, que hoy día es prácticamente imposible encontrar un queso de Cabrales en este estado a raíz de las medidas higiénico-sanitarias implantadas tanto en queserías como en cuevas de maduración. Pero sería injusto negar que hubo un tiempo donde el gusano y el Cabrales fueron de la mano, aunque eso sí, nunca de manera voluntaria por parte del pastor.

El gusano surge, por tanto, de severas carencias sanitarias. Partimos de que la elaboración tradicional del queso se hacía en las cabañas o en las cocinas de las casas, donde era habitual la presencia de las moscas del queso (*piophilus casei*) que se metían en la leche y al queso recién hecho. Esta larva carroñera se alimenta de la proteína animal, por lo que encuentra en el interior del queso un hábitat propicio en el que vivir y reproducirse. Así pues, la aparición del gusano no se localiza en las cuevas de maduración como sostiene la creencia popular, donde si bien es cierto que pueden aparecer gusanos, nunca llegarían al centro del queso, a diferencia de lo que sucedía en las zonas de elaboración. En este caso, el quesero retiraba el remelo (capa de limo bacteriano) que se genera en el exterior, consecuencia de la humedad para prevenir el problema¹⁰¹.

Finalmente, para entender por qué se popularizó el mito del Cabrales y los gusanos debemos deparar en la realidad de la economía de subsistencia y la relevancia de la elaboración

¹⁰¹ Clara Diez, *Op. Cit.* pp. 275-276.

del queso para el autoconsumo campesino. De este modo, el grueso del queso se hacía para el hogar mientras que un pequeño porcentaje era el que se comercializaba, suponiendo la mayor parte de la renta de estos pastores. Aunque ellos mismos eran conscientes del problema, no podían permitirse desechar esos quesos, pero tampoco disponían de las herramientas para hacer su elaboración más higiénica y erradicar así el problema, por lo que la falta de medios sumado al desconocimiento del comprador dio lugar a este mito que todavía hoy sigue vivo en el imaginario colectivo de muchos.

3. LA SITUACIÓN DEL CABRALES DURANTE LA EDAD MEDIA Y LA EDAD MODERNA: LAS PRIMERAS REFERENCIAS DE ESTE QUESO.

Una vez desgranada la aparición del queso Cabrales y abordada su elaboración, resulta interesante hacer un leve seguimiento histórico de este producto durante la Edad Media y la Edad Moderna. Veremos en las siguientes páginas que durante el medievo es complejo hablar con propiedad de queso Cabrales, pero no deja de ser pertinente detenerse en esta etapa para comprender cual era la situación del sistema pastoril en los de Picos de Europa y cómo la evolución de esta cultura ganadera influirá posteriormente, ya muy avanzada la Edad Moderna, cuando finalmente este producto se referencie por primera vez como Queso de Cabrales, tal y como hizo Jovellanos en el siglo XVIII.

3.1. EL CABRALES EN LA EDAD MEDIA.

Previo a profundizar en el queso dentro de este periodo, es conveniente comentar la realidad del concejo de Cabrales en aquel momento, donde encontramos documentos que prueban la existencia de núcleos poblados desde inicios del siglo IX, siendo claro ejemplo de este poblamiento la localidad de Camarmeña; lo que, a su vez, nos lleva a hacer una breve apreciación de la ocupación del espacio. J.I. Ruiz de la Peña señala en su estudio sobre este territorio que la habitabilidad de Cabrales no sólo se localiza en los valles, sino que también son comunes las áreas de repulsión humana –lo que hoy llamaríamos los puertos o el Cabrales alto–, que ya en la Edad Media contaban con varias parroquias como la citada Camarmeña, pero también otras como Bulnes, Tielve o Sotres; contando este último ya en el siglo XII al parecer con un poblamiento de

cierta importancia¹⁰². Este autor hace de igual modo un interesante análisis sobre la sociedad local del concejo, donde señala que si bien Cabrales participa en las características comunes asturianas, lo cierto es que muestra rasgos de singularidad, como la casi nula implantación de señoríos importantes, propiciado por lo que denomina «*la misma marginalidad y pobreza de su tierra*»¹⁰³.

Dentro del concejo, en todo caso, encontramos importantes colectividades vecinales constituidas en parroquias, las cuales actúan como comunidades económicas que gestionan los espacios comunales propios, siendo ejemplo de ellos los bosques o los pastizales, llevándonos esto a la principal actividad económica del concejo, la ganadería¹⁰⁴. Como veníamos señalando, los parroquianos contaban con sus propias mayadas, con un aprovechamiento comunal donde se desarrollaba esa ganadería de corto recorrido, la cual estaría promovida por la pésima situación de la agricultura en el concejo, con una importancia muy limitada en comparación a otros espacios como puede ser el Valle de Liébana.

Respecto a esa orientación ganadera, es necesario destacar la predominancia de la ganadería caprina, que incluso le otorga su nombre al territorio y que será la especie predominante hasta bien entrado el siglo XX. Durante este periodo, la ganadería contaría con el modelo de montaña extensiva con la finalidad de aprovechar los pastizales, y así satisfacer las necesidades del autoconsumo y, como señala González Prieto «*con nula orientación al mercado*»¹⁰⁵. De igual modo, en el siglo XI ya se constata que los grandes monasterios y los señores feudales también comenzarán a enviar sus rebaños de ovejas a los pastos de altura de los Picos de Europa, tendencia que se afianzará cuando Alfonso X el Sabio, a través del Concejo de la Mesta, promueva la ganadería trashumante castellana a la comarca de Picos. De este modo, las condiciones de este espacio producían lana muy apreciada, situación que a la larga provocaría que las mejores mayadas sean arrendadas por grandes propietarios de rebaños, dando como consecuencia que los ganaderos autóctonos tengan que hacer uso de las más inaccesibles¹⁰⁶. En consecuencia, el ganado

¹⁰² Juan Ignacio Ruiz de la Peña Solar, «El concejo de Cabrales en la Edad Media», *Asturiensia Medievalia*, Nº8, (1995-1996), pp.142.

¹⁰³ *Id.*

¹⁰⁴ *Ib.* pp. 150.

¹⁰⁵ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 28.

¹⁰⁶ *Ib.* pp. 38.

caprino sería el más adaptado a estos espacios a los que se vieron recludos los pastores pedáneos y «donde los vecinos mantengan e intensifiquen la ganadería de subsistencia y, por lo tanto, se seguirá criando el ganado con vocación lechera, con el que se elaborarán quesos y mantequillas para el propio autoconsumo»¹⁰⁷.

Por tanto, el queso era un producto muy vinculado a la economía de subsistencia, sin apenas implantación en el mercado y con nulo interés, dependiendo del momento en cuanto a su valoración dietética, para las clases dominantes. Sin embargo, el queso en Picos de Europa jugó un papel fundamental para los monjes de los monasterios de este territorio a consecuencia de la abstención de estos a consumir la carne de cuadrúpedos en los periodos de vigilia, a lo que debemos añadir que era un bien escaso¹⁰⁸, de modo que para obtener proteína se decantaron por productos tales como el queso¹⁰⁹. De hecho, en el siglo XIII ya encontramos los primeros documentos que hacen referencia a la producción y consumo de quesos en los monasterios de Picos de Europa a través de un inventario de bienes del monasterio de Santo Toribio de Liébana, fechado el 4-VIII-1271. En él se da una referencia a los rendimientos de la campaña de elaboración de queso, donde la leche de las cabras permitía la producción de veintiséis quesos a la semana, sin contar la elaboración de mantecas¹¹⁰, resultados que, como señala Ruiz de la Peña, son perfectamente extrapolables a Cabrales.

En resumidas cuentas, durante la Edad Media aún no podemos hablar de la existencia del queso de Cabrales como tal, y así lo testimonian los documentos referidos. Sin embargo, la especialización ganadera que se dio en Picos de Europa, sobre todo en aquellos lugares de complicado acceso a donde se vieron recludos con la llegada del ganado lanar, así como la necesidad de dar salida al excedente lácteo, permite asegurar la elaboración de quesos en este espacio y poder ir cimentando su desarrollo posterior al que estos condicionamientos del terreno contribuirían de forma evidente. Cabe destacar que aunque no dispongan de una marcada

¹⁰⁷ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 38.

¹⁰⁸ Luis Benito García Álvarez, «*History of pro-prebiotic foods; from antiquity to Ellie Matchnikoff*» First Workshop of European Network for Gastrointestinal Health Research (ENGIHR) Braga, febrero de 2011. Internacional. VVAA, *Current Challenges in Gastrointestinal Health Research*, Braga, European Science Foundation, University of Minho, Institute for Biotechnology and Bioengineering, 2011. Pp. 2.

¹⁰⁹ García Álvarez, *History of pro-prebiotic foods...* *Op.Cit.* pp.27.

¹¹⁰ Ruiz de la Peña, *Op.Cit.* pp. 151-152.

comercialización, suponían un pilar fundamental dentro de la economía de subsistencia de los pastores, así como de la satisfacción de las necesidades alimenticias de los monjes que habitaban en la comarca y que, de igual modo, más adelante derivarán en lo que denominamos quesos picones, categoría donde podemos integrar al Cabrales.

3.2. LAS PRIMERAS REFERENCIAS AL QUESO DE CABRALES: SU SITUACIÓN EN LA EDAD MODERNA.

Como se ha indicado, es durante este periodo en el que encontramos las primeras referencias documentales al queso de Cabrales, haciendo que de los diferentes quesos tradicionales de la región éste sea el que cuenta con una historia más documentada. Para encontrar esta denominación debemos remontarnos al año 1797, cuando las Ordenanzas de los Concejos de Cabrales citaron por primera vez el queso en un documento público al considerarlo como un producto privativo de la zona a efectos fiscales¹¹¹. Pero lo cierto, es que encontramos referencias anteriores, como es el caso de la que proporciona el Libro de Ingresos y Gastos de 1683 a 1715 en el mes de diciembre de 1707. Este documento contable, que hacía referencia a las propiedades del Monasterio de San Pedro de Villanueva (Cangas de Onís), detalla los gastos de manutención que tuvieron el juez, el escribano, los tres apeadores y el religioso representante de la abadía de Villanueva durante su visita a Cabrales con el fin de los apeos y deslindes de las propiedades del monasterio en los pueblos de Puertas, Asiegu, Inguanzo, Carreña y Poo, y entre su información destaca el consumo de queso. En 1709 volverá a referenciarse en el mismo libro la visita de Fray Juan a Tielve, donde en su informe de gastos sobre los alimentos que había consumido el junto a sus acompañantes se habían gastado «*sesenta y dos reales para el pago de la carne, escanda, queso, manteca, huevos, la posada y el ama que les hacía la comida*». E igualmente, encontramos una tercera referencia en el mismo libro del año 1727, en este caso dentro de un inventario del Préstamo de Puertas, donde recibieron 8194 maravedíes producto del préstamo, de los cuales 408 se correspondían a la venta de queso.¹¹²

¹¹¹ Alicia Langreo Navarro. *Historia de la Industria Láctea Española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, (Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995) pp. 41.

¹¹² González Prieto, *Op.Cit.* pp. 42.

A través de estos datos, podemos apreciar como el queso pasará a formar parte de los pagos de renta de las parroquias al monasterio, pero como destaca González Prieto, su importancia es prácticamente testimonial. Por consiguiente, podemos constatar la continuación de la tendencia medieval, donde el queso se sigue viendo como un producto vinculado a la economía campesina, un producto destinado al autoconsumo, y que sigue siendo poco utilizado para saldar las rentas señoriales y que, asimismo, no adquiere una gran demanda dentro de los mercados comarcales¹¹³. De todos modos, y a medida que avanza el periodo, cada vez fue más frecuente que los campesinos llevaran sus productos a mercados locales, puesto que las características físicas de estos derivados de la leche permitían una mejor conservación, pero también hacer posible su transporte favoreciendo en consecuencia su incipiente comercialización. Aun así, debe tenerse en cuenta que la difusión comercial sigue siendo muy limitada a consecuencia de no contar con técnicas de conservación más eficaces, así como la precariedad del sistema de comunicaciones, puesto que las carreteras continuaban siendo precarios caminos mantenidos por los propios vecinos y estos eran las únicas vías de comunicación para estas localidades¹¹⁴.

Será, pues, a finales de la Edad Moderna cuando la difusión de quesos, entre ellos el Cabrales, y de mantecas supere el ámbito local y consiga una comercialización de mayor alcance al ser vendidos en los mercados semanales de las principales villas costeras, así como en los núcleos más poblados¹¹⁵. En el caso del Cabrales, estos mercados serían, principalmente, los semanales de Cangas de Onís y Llanes, así como el celebrado todos los viernes en el propio concejo cabraliego¹¹⁶.

Prosiguiendo con esas primeras referencias del Cabrales, no podemos dejar de mencionar las efectuadas por Melchor Gaspar de Jovellanos en sus cartas dirigidas a Antonio Ponz, en las que el ilustrado habla sobre el Principado de Asturias, destacando que «*Se hacen a la verdad en Asturias muy ricos y regalados quesos, entre los cuales son señalados los de Caso y los de*

¹¹³ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 43.

¹¹⁴ Juan Sevilla Álvarez. *La Industria Láctea en Asturias*. (Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies. Red de Museos Etnográficos de Asturias, 2009), pp. 18.

¹¹⁵ *Ib.* pp. 19.

¹¹⁶ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 52.

Cabrales»¹¹⁷. Destaca de este queso su dificultad para la conservación, lo que deriva en una compleja comercialización, pero de igual modo y siguiendo la afirmación de Langreo Navarro, tanto Casín como Cabrales fueron los únicos quesos asturianos con mercados importantes por sus características, las cuales facilitaron su transporte permitiendo, por ejemplo, que ambos tuvieran representación en la Exposición Agrícola Nacional de Madrid en el año 1857¹¹⁸. Es interesante destacar que esta situación ocurre porque, en el caso del Cabrales, hablamos de quesos de maduración lenta, que soportaban el transporte sin grandes medidas de conservación cuando aún no se daban los métodos eficaces, que llegarían posteriormente. Pero podemos comprender una difícil comercialización por su característica corteza húmeda, puesto que la carencia de un buen embalaje provocaba que el queso se rompiera con facilidad y el tránsito se realizaba por vías en malas condiciones.

Por otro lado, será también en este periodo cuando se elaboró el Catastro de Ensenada, testimonio crucial que nos permite profundizar en la situación agropecuaria del concejo. Fechado a día tres de julio de 1752, la decimotava pregunta, correspondiente a los esquilmos de Cabrales, refiere a las mantecas de vaca, el queso de cabras y ovejas, así como su lana, junto a terneros, potrancos, borregos, cabritos, lechones, miel y cera¹¹⁹. Cabe apreciar cómo la elaboración de quesos se basa exclusivamente en leche de ganado menor, lo cual se correspondería en primera instancia a un mayor número de cabezas de ganado de estas especies respecto al ganado bovino: 5266 vacas, donde 1979 son vacas de vientre con 438 terneros, 569 novillos, 649 novillas y el restante bueyes de labor; respecto a las ovejas, el total suma 10830 reses, donde 3982 son ovejas de vientre con 3856 borreguillos, 1807 borregas, 846 borregos y el restante carneros; finalmente el ganado caprino cuenta con 8304 animales, donde 5977 son cabras de vientre con 1784 cabritos y el resto castrones¹²⁰. Por otro lado, la leche proveniente de las vacas tendía utilizarse para la

¹¹⁷ Melchor Gaspar de Jovellanos, *Cartas del señor don Gaspar de Jovellanos sobre el Principado de Asturias dirigidas a don Antonio Ponz*, (La Habana: Imprenta del Faro Industrial calle de San Ignacio num. 9, 1848), pp. 66

¹¹⁸ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 490.

¹¹⁹ Respuestas Generales del Catastro de Ensenada [https://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ImageServlet?accion=41&txt_zoom=15&txt_rotar=0&txt_contraste=0&cabecera=N&total_imagenes=40&txt_id_imagen=24&zoom=&appOrigen=]

¹²⁰ Respuestas Generales del Catastro de Ensenada [https://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ImageServlet?accion=41&txt_zoom=15&txt_rotar=0&txt_contraste=0&cabecera=N&total_imagenes=40&txt_id_imagen=25&zoom=&appOrigen=]. Llama la atención los porcentajes que componen la cabaña ganadera cabraliega frente a la media asturiana en el siglo XVIII, donde si bien el ovino

elaboración de mantecas, producto básico dentro de las economías de subsistencia puesto que era un elemento utilizado para cocinar¹²¹. De hecho, la mayor importancia de la manteca sobre el queso puede apreciarse incluso en el valor de la época, donde «*el valor de cada libra de Manteca es de Real y medio*»¹²² frente al medio real del queso.

También en esta pregunta encontramos datos sobre la producción láctea de la *reciella*, vinculada al régimen estacional al que ya se ha hecho alusión. Cada cabra, en los tres meses que regularmente produce leche, llega a generar entorno a las seis libras de queso, mientras que la oveja en los dos meses de producción puede llegar a ofrecer dos libras. Estos datos, sumados al número de la cabaña ganadera al que ya nos hemos referido, ofrecen una capacidad productiva de queso que ascendía a unos 20.000 kilos¹²³.

Pero los vecinos de Cabrales no fueron la excepción a una práctica común en todas las poblaciones catastradas y también intentaron defraudar al fisco, por lo que en lo relativo al pago del diezmo, los parroquianos solo habrían aportado la información referente a las producciones agrícolas de cereal, ocultando así lo pagado por productos obtenidos de los esquilmos ganaderos¹²⁴. Evidentemente, se realizarían réplicas por parte del contador Bernardo Díaz Paniagua con el fin de establecer las cantidades reales pagadas, sumando los esquilmos ganaderos donde destacaban las cantidades que se pagaban de diezmo por el queso. Esto permite concretar aproximadamente la producción de queso a mediados del siglo XVIII en el concejo de Cabrales, siendo las cantidades las siguientes: las parroquias conjuntas de Camarmeña y Bulnes producían 16 arrobas de queso fresco (184kg.); Poo de Cabrales produciría 4 libras de queso (1, 84kg.), siendo significativamente la parroquia con menor producción quesera; la producción de Berodia e Inguanzo correspondería a 3 arrobas de queso (34,5kg.); Puertas produciría 160 libras (73,62kg.); Tielve sería la primera de las parroquias que, sin estimación conjunta ya presenta una

dominaba con un 41%, el ganado bovino tenía un porcentaje más amplio que el caprino –24% y 14% correspondientemente–. (Vid. Fermín Rodríguez Gutiérrez, «*La evolución del sector ganadero en Asturias (1750-1995)*») La situación geográfica del concejo de Cabrales sería la respuesta a esa diferenciación, donde la adaptabilidad del ganado caprino es mayor que el del ganado bovino, provocando por tanto que la cabaña ganadera sea más numerosa.

¹²¹ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 44.

¹²² Respuestas Generales del Catastro de Ensenada, *Op.Cit.*

¹²³ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 44.

¹²⁴ *Id.*

cantidad más alta, la correspondiente a 8 arrobas (92kg.); y en el caso de Sotres y Arenas, esta última siendo la parroquia más rica del concejo, hablaríamos de las producciones más altas, con 10 arrobas de queso (115kg.); mientras que la actual capital, Carreña, sería la segunda parroquia de menor producción quesera con un total de 8 libras de queso (3,680kg.). En total, la producción quesera del diezmo se situaría en 619, 56 kg, y, al ser la décima parte, podría estimarse la producción total del concejo en una cifra cercana a los 7.000 kg¹²⁵.

De estos datos, pueden extraerse dos conclusiones relevantes. La primera se vincula con la especificación que se da respecto a la producción quesera de Bulnes y Camarmeña, donde se destaca que el diezmo se compone de «16 arrobas de queso fresco», por lo tanto, y al hacer la diferenciación, se constata la existencia de quesos madurados y por extensión, que ya se producían quesos picones, de los que directamente deriva el Cabrales¹²⁶. En segundo lugar, se constata que el concejo contaba con una importante producción quesera pero, como ya mencionábamos en páginas anteriores, no puede decirse que supusiese el pilar de la economía cabraliega del siglo XVIII o, por lo menos, no en todos los pueblos del concejo. Para ello, partimos del testimonio de que dentro de la renta agropecuaria de Cabrales los esquilmos ganaderos solo presentaban un 28% del total y respecto al queso, hablaríamos de un 23, 8% del total del esquilmo ganadero y en el general de la renta agropecuaria, un 6, 63%¹²⁷. Estos datos, de todos modos, serían hasta cierto punto contradictorios frente a las evidencias de la estructura económica del concejo, que sitúa la ganadería como principal actividad, ocupación y herramienta de subsistencia de los vecinos, pero la realidad muestra que la agricultura contó con un papel fundamental como actividad económica, eso sí, dependiendo de la parroquia a la que nos refiramos.

Como se ha señalado, la mayor producción quesera del concejo se produce en las localidades de Sotres, Arenas, Bulnes y Camarmeña, y Tielve. Respecto a Santa María de Llas –Arenas de Cabrales–, la parroquia más rica del concejo, la producción de queso de correspondía con un 5,4% del total de la renta agropecuaria de la parroquia –1.000 kg. aproximadamente– cifra poco

¹²⁵ González Prieto, *Op.Cit.*.45.

¹²⁶ *Id.*

¹²⁷ *Ib.* pp. 46.

significativa e incluso por debajo de la media del concejo, contemplándose una mayor actividad en el ámbito de la agricultura. Sin embargo, las cifras de producción del resto de parroquias no nacen de la casualidad ya que hablamos de las localidades más altas del concejo donde la renta agraria era poco significativa por su situación geográfica y las posibilidades del uso del suelo permitían ir poco más allá de los usos pascícolas. Terrenos poco aptos, pues, para que prosperasen los cultivos. En el caso de San Pedro de Sotres, con mayor producción quesera –un 37% de la renta–, era un pueblo en el que las rentas ganaderas suponían un 76,6% del total, frente al 24,4% de la agraria; en los de Camarmeña y Bulnes encontramos que el porcentaje ganadero es incluso más alto con un significativo 84,6%, y una producción quesera del 30%; sin embargo San Cristóbal de Tielve contaría con porcentajes más parejos, con un 50,5% de renta ganadera, un 49,5% de renta agraria y una renta quesera del 12% del total¹²⁸.

Corroborando estas informaciones, se podría afirmar que la situación de la agricultura era tan marginal en el Cabrales alto que apenas contaban con la existencia de hórreos. Según Langreo Navarro, a través de los datos que ofrecía el SADEI (1995), esta diferencia frente a las otras localidades proviene de la temprana especialización en la elaboración de quesos¹²⁹, así como la imposibilidad de generar cantidades suficientes de productos agrícolas como para alimentar a la población. Por esto, la venta de los quesos –pero también de otros excedentes ganaderos como corderos, cabritos o mantecas¹³⁰– en los mercados comarcales y ferias, suponía para los campesinos la obtención de productos agrícolas en mercados, que de otra manera no podrían conseguir, y consecuentemente *«el queso de Cabrales fue uno de los primeros productos comerciales del campo asturiano, lo que justificaría su gran difusión frente a otros quesos artesanos que apenas salían del entorno doméstico»*¹³¹.

De este modo, podríamos hablar de la Edad Media como el periodo en el que el queso Cabrales comienza a perfilarse y traspasar la barrera de la economía doméstica para implantarse paulatinamente en los mercados comarcales como moneda de cambio para abastecerse de aquello

¹²⁸ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 48

¹²⁹ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 41.

¹³⁰ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 51.

¹³¹ Langreo Navarro, *Op. Cit.* pp. 41.

de lo que no podía autoabastecerse la casería, sobre todo en el Cabrales alto, de aquellos productos que escaseaban, como los provenientes de la agricultura. Además, este producto comienza a formar parte del cobro de rentas y supondría en muchos casos un pilar para la economía de los pastores. Por otra parte, va a empezar a hacerse un hueco en nuevos sectores de la población, como las clases acomodadas que empezaran a consumirlo por sus singulares características¹³² y por los cambios en las valoraciones dietéticas y gastronómicas¹³³ llegando incluso a ser reconocido por personalidades como Melchor Gaspar de Jovellanos o el propio Pascual Madoz. Este último, en su *Diccionario Geográfico-Estadístico e Histórico de España y sus provincias de Ultramar*, además de señalar soluciones para el problema de conservación ya expuesto por Jovellanos, también indicaba que su venta generaba incluso 3000 reales al año a los elaboradores. Esto, en definitiva, nos permite hablar de una industria rural láctea¹³⁴ ya definida en el concejo de Cabrales iniciada la época contemporánea.

4. LOS INICIOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL QUESO DE CABRALES: POPULARIZACIÓN, ESPECIALIZACIÓN QUESERA Y EXPANSIÓN DEL COMERCIO.

El siglo XIX supondrá un momento de cambio para la producción y comercialización del queso Cabrales, ya que, además de empezar a ser un producto que comience a vincularse a las altas esferas sociales, las progresivas mejoras acontecidas en los transportes, con la subsiguiente proliferación en los mercados y una incipiente industrialización de los derivados lácteos hará que, lo que fue un producto vinculado a la economía campesina, experimente un momento de esplendor.

4.1. LA POPULARIZACIÓN DEL CABRALES.

El queso de Cabrales había sido hasta el periodo contemporáneo un producto muy vinculado a una economía de subsistencia. Como se ha detallado, los pastores producían este alimento con

¹³² González Prieto, *Op.Cit.* pp. 52.

¹³³ García Álvarez, *History of pro-prebiotic foods...* *Op.Cit.*, pp. 3.

¹³⁴ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 43.

el fin de obtener comida para los meses de invierno, así como excedente con el que conseguir aquellos productos agrícolas o manufacturas que no podían obtener en los pueblos más altos. Pero el cambio de siglo trae consigo cambios en la alimentación, producto de las incipientes mejoras en las vías de comunicación y del proceso de industrialización con su consiguiente urbanización, lo que da paso a la aparición de una industria de derivados lácteos que permitirá a la población acceder a una mayor variedad de productos. Pero la popularización del Cabrales estará estrechamente vinculada a los cambios en las tendencias nacionales de consumo. En el siglo XIX es cuando nace el interés por los productos artesanales locales, entre ellos el queso, que previamente fue repudiado por las clases refinadas por su fuerte olor, así como por el tabú del moho y sus manchas consideradas poco comestibles, sobre todo en el caso de los quesos azules. Es en este momento cuando se restaura el gusto quesero y comienza a considerarse un elemento indispensable en la comida¹³⁵. Esto pudo deberse a las política librecambista que trajo consigo las importaciones de quesos de tipo europeo, lo cual, sumado a los viajes al extranjero, permitieron que las élites de la población conocieran y accedieran al queso, abriendo por tanto un nuevo mercado que permitió el desarrollo del sector quesero¹³⁶.

Aunque las primeras referencias de este queso las encontramos en el siglo XVIII, es en este momento cuando el Cabrales cobra mayor presencia, como demuestra el hecho de que lo referencie Pascual Madoz en su *Diccionario Geográfico-Estadístico e Histórico de España y sus provincias de Ultramar*, comprándolo con el Roquefort «*que el ramo más notable de la industria de este país, es la elaboración de queso llamado de Cabrales, afamado dentro y fuera de la provincia. Es muy parecido al queso francés de Roquefort*». A través de esta comparación, el Cabrales se equipara a uno de los quesos más preciados y conocidos internacionalmente, de modo pasa de ser un producto vinculado a la economía campesina a un «*manjar exquisito, y más propio de las clases pudientes y adineradas que de las clases campesinas*»¹³⁷.

De este modo, y como indica Pascual Madoz, el Cabrales se hace un hueco en los mercados, tanto de la provincia como de fuera, y así lo atestigua la prensa de la época, en la que encontramos

¹³⁵ García Álvarez, *History of pro-prebiotic foods...* Op. Cit. pp. 3.

¹³⁶ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 62

¹³⁷ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 53.

anuncios tales como los del *Diario Oficial de Avisos de Madrid* el 16 de junio de 1862 que reza: «A los gastrónomos. Sabroso queso de Cabrales, superior al Roquefort; quien le pruebe dos veces queda aficionado, y sus apasionados son exaltados. Es buen digestivo y despierta el apetito. A 11 reales libra» o *La Iberia* de Madrid el 6 de marzo de 1864 «A la lonja de ultramarinos de Pellico, calle de Sevilla 16 (junto al café Suizo) acaba de llegar otra partida de queso, de los puertos de Cabrales». Incluso encontramos anuncios en diarios provenientes de las provincias de ultramar como es el caso del *Diario la Marina: periódico oficial del apostadero de La Habana*, que el 17 de marzo de 1896 tenía entre sus páginas el siguiente anuncio: «En la popular TABERNA ASTURIANA de Obrapía 95. se ha recibido una gran partida que vende por mayor y al detall. lo mejor que viene de Asturias, a saber: Queso Cabrales, de Tresviso, a 80 cts. libra». En este último caso resulta interesante señalar cómo en una taberna asturiana, el queso que adquieren procede del pueblo cántabro de Tresviso pero lo denominan Cabrales, siendo una muestra más de las pocas diferencias que existen entre nuestro sujeto de estudio y el vecino queso Picón Bejes-Tresviso. Igualmente, este aspecto nos lleva a profundizar de nuevo en el término “picón”, con el cual ya hemos comentado que nos referimos a los quesos azules elaborados en la comarca de Picos de Europa, puesto que, es en 1891 cuando aparece por primera vez esta denominación que más adelante adoptaran los hermanos Alvarado. Sería Ildefonso Llorente Fernández en su libro *Recuerdos de Liébana* quien use esta acepción por primera vez respecto a los quesos producidos en Tresviso, y, como señala González Prieto, de las mismas características que el Cabrales, destacando que en el pueblo de Tresviso se manufacturaban unos quesos muy celebres en la comarca y fuera de ella, consecuencia de su valor nutritivo¹³⁸.

También es en este periodo cuando Félix de Aramburu y Zuloaga haga una apreciación del Cabrales en su *Monografía de Asturias* en referencia a la incipiente industria de quesos que se estaba desarrollando en Asturias, con un destacado papel del queso de Cabrales siendo éste comparado nuevamente al Roquefort. Y, en el caso del párroco de Sotres, Juan Guerra Díaz, abordará el Cabrales en sus *Apuntes Geográfico-Históricos del Concejo de Cabrales* como un producto de gran calidad, «superiores a los quesos de Rokefork (sic), que son los que más se les

¹³⁸ González Prieto, *Op. Cit.* pp. 54.

parecen, aventajando los de Rokefork (sic) a los nuestros en el modo de ser presentados, pero no en sus cualidades esenciales»¹³⁹.

En síntesis, sería durante el siglo XIX cuando el Cabrales saliese del seno de las familias campesinas y comenzase a ser un producto capaz de ser integrado en los circuitos del mercado nacional, llegando a las provincias de ultramar, aunque lo haga la mayor parte de las veces vinculado al famoso queso azul francés. Sin embargo, en el ámbito internacional, el Cabrales seguía siendo un gran desconocido, como así demuestra el tratado de quesos *The Book of Cheese* (1918) de Charles Thom, donde en el apartado de quesos azules, no había referencia alguna a él¹⁴⁰.

4.2. LA APARICIÓN DE LA INDUSTRIA LÁCTEA EN ASTURIAS.

La fabricación industrial de queso es un tema aún poco documentado, pero una de las primeras elaboraciones de este tipo tuvo lugar durante la segunda mitad del siglo XIX en Estados Unidos, Canadá y Australia con el fin de fabricar industrialmente queso Cheddar¹⁴¹. Este alimento, que en sus orígenes era un queso artesanal inglés, procedente de Somerset, fue un producto que cruzó el Atlántico y comenzó a fabricarse en Nueva Inglaterra siguiendo las recetas tradicionales. Pero la demanda creció rápidamente, de modo que en, 1851 Jesse Williams abrió en Nueva York la primera fábrica de Cheddar en Estados Unidos. El proceso industrial creció rápidamente en el marco del siglo XX como necesidad de alimentar a las tropas norteamericanas en la Primera Guerra Mundial, haciendo incluso que la población inglesa consumiera habitualmente este tipo de Cheddar frente al primigenio queso artesanal¹⁴².

En el caso español, las industrias lácteas se desarrollaron como consecuencia del renovado gusto de las élites locales por los quesos de tipo europeo lo que, unido a una serie de medidas proteccionistas que se adoptaron a finales del siglo XIX, promoverán el nacimiento de una serie de empresas cuya finalidad sea la de cubrir la demanda naciente a partir de la producción nacional

¹³⁹ Juan Guerra Díaz, *Apuntes Geográfico-Históricos del Concejo de Cabrales* (Oviedo: Imprenta La Cruz, 1913), pp. 30.

¹⁴⁰ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 55.

¹⁴¹ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp, 41.

¹⁴² Clara Diez, *Op.Cit.* pp. 218-219.

de este tipo de quesos. Sin embargo, en estos momentos apenas puede hablarse de establecimientos netamente industriales, puesto que no hubo una industrialización al uso al no cumplirse algunas de sus características básicas, y, sobre todo, porque la realidad nacional era la de un mercado insignificante con un acusado carácter local¹⁴³.

En consecuencia, el factor principal de desarrollo del sector lácteo residió en la red de comerciantes. El papel de estos agentes consistía en introducir productos procedentes de economías campesinas en los mercados de las ciudades¹⁴⁴, y así es como se desarrolló en Asturias a través de su intervención en las últimas fases de maduración del queso¹⁴⁵.

Será en la tercera década del siglo XIX cuando se produzca una transformación de la leche en fábricas para, a partir de ella, obtener nuevos productos de gran valor alimenticio. Es en este momento cuando se aplican técnicas que permitan mejoras en la conservación y, por tanto, comercialización de productos tales como las mantecas¹⁴⁶, pero estas primeras industrias resultaron ser pequeños establecimientos que aún mantenían la elaboración artesanal con leche de pequeñas recogidas e, incluso, a partir de comerciantes locales que instalaron pequeñas queserías para dar salida al excedente de leche¹⁴⁷. De este modo, estas primeras producciones lácteas seguían íntimamente vinculadas a la actividad campesina, aunque más adelante se convertirían en empresas más convencionales¹⁴⁸. Esto se realizaría a través de la introducción de procedimientos fabriles solo en la última fase del proceso de maduración de todas las formas¹⁴⁹, como es el caso del queso de Cabrales, donde los comerciantes que daban salida a este producto en los mercados de las villas y optaron por intervenir en las operaciones de maduración en establecimientos creados por ellos¹⁵⁰.

En definitiva, en este periodo se sentaron las bases de la industria láctea asturiana, aunque las empresas de la época aún tenían un carácter más comercial que industrial. Fueron los comerciales

¹⁴³ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 65.

¹⁴⁴ *Ib.* pp. 66.

¹⁴⁵ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 74.

¹⁴⁶ *Ib.* pp. 23.

¹⁴⁷ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp.68.

¹⁴⁸ *Ib.* pp. 78.

¹⁴⁹ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 44.

¹⁵⁰ *Ib.* pp. 42.

los que desarrollaron el sector al poner a punto la tecnología necesaria para la conservación de los productos campesinos y transportarlos a los centros de consumo, por lo tanto esto provocó un auge comercial más que industrial. Y, de igual modo el desarrollo de los servicios, en concreto las comunicaciones, fue fundamental en la expansión del sistema lácteo.¹⁵¹

En cualquier caso, para que esta industria naciente se desarrollara convenientemente, fue necesario introducir una serie de mejoras tanto en las vías de comunicación como en la producción láctea a través de la integración de vacas de mayor aptitud lechera en la región e incluso cambios en su localización geográfica.

4.2.1 Mejoras en las vías de comunicación.

Las vías de comunicación fueron, pues, un pilar para el desarrollo de las industrias lácteas, además de conectar las fábricas con los núcleos de población, fueron las que asentaron un tráfico fluido de productos entre diversos puntos de la región e incluso a otras provincias.

En la Edad Moderna ya se constataba un comercio incipiente, pero muy limitado. Durante esta época el comercio estaba condicionado por dos factores básicos: la inexistencia de técnicas de conservación eficaces y la precariedad del sistema de comunicaciones, puesto que en este último caso las carreteras aún no se habían desarrollado y las vías de comunicación principales eran los caminos que mantenían las sextafurias de vecinos¹⁵². A lo largo del siglo XIX la situación no experimentó grandes mejoras, como destaca Langreo Navarro, puesto que, aunque los mercados lácteos habían vivido un periodo expansivo, las deficiencias en las redes de transporte seguían siendo una gran traba, unido a la falta de profesionalidad de la red detallista¹⁵³.

Pero, lo cierto pese a todo, es que el proceso de industrialización trajo consigo modificaciones en la economía española, promovido por la transformación de infraestructuras y la modernización de la red viaria, algo que fue posible gracias a la revolución técnica y que trajeron consigo la formación de un mercado nacional integrado y, a su vez, la especialización productiva del país. Las mejoras en las comunicaciones suponen una incipiente modificación de las estructuras

¹⁵¹ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 78.

¹⁵² Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 18.

¹⁵³ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 94.

comerciales, por lo tanto, a mediados del siglo XIX, aumenta la actividad comercial y de consumo tanto en los principales núcleos de población como en localidades menores¹⁵⁴. Es por ello que los sistemas tradicionales de producción de queso tradicionales, que habían experimentado pocas variaciones y, por consiguiente, siguieron fabricándose en la explotación campesina, ahora contarán con una red comercial que permita su expansión e incremento en el consumo¹⁵⁵.

Al final, estas empresas necesitaron redes comerciales más estables y amplias para dar salida a sus producciones, y su desarrollo estuvo favorecido por la mejora general de las infraestructuras de transporte que se habían desarrollado en España, así como en el caso concreto de Asturias. Destaca Juan Sevilla que la mejora fue notable tanto en la red de carreteras y ferrocarriles como en las instalaciones portuarias, y, gracias a ello, se redujo el coste de transporte, siendo así como las empresas ampliaron sus horizontes comerciales. Por lo tanto, toda la península e incluso Hispanoamérica empezaron a contar con una notable presencia de manteca y de quesos asturianos¹⁵⁶. Aun así, cabe destacar que al inicio las mejoras en las comunicaciones estuvieron vinculadas a una red comercial de las principales empresas con tiendas y puntos de venta en Madrid. Esta relación se sostenía, fundamentalmente, a través de contactos familiares, pero más adelante evolucionarían convirtiéndose en un aspecto clave en la estructura de las empresas lácteas, como es el caso de las firmas asturianas Arias, Benigno Domínguez Gil y Manuel del Valle¹⁵⁷.

Además, en el caso del transporte marítimo, cabe destacar que los productos que embarcaban en el puerto de Gijón –principalmente– así como los de Vegadeo, Navia, Luarca o San Esteban tenían como destino puertos peninsulares. Al llegar a ellos, la mercancía podía repartirse a los clientes de esa área o, incluso, embarcarse nuevamente para su transporte a zonas más lejanas, como las colonias o las repúblicas hispanoamericanas¹⁵⁸, lo cual explica la aparición del queso Cabrales, por ejemplo, en tabernas asturianas en La Habana.

¹⁵⁴ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 56-35.

¹⁵⁵ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 92.

¹⁵⁶ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 72.

¹⁵⁷ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 77.

¹⁵⁸ *Ib.* pp. 78-79.

Por lo tanto, la mejora en las vías de comunicación supuso una mejora en las redes comerciales, que permitió a las recién aparecidas industrias lácteas asturianas establecerse en el mercado nacional e incluso llegar a América. Esto supone un cambio en la situación del comercio de productos artesanales, que, sin abandonar los mercados regionales, empiezan a tener mayor presencia en mercados mucho más grandes.

4.2.2 Mejoras en la producción láctea.

En el siglo XIX Asturias aún contaba con un sistema tradicional de explotación vacuna, cuya base era el aprovechamiento de los pastos comunales, obligando por tanto a los pastores a un movimiento estacional entre los puertos y los valles, de modo que este sistema únicamente permitía el ordeño unos pocos meses al año, momento en el cual se elaboraban los derivados lácteos para conservar la leche obtenida¹⁵⁹. En términos generales, las razas autóctonas –la vaca casina o asturiana de la montaña, y la vaca carreñana o asturiana de los valles– aunque bien acomodadas a las condiciones del medio por su pequeño desarrollo y gran rusticidad¹⁶⁰ eran poco apropiadas para la especialización lechera. Es cierto que producen leche de buena calidad, pero su rendimiento era muy bajo, inferior a los 1.500 litros por año¹⁶¹, motivo por el cual a finales de este siglo e inicios del XX en España se produce una relocalización de algunas razas autóctonas y la penetración de las oriundas de Europa¹⁶², destacando la raza suiza Schwyz, también llamada pardo-alpina o ratina¹⁶³, las cuales llegaron a Santander hacia 1850 y a Asturias unos quince años más tarde, contando con el apoyo de las autoridades locales¹⁶⁴. Más adelante, en la última década de siglo, también llegarán las importadas de Holanda, raza frisona o vaca pinta¹⁶⁵.

El cambio de razas fue lento, orientado a la implantación de la raza suiza, mientras que la holandesa o frisona contó con una presencia más limitada en algunos concejos costeros. Estas razas extranjeras tuvieron mayor importancia en la mitad nororiental de Asturias¹⁶⁶, pero en

¹⁵⁹ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 58.

¹⁶⁰ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 75.

¹⁶¹ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 57.

¹⁶² Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 58.

¹⁶³ Este último nombre fue como se denominó en Asturias por su color grisáceo muy parecido al de las ratas.

¹⁶⁴ *Ib.* pp. 59.

¹⁶⁵ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 58.

¹⁶⁶ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 89.

general la cabaña ganadera ganó casi doscientas mil reses desde el año 1891, pasando de 660.587 cabezas a 856.887 en 1918, y en caso concreto del ganado bovino, el aumento fue de casi cuarenta mil cabezas, sobrepasando el umbral de los 400.000 ejemplares¹⁶⁷.

La introducción de estas nuevas razas provocó un cambio en la situación ganadera de la región, de modo que la ganadería fue estableciéndose en las zonas más llanas, donde había pastos todo el año, por lo que el ganado dejó de ser trashumante. Aun sí llegaron a coexistir dos sistemas de explotación; el de alto coste y alto rendimiento junto al de bajo coste y bajo rendimiento. Este sistema de alto rendimiento, que tuvo mayor implantación en la zona costera, fue un proceso más lento en las zonas especializadas en quesos y mantecas, donde se mantuvo durante más tiempo la raza autóctona, haciendo que la introducción de la raza suiza fuera más lenta¹⁶⁸.

Por lo tanto, en las primeras décadas del siglo XX, a través del cambio en la localización geográfica y la sustitución de razas, se buscaba orientar el ganado de la producción de carne y su uso como instrumento de tiro a la mayor rentabilidad de productos lácteos y ganado para vida¹⁶⁹.

En el caso concreto del concejo de Cabrales, la cabaña ganadera fue predominantemente de *reciella*, con una mayor importancia hasta principios del siglo XX de las cabras¹⁷⁰ pero en este momento la situación comienza a cambiar; el ganado menor cede frente al bovino, que acabará por constituir la principal fuente de riqueza de la zona¹⁷¹, así lo señala Joaquín Villar Ferrán en la *Topografía Médica del Concejo de Cabrales* del año 1921 «*hoy es el principal venero de riqueza del concejo, calculándose en unas 7500 cabezas de esa especie [la raza casina] los que viven dentro de su término, lo que supone un valor considerable, dado el precio remunerador que alcanza el ganado*»¹⁷². El cambio en la cabaña ganadera cabraliega se verá influido por su cercanía a Cantabria, lugar del que provenían las innovaciones, de modo que el vacuno autóctono pronto se verá sustituido por los ejemplares de vaca pardo-alpina y, más adelante, por la frisona¹⁷³.

¹⁶⁷ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp.63.

¹⁶⁸ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 90, 58, 59.

¹⁶⁹ *Ib.* pp. 89

¹⁷⁰ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 75.

¹⁷¹ Suárez Antuña *et al.* *Op.Cit.* pp. 380.

¹⁷² Joaquín Villar Ferrán, *Topografía Médica del Concejo de Cabrales* (Madrid: Establecimiento tipográfico de “El Liberal” 1921) pp. 135.

¹⁷³ Suárez Antuña *et al.* *Op.Cit.* pp. 380.

Pero su llegada fue con retraso respecto a otras comarcas asturianas o cántabras, puesto que, en gran medida, el ganado era propiedad de los pastores¹⁷⁴ La pardo-alpina, que llegaría a Cabrales hacia finales de la década diez y comienzos de la veinte, lo haría a través de sementales de esta raza, la cual, pese a ser alóctona, se adaptó bien a los pastos y a la orografía del concejo. Su introducción supuso un aumento significativo en el excedente lácteo, puesto que podía duplicar, e incluso triplicar, la producción de leche de las razas autóctonas¹⁷⁵, y, en el caso de la introducción de la raza frisona, además del incremento de producción láctea, también supuso un cambio en el sistema ganadero, pasando del tipo extensivo al intensivo, puesto que estas vacas – al contrario que la raza pardo-alpina– no estaban adaptadas a las exigentes condiciones de la orografía, de modo que hubo que recurrir a la estabulación en el fondo del valle¹⁷⁶.

Lo cierto es que el modelo de estabulación no fue una práctica generalizada en el concejo, consecuencia de las diferencias topográficas entre la zona de valle y la zona alta, trayendo consigo que en el concejo se aplicaran ambos sistemas ganaderos –el intensivo y el extensivo– al mismo tiempo. En el valle la aceptación de este modelo de aprovechamiento fue rápida, dando como consecuencia una especialización láctea; en el caso del Cabrales alto, los cambios fueron mucho más lentos, manteniendo un sistema de explotación tradicional, basado en prácticas ganaderas extensivas y colectivas¹⁷⁷.

Por otro lado, la introducción de la raza pardo-alpina también conllevó una serie de cambios, puesto que el aumento de la cabaña ganadera supuso que fuera necesario aumentar la superficie destinada a la obtención de forrajes y, especialmente, a la pradería¹⁷⁸ para poder obtener alimento necesario para afrontar las demandas del ganado durante el invierno. Las vacas, y en especial la ratina, no podían subsistir únicamente con los recursos obtenidos de pastar durante el tiempo que duraba la derrota de las mieses en los terrenos cerealícolas. Pero, como sostiene González Prieto,

¹⁷⁴ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 77.

¹⁷⁵ *Ib.* pp. 76.

¹⁷⁶ Suárez Antuña *et al.* *Op.Cit.* pp. 380.

¹⁷⁷ *Id.*

¹⁷⁸ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 58.

esta situación no se resolvió a base de transformar el terrazgo cerealícola; sino mediante la apropiación de los bienes comunales¹⁷⁹.

Así pues, la introducción de nuevas razas bovinas, enfocadas a la producción láctea en detrimento del consumo cárnico, supondrá un nuevo empujón a la incipiente industria láctea asturiana, que contará con mayor cantidad de materia prima.

4.2.3 La popularización de los lácteos a través de ferias y exposiciones.

Las ferias y exposiciones fueron un factor importante en el desarrollo de la industria láctea asturiana, ya que estos servían como escaparates con los que publicitar los productos de los incipientes industriales. Empezaron a tener importancia para este sector en el siglo XIX, puesto que además de ser un lugar para la presentación de sus productos ante el público, también era un lugar de divulgación de nuevas máquinas y de muestra de razas importadas. El uso de estos espacios por parte de los productos lácteos incentivó y potenció el uso de marcas por parte las principales empresas¹⁸⁰. Además, también motivaron la adopción de novedosos y diversos tipos de presentación, de marcas, el cuidado y la originalidad de los envases, un factor importante para que los productos lácteos dejasen de entrar en el mercado como *commodities*¹⁸¹.

Fueron especialmente importantes para las industrias lácteas asturianas la Feria de Gijón, la Exposición Universal de Sevilla de 1929 y la de Barcelona en aquel mismo año, ya que en estos escenarios, tuvieron por primera vez protagonismo como colectivo industrial regional, algo que, hasta la fecha, había correspondido a las firmas de la provincia de Santander¹⁸². Pero ya en la Exposición de Gijón de 1899 se hizo el primer amago de consolidación del prestigio de las empresas lácteas asturianas, donde La Viuda e Hijos de Pérez Conde, José Domínguez Gil y La Covadonga consiguieron medalla de oro. Además, esta última ya contaba con medallas de exposiciones previas como la de Barcelona y París¹⁸³. De otro lado, estas exposiciones, tanto nacionales como internacionales, permitieron que los industriales que llevaban sus productos se

¹⁷⁹ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 77.

¹⁸⁰ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 77.

¹⁸¹ *Ib.* pp. 115.

¹⁸² *Id.*

¹⁸³ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 72.

vieran envueltos en un nuevo espíritu empresarial en donde la imagen de la marca poseía una gran relevancia, de modo que se generalizó el uso de etiquetas con imágenes o, incluso, los rótulos llamativos¹⁸⁴.

Pocos quesos tradicionales contaban con un mercado nacional en el primer tercio del siglo XX, pero lo cierto es que algunos como el Manchego, Villalón, Mahón, San Simón, Roncal o Cabrales presentan una situación distinta; fueron los únicos que concurren a la Exposición Internacional de Milán en 1923 y a la de Sevilla en 1929 y, además, fueron los únicos premiados en las diferentes Ferias de Gijón¹⁸⁵. De hecho, hay constancia de comerciantes de Cabrales, como por ejemplo Francisco Álvarez –figura que se analizará más adelante–, almacenista y exportador que recibió el premio en la Exposición de Sevilla de 1929 y cuyo éxito motivó a algunos de los principales empresarios lecheros a trabajar en este queso, como hicieron Ángel Arias y Marcelino Rubio de León y que incluso innovó con la presentación de los quesos en envases de hojalata¹⁸⁶.

4.3. INTENTOS DE INDUSTRIALIZACIÓN DEL QUESO CABRALES.

La industrialización del Cabrales fue un proceso que estuvo profundamente marcado por los estudios que llevaron a cabo los hermanos Alvarado para mejorar la producción del queso picón, lo que trajo como consecuencia la aparición de proyectos como la Escuela de Industrias y Derivados de la Leche, así como de las primeras fábricas que tendrán al Cabrales entre sus productos manufacturados. Por lo tanto, comenzaremos analizando las propuestas desarrolladas por los Alvarado.

4.3.1 Propuestas de mejora en la elaboración del queso picón.

Los hermanos Alvarado fueron unos técnicos lácteos que gozarían de gran prestigio en su tiempo, motivo por el cual la Asociación General de Ganaderos del Reino les propuso impartir un curso sobre industrias derivadas de la leche en el Concurso de Ganados de Santander en agosto de 1911. Antes de aceptar la propuesta, tuvieron la necesidad de conocer la situación de la

¹⁸⁴ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 41.

¹⁸⁵ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 91-92.

¹⁸⁶ *Ib.* pp. 115-492.

industria láctea de la comarca, motivo por el que un mes antes del Concurso, se inician en un viaje de 20 días por los Picos de Europa¹⁸⁷.

Consecuencia del viaje, estos hermanos publicaron un primer informe que contenía sus percepciones bajo el título de *Impresiones de un viaje rápido por la provincia de Santander, estudiando sus industrias lácteas*, que se repartió a las entidades y al público presentes durante la celebración del Concurso¹⁸⁸. Una vez terminado este, ya con el análisis resuelto de las muestras y estudiados los datos, los Alvarado elaboran el informe final *Memoria-Dictamen sobre el estudio de las industrias en la provincia de Santander y la región de Cabrales (Asturias) y medio de fomentarlas*, publicado dentro de la Memoria de actividades del Consejo Provincial de Fomento de Santander de los años 1911 y 1912, junto a la del XX Concurso de Ganados y exposición de industrias lácteas del año 1911 y la del Concurso de Sementales de 1912¹⁸⁹.

En la Memoria-Dictamen, los Alvarado señalaban la importancia que el queso picón tenía en el concejo de Cabrales, Peñamellera, Onís y Tresviso, puesto que prácticamente vivían de lo que sacaban con la venta de queso y manteca¹⁹⁰. Señalaban que la elaboración del picón contaba ya gran importancia y que, según ellos, podría ser mayor puesto que la única dificultad para la elaboración de este queso sería la falta de consumo, algo que aseguraban que no existiría el día que el picón sufriera la transformación que previamente había experimentado el Roquefort¹⁹¹. Por lo tanto, la mejor opción sería la especialización lácteo-quesera de la comarca y, para ello, optaban por un cambio en la cabaña ganadera de modo que el ganado merino se sustituyese por el lechero; así como apostaban por aprender y copiar los métodos industriales que se habían desarrollado en Roquefort¹⁹².

Lo cierto es que el modelo de elaboración del queso Cabrales llegado el siglo XX no había sufrido grandes transformaciones, de hecho, seguía siendo el mismo que cincuenta años atrás. No

¹⁸⁷ Casado Cimiano, *Op.Cit.* pp. 182.

¹⁸⁸ *Id.*

¹⁸⁹ *Ib.* pp. 183.

¹⁹⁰ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 61.

¹⁹¹ Hermanos Alvarado, *Memoria-dictamen sobre la elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo*, citada en González Prieto, *Op.Cit.* pp. 61.

¹⁹² González Prieto, *Op.Cit.* pp. 61.

puede extrañar, efectivamente, que a la vista de la situación los hermanos Alvarado esperasen que el queso pudiera mejorarse en corto plazo, sobre todo dándole una mejor conservación y un aspecto más atractivo y moderno a fin de extender su consumo¹⁹³. Cabe destacar que en este momento el Roquefort ya cuenta con una enorme demanda, consecuencia de la revalorización de los quesos azules por parte de las altas esferas de la sociedad, de modo que había un mercado existente para este queso y que, como destacaron los Alvarado, la producción del queso francés no daba abasto para satisfacer las necesidades del consumo mundial, motivo por el cual el picón podría contar con un hueco destacado en el mercado¹⁹⁴.

Sin duda, uno de los factores fundamentales en la elaboración del picón son las cuevas de maduración y para mejorar la elaboración del queso, los hermanos Alvarado proponían una vez más adoptar el sistema francés, en el que los industriales adquirirían las cuevas consideradas mejores para fermentar allí las piezas que compraban a los ganaderos. De este modo, señalaban los quesos resultarían más uniformes y, en consecuencia, alcanzarían un mayor precio¹⁹⁵. Cabe destacar que esta propuesta la volverá a sugerir Ventura Alvarado en su *Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el Estudio del queso "Picón"*, resultado de un nuevo viaje en 1916 a la comarca, en esta ocasión sin su hermano, quien había fallecido recientemente. En este caso, señalaba que para aumentar la producción, se recogían quesos en Córcega que posteriormente maduraban en las cuevas de Roquefort¹⁹⁶. Por lo tanto, los Alvarado proponían proporcionar a los pueblos una buena cueva, acondicionada, para que todos los vecinos hicieran uso de ella y fermentar allí sus quesos, con un modelo de uso basado en colocar tantas estanterías como vecinos hubiera y dejar un vecino encargado con la llave de acceso para que vigilase el proceso de afinado, para que este se hiciera con orden y sin perjuicio para nadie¹⁹⁷.

Además de las cuevas, Ventura realizará un estudio sobre la elaboración del queso picón, introduciendo la propuesta de cambios en la elaboración artesanal para mejorar el producto. Estos iban desde las cantidades de leche de los diferentes animales que se usaban, a la temperatura de

¹⁹³ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 62.

¹⁹⁴ Hermanos Alvarado, citado en González Prieto, *Op.Cit.* pp. 62

¹⁹⁵ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 63.

¹⁹⁶ Alvarado Albo, *Op.Cit.* pp. 6.

¹⁹⁷ Hermanos Alvarado, citado en González Prieto *Op.Cit.* pp. 64.

la leche, la fuerza del cuajo –aún procedente del estómago del cabrito–, la acidez de la leche o la duración de la coagulación. Pero lo cierto es que en sí, la finalidad del trabajo no era mejorar un queso artesanal, sino elaborar un producto similar al queso Roquefort¹⁹⁸, perdiendo por tanto la esencia del queso tradicional buscando la entrada rápida en un mercado con fuerte demanda como era el del queso azul francés.

Para que sus propuestas pudieran llegar a buen puerto, los Alvarado eran conscientes de que necesitaban contar con el apoyo de las élites sociales del concejo para que promoviesen las propuestas entre una población poco propicia a la idea de cambio, por lo tanto, buscaron que alguna entidad o particular, basándose principalmente en las élites que se reunían en el Ateneo Cabraliego promoviesen la constitución de una cooperativa ganadera en Cabrales para que pudieran aplicarse las medidas planteadas. Pero, sin duda, la gran propuesta al fin de al cabo sería la creación de una escuela de quesería o una estación lechera que enseñase a los pastores las mejores técnicas de producción¹⁹⁹.

4.3.2 Escuela de Industrias y Derivados de la Leche de Arenas de Cabrales.

En el año 1914 el Ministerio de Fomento fundó en Arenas la Escuela de Industrias y Derivados de la leche a propuesta de una comisión del Ayuntamiento de Cabrales y del prócer y benefactor cabraliego Pedro Niembro, donde los alumnos podían ejercitarse en esa industria a través de aparatos modernos e instrumental adecuado²⁰⁰.

El fin de esta escuela radicaba, principalmente, en la enseñanza práctica. Pretendía admitir al mayor número posible de alumnos, por lo cual habilitaron el local de modo adecuado. Allí los alumnos podían conocer la aplicación de los métodos modernos en la industria de derivados lácteos y, de igual modo, trasladarlos a sus familias para que los conocimientos repercutiesen en la elaboración casera²⁰¹. Además, esta escuela tuvo la particularidad de no impartir enseñanzas únicamente durante el curso escolar, sino que se trasladó por los pueblos y mayadas estudiando la elaboración del Cabrales con la intención de aconsejar a los pastores para mejorar la producción

¹⁹⁸ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 73.

¹⁹⁹ *Ib.* pp. 65.

²⁰⁰ Villar Ferrán, *Op.Cit.* pp. 137.

²⁰¹ Ignacio Mateos Salvador, *Guía de Cabrales*, (Santander: 1921), pp. 49, citado en González Prieto *Op.Cit.* pp.68.

y hacerla más higiénica²⁰². Por ejemplo Pedro Niembro, tras realizar varias de estas campañas, consiguió que algunos pastores comenzasen a utilizar termómetros cedidos por la escuela para saber si la leche estaba lo suficientemente caliente como para añadir el cuajo, que, en algunos casos, ya comenzaba a ser industrial y también cedido por la escuela²⁰³. Aunque dentro de la institución no pudieron profundizar en el perfeccionamiento del Cabrales, porque, aunque sí se había elaborado el queso, no pudieron afinarlos adecuadamente por carecer de las cuevas necesarias para su maduración. En realidad era la falta de presupuesto la que impedía alquilar o construir estos espacios, lo que obligó a suspender la elaboración²⁰⁴.

Aun así, y pese a las buenas intenciones, el alcance de la implantación de la escuela en el concejo fue prácticamente nula, como relata Villar Ferrán «*se ha recibido con cierto escepticismo –como toda innovación en aldeas rústicas– la labor de esta escuela-granja*»²⁰⁵. Todos los intentos de modernizar y mejorar la elaboración del cabrales cayeron en saco roto, según señala López Dueñas, por «*la ignorancia que estas gentes tienen de la industria a la que están dedicados, y por otra parte, a la desconfianza del personal del estado, suponiendo se intentaba hacerles competencia en su industria...*»²⁰⁶. Más allá de un evidente paternalismo, los propulsores de esta escuela eran ajenos a la realidad social del concejo de Cabrales, donde la elaboración del queso no era para sus gentes más que un recurso para la subsistencia del que ni imaginaban poder sacar partido, y dando por hecho que preferían «*el queso repugnante fabricado en los invernales de una manera rutinaria, anticuada y sucia y, a lo mejor, en malas condiciones de conservación*»²⁰⁷.

Por otro lado, corroboraban los hechos los datos respecto a alumnado apuntado en los cursos, cuando en 1916 hubo cinco alumnos, tres en 1917 y en los demás años ninguno, a excepción del curso 20-21 donde se inscribieron cinco alumnos y once alumnas²⁰⁸. El hecho de que hubiera más

²⁰² González Prieto, *Op.Cit.* pp. 69.

²⁰³ *Ib.* pp. 70.

²⁰⁴ Mateos Salvador, pp. 49, citado en González Prieto, *Op.Cit.* pp. 68.

²⁰⁵ Villar Ferrán, *Op.Cit.* pp. 137.

²⁰⁶ Demetrio López Dueñas, *Memorias sobre la fabricación del queso de Cabrales*, (Servicio Agronómico de Oviedo: 1924), pp. 4 en González Prieto *Op.Cit.* pp. 69.

²⁰⁷ Villar Ferrán, *Op.Cit.* pp. 137.

²⁰⁸ López Dueñas, pp. 49-50 en González Prieto *Op.Cit.* pp. 69.

alumnas que alumnos este año no es casual, de hecho Niembro depositaba sus esperanzas en las mujeres del concejo, ya que los varones emigraban a América con el fin de regresar al país con cierta fortuna²⁰⁹, trasladándose principalmente a Cuba, Argentina, El Salvador, Florida y, en mayor número, a México²¹⁰.

4.3.3 Los primeros Cabrales industriales.

Como veníamos mencionando, la aplicación del proceso industrial en Asturias se inició con la intervención de comerciantes en la última fase de maduración del queso, como así sucedió con el Cabrales cuyos comerciantes le daban salida en los mercados de las villas y, más adelante, acabaron interviniendo en las operaciones de maduración a través de establecimientos creados por ellos mismos²¹¹. Pero, de todos modos, ninguna de las primeras firmas elaboradoras con vistas al mercado estaba ubicada en el concejo de Cabrales, sino que la elaboración de queso picón estaba extendida por las comarcas orientales y centrales²¹².

De este modo, las primeras fábricas que desarrollaron una fabricación industrial del queso Cabrales no se encontraban en el concejo. Lo cierto es que es complejo saber cuál fue la primera fábrica en producir Cabrales, puesto que las fuentes se dividen entre la fábrica de La Covadonga de Cangas de Onís, posterior a 1865 cuando pusieron en marcha sus instalaciones dedicadas en primer momento a la fabricación de manteca; y por otro lado hay quien considera anterior la fabricación de Manuel del Valle, con fabrica en Infiesto y producción desde 1872²¹³. Langreo Navarro señala a Manuel del Valle como uno de los primeros asturianos de las comarcas orientales que inicia una fabricación de quesos azules, vendidos bajo la marca Maldeva. Pero si hasta el momento se ha señalado la importancia de las cuevas naturales como centros de maduración, estas producciones industriales contaban con una gran diferencia: los quesos de Maldeva nunca maduraron en cuevas, sino en sótanos de la fábrica²¹⁴.

²⁰⁹ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 70

²¹⁰ Villar Ferrán, *Op.Cit.* pp. 11.

²¹¹ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 42.

²¹² Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 491.

²¹³ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 42

²¹⁴ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 317.

De esta afirmación puede surgir la duda de si, al no madurar los quesos en las cuevas naturales, realmente podemos hablar de auténticos quesos de Cabrales. Lo cierto es que esta cuestión es difícil de responder, porque si bien es cierto que hoy día los parámetros que definen un auténtico Cabrales son muy claros a ojos de las pautas que impone la Denominación de Origen Protegida y el Consejo Regulador del Cabrales, en el periodo referido nos encontramos en un momento en el que aún no hay medios ni interés suficiente para combatir lo que actualmente consideramos fraudes. Desde una perspectiva actual, estos quesos industriales, que, sobre todo, se elaboraban fuera del concejo no podrían ser un auténtico queso de Cabrales, argumentación que cobra aún más fuerza porque el proceso de maduración ni siquiera se realizaba en cuevas naturales. Pero tampoco debemos condenar retroactivamente esta práctica, porque, en su contexto histórico, lo cierto es que estas marcas fueron un factor fundamental para la expansión y reconocimiento del queso de Cabrales. En primer lugar, por su capacidad de exhibición en Ferias y Exposiciones, que situaron el concejo de Cabrales en el mapa; en segundo lugar, por copar el mercado nacional de queso picón, sobre todo si tenemos en cuenta que en 1889 se estimaba una producción que alcanzaba los 20.000 kilos anuales²¹⁵.

Pero si volvemos a la figura del comerciante que realiza las últimas etapas de maduración del queso, en Cabrales ya existía esta figura desde el siglo XIX²¹⁶, siendo el ejemplo más claro de este sistema Francisco Álvarez, de Carreña de Cabrales que en el año 1913 y siguiendo las indicaciones de mejora de los hermanos Alvarado poniendo la mira en el queso Roquefort, creó la primera cueva-depósito para afinar el queso. Este empresario seguía técnicas, procedimientos y maquinaria moderna²¹⁷ para, posteriormente, comercializarlo en la Península y América, donde México ya demandaba importantes cantidades de Cabrales, consecuencia de la emigración del concejo allí registrada²¹⁸.

El modelo que utilizó Francisco Álvarez fue la compra de quesos frescos a los pastores y ganaderos de la comarca, para posteriormente afinarlos en la cueva-depósito que estableció en

²¹⁵ Langreo Navarro, *Op.Cit.*, pp. 75.

²¹⁶ *Ib.* pp. 74.

²¹⁷ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 66

²¹⁸ *Id.*

Carreña. Quizás lo más sorprendente es que Álvarez llevó a cabo en esta cueva una gran obra para hacerla lo más eficiente posible, puesto que inicialmente este espacio sólo era una pequeña oquedad de medio metro, pero que anunciaba un espacio mucho más grande en su interior. Por lo tanto, el empresario mandó ensanchar esa abertura hasta dar con una cueva de más de 300 metros, con salas y galerías que posteriormente acondicionaría para guardar los quesos, además de construir un inmueble para albergar las labores de afinado y embalaje del producto²¹⁹.

El nombre que recibió su empresa fue La Flor de Septiembre²²⁰, comenzó a comercializar el queso bajo la marca de queso Picos de Europa, con una importante novedad respecto al cuidado del queso. Francisco Álvarez, de este modo, comenzará a envolver el producto en cristal, plomo, seda o celulosa para después enlatar los quesos en envases de hojalata²²¹, acción de gran importancia para presentar el queso con un aspecto cuidado y, sobre todo, para solucionar el problema de transporte²²², puesto que el queso azul, por su corteza húmeda o lavada, era habitual que se deteriorase en el viaje.

Cabe destacar que la actividad empresarial de Álvarez rápidamente fue seguida por otros emprendedores cabraliegos, como es el caso de la viuda e hijos de Raimundo Villar, donde, y volviendo al punto sobre la autenticidad del queso Cabrales industrial, solían anunciar en la prensa de la época que sus quesos se trataban de legítimos Cabrales, como en el diario La Nación, donde invitan a «*desechad las falsificaciones, pues las clases señaladas son las únicas que produce Cabrales*»²²³. Esta medida fue adoptada para establecer una diferencia entre sus quesos y los muchos de tipo azul que lo imitaban, los cuales se elaboraban en Asturias, sobre todo en el oriente de la región²²⁴. Por lo tanto, se iniciaba así, poco a poco, una toma de conciencia de

²¹⁹ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 66.

²²⁰ González Prieto señalaba que Flor de Septiembre fue la empresa de Francisco Álvarez, pero en el caso de Sevilla Álvarez sitúa la empresa de Francisco Álvarez como Picos de Europa, mientras que Flor de Septiembre sería inmediatamente posterior, creada por Narciso Álvarez siguiendo los pasos del primer empresario.

²²¹ En el diario La Nación (Madrid) podemos encontrar anunciado el queso de Cabrales “Picos de Europa” que se envasaba en lata, así como el Cabrales envuelto en hoja que denominan “típico del país”.

²²² González Prieto, *Op.Cit.* pp. 67.

²²³ Diario *La Nación* (Madrid) 1/08/1930, pp.5.

²²⁴ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 67.

producto identitario, aunque las medidas para la prevención de los fraudes o imitaciones todavía tardarían en presentarse.

Por último, resulta de interés señalar el marco socioeconómico en el que surgen estas empresas, prácticamente durante la I Guerra Mundial, traduciéndose en efectos beneficiosos sobre la industria asturiana²²⁵. El conflicto supuso un aumento de la demanda nacional de derivados lácteos, pero especialmente de los quesos azules a consecuencia de la paralización de importaciones francesas²²⁶, que representaban el principal proveedor del mercado español. Por lo tanto, y para responder a la demanda de Roquefort de los sectores hegemónicos de la nación, comenzó a sustituirse el queso francés por el Cabrales. De hecho, muchos comercios lo sacaron de su embalaje y etiquetado para venderlo como Roquefort. Esta situación llevó a la duplicación de los precios, de modo que en tan solo siete años, el Cabrales pasó de venderse a 1,50 pesetas el kilo a 7-8 pesetas hacia 1919, consecuencia también motivada por el aumento de la demanda que supuso la construcción del canal hidroeléctrico del Cares y la central de Camarmeña, donde se hizo necesario alimentar a los 2000 obreros. En consecuencia, esta situación provoca un aumento en la producción de queso, de modo que los pastores dejarán de elaborar las mantecas, para disponer de mayor cantidad de leche con la que elaborar el Cabrales²²⁷.

5. LOS AÑOS 30, FRANQUISMO Y PRIMEROS PASOS HACIA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

En años posteriores el crecimiento experimentado del queso Cabrales sufrirá un parón, consecuencia de la crisis económica y situación política de los años 30, así como por la competencia de los productos europeos importados y los fraudes de algunos empresarios asturianos que venden quesos azules como auténticos Cabrales. De este modo, el auténtico Cabrales volverá a transitar durante algún tiempo por los antiguos canales de comercialización

²²⁵ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 84.

²²⁶ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 74.

²²⁷ *Ib.* pp. 67.

regional, es decir, mercados y mayoristas, e incluso en algunos establecimientos en los que cuentan con relaciones familiares o personales directas con los productores²²⁸.

Sin abandonar esta misma década, el contexto político, social y económico será complejo para el desenvolvimiento del producto a consecuencia, esencialmente, del contexto impuesto por la Guerra Civil. De este modo, como sucedería con el resto de la economía, el sector lácteo se vería seriamente afectado por el conflicto, estancando el proceso de rápida evolución y el cambio de mentalidad que había comenzado a extenderse entre el campesinado asturiano, volviéndose en algunos casos a una economía de subsistencia y autoconsumo²²⁹. En el caso concreto de Cabrales, cabe destacar que un gran número de pastores serán reclutados, mientras que la cabaña ganadera sufrirá también los efectos de la guerra ya que uno de los objetivos de los dos bandos era requisar el ganado del enemigo²³⁰.

A posteriori, y ya finalizado el conflicto bélico y establecido el régimen franquista, la situación no ofreció ningún atisbo de mejora para los pastores y queseros de Picos de Europa, puesto que este territorio se erigiría como un refugio para la guerrilla antifranquista, concretamente para la Brigada Machado. Por este motivo, dejó de realizarse la muda del ganado de Arenas de Cabrales a la Llomba (Sotres), que, como ya se había visto detallado, había ocasionado numerosos pleitos entre ambas parroquias en el pasado. Sin embargo, el episodio de Pandébano –en el que “Machado” fallece a causa de una emboscada cuando pastores y guerrilleros celebraban la caída de Berlín– de abril de 1945 demuestra que gran parte de los vecinos de Sotres tenían buenas relaciones con los emboscados y que su aparición en las mayadas no suponía inconveniente para continuar sus labores de pastoreo.

En general, la situación durante el franquismo no fue favorable para el crecimiento de la producción de Cabrales. Debe tenerse en cuenta que el bando nacional impuso un programa económico basado en la autarquía, donde sólo por la vía de la producción propia se cubrían las necesidades de consumo de la población española²³¹, sumiendo así al país en una penuria

²²⁸ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 85.

²²⁹ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 120.

²³⁰ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 86.

²³¹ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 118.

alimenticia, de modo que el campesinado debe retomar la economía de subsistencia –que de ningún modo de había abandonado íntegramente– donde intenta procurarse alimentos básicos para el sustento y, por consiguiente, abandonando la especialización de la producción que se había intentado implementar anteriormente²³².

En 1943 se divide España en diferentes zonas productoras de leche, estableciendo dos temporadas según las condiciones estacionales para la producción, con el fin de estimular la producción para el abastecimiento de los núcleos urbanos de cierta entidad²³³. De este modo, los derivados lácteos pasaron a ser intervenidos por la Comisión General de Abastecimientos y Transportes, cuya finalidad fue regular el suministros de productos de primera necesidad, aunque, cabe remarcar, que las imposiciones más rígidas tuvieron lugar en la industria santanderina, donde se prohibió la fabricación de queso para así hacer entrega del total de leche cruda a empresas de derivados lácteos²³⁴, concretamente para la elaboración de leche condensada.

Sin embargo, el queso Cabrales no tuvo que someterse a tal racionamiento, como sucedería con otros productos, al tratarse de una producción básicamente artesanal. Pero de igual modo, la demanda no aumentará ya que la población española apenas podía hacer frente a la compra de los productos más básicos. Por eso, el Cabrales se mantiene como producto de autoconsumo, salvo en escasas excepciones en las que puede llegar a algunos comercios donde lo demandaban clases más pudientes, a través de redes personales y familiares²³⁵.

Será durante la década de los cincuenta, en todo caso, cuando el país empiece a experimentar cierta recuperación y aumente la renta per cápita de la población. En 1951 se suprimirán oficialmente las cartillas de racionamiento y como consecuencia, la población más acomodada de las ciudades comenzará a demandar productos más elaborados, como los quesos²³⁶. Aunque no será con todo hasta una fecha tan avanzada como 1965 cuando los lácteos se hagan más accesibles a los demás segmentos de la población, convirtiéndose en productos de consumo

²³² González Prieto, *Op.Cit.* pp. 87.

²³³ García Álvarez, *El sector lácteo en la Asturias contemporánea... Op.Cit.* pp. 795.

²³⁴ Sevilla Álvarez, *Op.Cit.* pp. 124.

²³⁵ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 87-88.

²³⁶ *Ib.* pp. 88.

masivo en los hogares españoles por la disminución de las diferencias sociales a raíz del aumento de los ingresos, en sintonía al crecimiento de la economía y la reducción de la desigualdad²³⁷

5.1. PRIMEROS PASOS HACIA LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN: LA PROLIFERACIÓN DE QUESOS FRAUDULENTOS.

Durante estos años, tomará más palpable uno de los problemas ya expuestos páginas atrás, los fraudes. Al ser el queso Cabrales un producto reconocido y, gozando ya de cierta fama nacional, no es extraño la proliferación en el mercado de quesos que, sin ser auténticos Cabrales, se vendían como tales. Esta práctica, lejos de ser anecdótica, supondrá un grave problema para la elaboración de los queseros locales, puesto que impedía el desarrollo de su producción. En parte, el problema radicaba en el desconocimiento que sobre el producto que tenía el consumidor²³⁸, puesto que al no poder identificarlo con claridad, era fácil que comprase un queso industrial creyendo que se trataba del artesanal.

Pero, sin duda, lo curioso, es que estos fraudes no se limitaban exclusivamente al ámbito nacional, sino que se hicieron frecuentes en los mercados de quesos industriales importados desde Austria, Alemania o Dinamarca²³⁹. En un artículo publicado por diario El Comercio en 1981, se recogía el testimonio de tres elaboradores de Sotres que sostenían que un 80% del queso que se vendía como Cabrales era, en realidad, una imitación²⁴⁰. Respecto a esta cifra, hay quien apunta que se queda corta, pero el estado de la cuestión es que había un mercado repleto de falsificaciones de menor calidad que se vendían por debajo o al mismo precio que el queso auténtico.

La forma de falsificar el Cabrales era sencilla, puesto que solo necesitaban envolver los quesos fraudulentos con la tradicional hoja de *pláganu* (falso plátano) con la que siempre se había envuelto el queso por haber sido un material natural muy accesible; los elaboradores sólo tenían

²³⁷ Fernando Collantes, «Calidad alimentaria, transición nutricional y capitalismo lácteo en España (1965-1990)», en *Ayer, Revista de Historia Contemporánea*, ed. Asociación de Historia Contemporánea y Marcial Pons (Madrid: Ediciones de Historia S.A., 2020), pp.290.

²³⁸ José Manuel Montes Peón, Guillermo Pérez-Bustamante Illander, «Denominaciones de Origen con restricción de materia prima: aplicación al “Cabrales”» *Revista de Economía RAE*, N° 13 (1995): pp. 165.

²³⁹ Montes Peón y Pérez-Bustamante, *Op. Cit.* pp. 165.

²⁴⁰ Eduardo Garcavís, «Es falso alrededor de un ochenta por ciento del queso vendido como Cabrales», *El Comercio*, 9 de agosto (1981): pp. 10.

que lavar las hojas, secarlas y recubrir con ellas el queso para su posterior venta²⁴¹. Puesto que era este el mayor identificativo del Cabrales, los compradores ni siquiera podían intuir el engaño.

Intentando revertir la situación, en 1971 se propone entre los elaboradores establecer medidas para controlar el origen y, del mismo modo, controlar la calidad de los quesos. La propuesta tenía como pilar establecer un registro en la Hermandad de Agricultores y Ganaderos, el cual se componía de un papel plateado con el que se envolvería cada queso permitiendo al consumidor identificar la autenticidad del queso, pero que también buscaba establecer las primeras firmas – hasta el momento no se daban marcas, ni era común diferenciar elaboradores– buscando así que el productor velase por la calidad de su producto²⁴², atajando de este modo otro de los grandes problemas del queso. Pero como el resto de los intentos previos de mejorar y modernizar el Cabrales, esta idea también cayó en saco roto ya que suponía, de nuevo, perder en parte la tradición pero, sobre todo, suponía invertir en el papel mientras que las hojas de *pláganu* se encontraban en la naturaleza sin tener que abonar nada por ellas.

Ante esta situación, que se estaba volviendo cada vez más insostenible para los elaboradores del producto genuino, se buscaría una solución que no sólo acabaría de raíz con el problema, sino que protegería y defendería a los elaboradores: la Denominación de Origen. Será en 1979 cuando el Ayuntamiento solicite al Ministerio de Agricultura la obtención de este distintivo de calidad para los quesos producidos en el concejo²⁴³. Según argumentan autores como Montes Peón y Pérez-Bustamante, fue una reclamación de los propios productores para protegerse frente a la competencia desleal, suponiendo que con ella también se homogeneizaría la calidad²⁴⁴, pero lo cierto es que, de nuevo, los elaboradores vieron con recelo la aparición de la Denominación de Origen.

²⁴¹ Marcos Cuervo-Arango, *Op.Cit.* pp. 177

²⁴² González Prieto, *Op.Cit.* pp. 93.

²⁴³ *Ib.* pp. 99-100.

²⁴⁴ Montes Peón, Pérez-Bustamante, *Op.Cit.* pp. 165.

6. LA MODERNIZACIÓN DEL QUESO: LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CABRALES.

Una Denominación de Origen se define como «*un nombre que identifica un producto agrario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él y, cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida*» según el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 *Sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*. Con identificativos como DOP o IGP –Identificación Geográfica Protegida– se reconoce una calidad diferenciada de un producto a la vez que se relaciona con el medio geográfico del cual se obtienen siendo, por tanto, una garantía de supervivencia de la tradición de la elaboración²⁴⁵. A través de esta identificación cualitativa, se permite al consumidor conocer la dimensión artesanal del producto, lo que supone generar su confianza, ya que es un distintivo que «*transmite seguridad y calidad en el producto*»²⁴⁶.

Por lo tanto, estas marcas de calidad alimentaria surgen como intento de proteger productos artesanales, vinculados a un espacio geográfico concreto, de aquellos que, sin proceder a ese espacio delimitado, hacen uso de su fama y reconocimiento adoptando su nombre con productos normalmente de carácter industrial y, en gran parte de las ocasiones, exportados²⁴⁷.

El origen de las Denominaciones de Origen proviene del artículo 79 de la Ley 25/70 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes puesto que, inicialmente, esta institución se situó en el ámbito de la protección vinícola –política de sólida raigambre en España–²⁴⁸ y que, posteriormente, se extenderá a través de sus disposiciones adicionales 1ª y 5ª, recogiendo aquellos

²⁴⁵ María González Álvarez y Cecilia Díaz-Méndez, «Límites y potencialidades de las acreditaciones de calidad: la Denominación de Origen Protegida del queso de Cabrales del Principado de Asturias, España», *Revista de Economía Agrícola São Paulo*, V.59, Nº2, Jul/Dez (2012): pp. 88.

²⁴⁶ *Id.* pp. 86.

²⁴⁷ María González Álvarez, *Op.Cit.* pp. 62.

²⁴⁸ Montes Peón y Pérez-Bustamante, *Op.Cit.* pp. 165.

productos agroalimentarios para los que la protección de su calidad tenga interés tanto económico como social²⁴⁹.

En el caso del Cabrales, sería el 9 de mayo de 1981 cuando, por Orden Ministerial del Ministerio de Agricultura, se reconocía con carácter provisional la Denominación de Origen Cabrales aunque, a causa de esa medida transitoria, no se permitiría la mención de Denominación de Origen en etiquetas, documentos o publicidad hasta que su reglamento no fuera aprobado oficialmente. De este modo, durante el periodo en el que la Denominación de Origen estuvo en el limbo, las indicaciones de “Cabrales”, “queso de Cabrales”, “tipo, gusto o estilo Cabrales”, u otros análogos, fueron utilizadas con el valor jurídico de una indicación de procedencia por los elaboradores de la comarca²⁵⁰. Igualmente, durante este momento en el que se redactaba el Reglamento de la Denominación a través de un recién constituido Consejo Regulador, se producirá un desencuentro con las comarcas de Cantabria y León, que también elaboraban queso picón²⁵¹ por no incluirlas en la institución. Según González Prieto, uno de los aspectos básicos de la redacción del Reglamento era el ámbito geográfico, incluyendo en él al concejo de Cabrales; los pueblos de Oceño, Cáraves y Rozagás en Peñamellera Alta; Tresviso y Bejes en Cantabria y Caín en León, pero los problemas derivados de la transferencia de competencias ejecutivas a las comunidades autónomas hacían inviable en este momento que entrasen pueblos que no pertenecieran territorialmente al Principado, quedando por tanto restringido el ámbito a la zona asturiana²⁵². Pero, si miramos hacia otras Denominaciones de Origen, como podría ser el caso del Queso Idiazábal constituida en el año 1987, encontramos que territorialmente la zona de elaboración se encuentra tanto en Navarra como en País Vasco; por tanto y teniendo en cuenta que la petición de constitución de la Denominación de Origen provino del ayuntamiento cabraliego, es probable que se fijase desde un principio la delimitación geográfica en los pueblos asturianos donde, tradicionalmente, se venía haciendo queso que si bien era picón, concretamente era de este municipio.

²⁴⁹ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 100

²⁵⁰ Montes Peón y Pérez-Bustamante, *Op.Cit.* pp. 166.

²⁵¹ Langreo Navarro, *Op.Cit.* pp. 496.

²⁵² González Prieto, *Op.Cit.* pp. 100.

Respecto a las denominaciones de origen, estas tienen dos objetivos básicos que también podemos encontrar lógicamente en el caso del Cabrales. Por un lado, ha de garantizarse y promover una producción de calidad mediante el control de materias primas, elaboración y comercialización del producto, de modo que se eviten así las imitaciones o deterioros, trayendo consigo un beneficio tanto para el elaborador como para el consumidor; por otro, también creará rentas que favorezcan el desarrollo económico del concejo, protegiendo la actividad empresarial y artesanal pero, sobre todo, preservando la tradición y a su vez manteniendo la actividad productiva del territorio. Para que estos objetivos puedan desarrollarse, resulta imprescindible el trabajo del Consejo Regulador, que asumirá la función de control y vigilancia del proceso productivo, así como de asesoramiento y promoción²⁵³.

6.1. LAS ACTUACIONES DEL CONSEJO REGULADOR.

En el año 1985, finalmente, se aprobará el reglamento y se constituirá el Consejo Regulador Provisional, que celebrará sus primeras elecciones democráticas en 1987 eligiéndose a Rufino López Fernández, natural de Sotres, como primer presidente durante los dos primeros mandatos del Consejo²⁵⁴.

Entre sus primeras actuaciones, el Consejo Regulador buscará que se cumplan las imposiciones de la Denominación de Origen respecto al producto, tales como la delimitación geográfica de elaboración, las características básicas que debían presentar los quesos, los registros y censos de rebaños, queserías, ganaderos elaboradores y cuevas de maduración. Pero las actuaciones más importantes se basarían en la siguiente premisa: la regularización de la fabricación del queso. Cabe destacar que hasta este momento la elaboración se venía haciendo tradicionalmente en la cocina de las viviendas, lugares que, como cabe suponer, no cumplían con las medidas higiénico-sanitarias esenciales. Se busca entonces trasladar la elaboración a locales adecuados para tal menester, surgiendo así las primeras queserías, cuya construcción estaría respaldada económicamente por la administración regional. Estas fueron, inicialmente, pequeños locales anexos a la vivienda donde era casi imposible nuevamente que se cumplieren todos los

²⁵³ Montes Peón y Pérez-Bustamante, *Op. Cit.* pp. 167-168.

²⁵⁴ González Prieto, *Op. Cit.* pp. 103.

requisitos para obtener el visto bueno de las autoridades sanitarias²⁵⁵. De igual modo, comenzará a cambiarse el utillaje empleado, dejando de usar aquellos objetos elaborados en madera u hojalata por otros hechos ya en derivados plásticos o en acero inoxidable que, al ser materiales menos porosos y no presentar trazas, hacen el proceso de elaboración más higiénico. En todo caso, cabe destacar que se permitiría mantener la madera en algunos objetos de forma excepcional como en las *presugas* o las *talameras*. Pero como, ya es tendencia asentada, estas nuevas imposiciones no gustaron a los elaboradores, que pensaron una vez más que estos cambios terminaban con la elaboración artesanal tal y como se conocía hasta ese momento.

Pero, sin duda, uno de los cambios que mayor impacto tuvieron para prevenir fraudes, consistió en autenticar su procedencia y calidad, estableciéndose un embalaje único que permite que el consumidor reconozca el queso con facilidad. Cabe destacar que el cambio no se dio de forma brusca, sino que en los inicios de la Denominación de Origen se permitió seguir usando la tradicional hoja de *pláganu*, aunque con una etiqueta específica de la Denominación y una malla que cerraba el queso con un precinto numerado de color rojo. Aunque lo más curioso de este embalaje fue el sistema de imposición, donde los miembros del Consejo Regulador Provisional se reunían en los bajos del ayuntamiento el día del mercado y examinaban los quesos recién salidos de la cueva, decidiendo cuales eran aptos para estar amparados bajo la Denominación de Origen y así proceder a envolverlos²⁵⁶.

Posteriormente, el embalaje se actualizará completamente con los materiales actuales, envolviéndose las piezas en papel de aluminio verde – hubo, no obstante, una versión previa donde el aluminio se decoraba con dibujos de hojas de *pláganu*–, contando con una contraetiqueta compuesta por una banda roja flanqueada por dos bandas verdes y el logotipo del Consejo Regulador con la numeración correspondiente expedida por éste y, sobre ella, la etiqueta comercial; que inicialmente fue una etiqueta única para todos por ser producciones pequeñas donde debían aparecer los datos del elaborador, los tipos de leche empleados o la fecha de

²⁵⁵ Marcos Cuervo-Arango, *Op.Cit.* pp. 142.

²⁵⁶ *Ib.* pp. 177.

obtención de la cuajada²⁵⁷. La única actualización respecto a este embalaje fue la posibilidad de que el elaborador estableciera una etiqueta propia con la que diferenciarse de los otros queseros, pero manteniendo siempre sus datos, los tipos de leche y el sello de la Denominación de Origen.

De este modo, las Denominaciones de Origen cumplen una función de reconocimiento de calidad y una garantía de pervivencia de la tradición, pero también de promoción y difusión del producto y, en casos como el del Cabrales, una atracción del turismo²⁵⁸, por lo que resulta de especial interés profundizar en cómo se constituye el queso Cabrales en un producto vinculado a nuestro patrimonio alimentario y cómo repercute en el devenir del concejo.

7. DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y POPULARIDAD DEL QUESO CABRALES.

Para comprender la dimensión que ha alcanzado el Cabrales en la actualidad, se hace necesario profundizar brevemente en cómo el queso se integra en el patrimonio alimentario de la región, puesto que de esta dimensión surge su popularidad y por consiguiente, los mecanismos necesarios para su continua difusión y promoción.

7.1. EL CABRALES COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO.

Según la UNESCO, patrimonio es el legado que heredamos del pasado, con el que vivimos hoy en día y que transmitiremos a las generaciones futuras. Por lo tanto, patrimonio engloba muchos factores, como los usos orales, los rituales o los conocimientos y prácticas vinculados a la artesanía tradicional. Respecto a la comida, esta también es patrimonio, puesto que implica la pertenencia a una sociedad²⁵⁹, y por tanto, podríamos definir patrimonio alimentario como *«todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria que tiene para un país o territorio determinado»*²⁶⁰. De este modo, un alimento como patrimonio alimentario es aquel que

²⁵⁷ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Subdirección General del I.N.D.O: Denominación de Origen Protegida “Cabrales”. Expediente de solicitud de registro.

²⁵⁸ González Álvarez y Díaz-Méndez, *Op.Cit.* pp. 86

²⁵⁹ Luis Benito García Álvarez, «La construcción histórica del patrimonio alimentario» Editado por Amalia Castro en *Patrimonio y multiplicidad en el siglo XXI* (Universidad Mayor, Santiago de Chile, 2021), pp.1.

²⁶⁰ Luis Páez, «Globalización, soberanía y patrimonio alimentario», *Antropología. Cuadernos de Investigación*, num.15, julio-diciembre (2015), pp. 19

se establece como símbolo de distinción de un territorio, un elemento que sirve para la identificación social y cultural e incluso un recurso impregnado del entorno natural en el que se produce²⁶¹. A partir del mismo, se produce una secuencia de aprendizaje generacional, cuya forma de traspaso es a través de medios orales o escritos tanto en el ámbito familiar, como el informar o profesional²⁶². De igual modo, son productos valorados socialmente y cuentan con organismos que los promueven y ayudan a fomentar su conocimiento, como es el caso de las Denominaciones de Origen.

Respecto al Cabrales, podemos hablar de patrimonio alimentario por presentar este queso características entre las que se puede destacar la de ser un producto artesanal que no sucumbió a los múltiples intentos de industrialización y que mantiene, por tanto, su esencia tradicional. Para que ello sea de este modo, juega un papel fundamental la transmisión generacional de conocimientos en torno a su elaboración: partimos, en efecto, de un producto que crearon los pastores para su subsistencia y que se mantiene vivo sin grandes cambios por la dedicación y arraigo de los queseros, que aprendieron la elaboración de sus antepasados y que continúa transmitiéndose continuamente. Por otro lado, se acaba erigiendo como un símbolo de identidad local, se relaciona de forma estrecha con el concejo de Cabrales y con sus habitantes a través de múltiples factores. Es fácil establecer esta relación, puesto que gran parte de los habitantes de Cabrales tiene algún tipo de vinculación con el queso y su fabricación, procediendo generalmente de familias queseras e incluso trabajando en un número nada desdeñable en queserías; ya que el queso se sitúa hoy día, como se ha venido recorriendo a lo largo de las presentes páginas, como uno de los principales motores económicos de la comarca. Pero incluso cuando esa relación no es tan directa, se observa en caso del Cabrales que es un alimento identitario para los vecinos, íntimamente vinculado a un paisaje y a su aprovechamiento. De este modo, y tal como señala García Álvarez respecto al patrimonio alimentario, se trata de «*un modo de reconocimiento*

²⁶¹ Francesc Fusté-Froné, «Alimentación y Turismo: potencialidades de la elaboración de queso en España», *Revista Cultur*, año 12, nº02, Junio 2018, pp. 61.

²⁶² García Álvarez, *La construcción histórica del patrimonio alimentario... Op.Cit.* pp. 7.

*territorial y puede ejercer funciones de “embajadora” de la cultura de una comunidad determinada»*²⁶³, una reflexión que puede extrapolarse al Cabrales.

Cabe destacar que en los últimos años se ha potenciado de forma ostensible un turismo gastronómico, que, si bien no es el principal leitmotiv turístico en Cabrales, cuenta con un peso muy importante que se va progresivamente acrecentando. Inicialmente porque la elaboración del queso supone una serie de cambios en el paisaje de los que se aprovecha el turista, pero también a la inversa, puesto que el queso surge de este paisaje y conforma así una identidad cultural²⁶⁴.

Este tipo de actividades lúdicas y culturales, en este caso vinculado al queso, promueve el que el turista interactúe de un modo más estrecho con el concejo, sus costumbres y cultura que es el caso de las prácticas de ocio más tradicionales. Así pues, no solo consume un alimento, si no que profundiza en su conocimiento y en todos aquellos aspectos que lo rodean y para ello se hace indispensables la provisión de espacios culturales que promuevan este conocimiento, como es el caso de la Fundación Cabrales.

7.2. DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN: LA FUNDACIÓN CABRALES.

La Fundación para la Promoción y Difusión del Queso de Cabrales nace el 20 de diciembre del 2000 como instrumento necesario para la gestión de temas ajenos al Consejo Regulador, pero vinculados al mundo del queso. Las principales actuaciones son valorizar, promocionar y dar a conocer las virtudes culturales, gastronómicas, etnográficas y físicas estrechamente relacionadas a la Denominación de Origen Cabrales. Su finalidad es organizar y presentar los servicios encomendados por el Consejo Regulador, encaminados a la promoción y difusión de este queso, así como su consumo, velar por el desarrollo de sistemas adecuados de producción y, en general, todo menester referente al fomento y mejora del Cabrales²⁶⁵.

Destaca, asimismo, por haber sido declarada “Fundación de interés general” por la Consejería de Educación y Cultura del Principado de Asturias, y del mismo modo el Principado la considera

²⁶³ García Álvarez, *La construcción histórica del patrimonio alimentario... Op.Cit.* pp.8

²⁶⁴ Fusté-Forné, *Op.Cit.* pp. 63.

²⁶⁵ Datos extraídos de: <https://www.fundacioncabrales.com/la-fundacion-cabrales/>

como “cultural” ordenando su inscripción en el registro de fundaciones docentes y culturales de interés general del Asturias²⁶⁶.

Dentro del funcionamiento de la institución, podemos encontrar su cara más visible en la actividad de la Cueva-Exposición situada en Arenas de Cabrales. En este espacio, a través de visitas guiadas, los visitantes pueden profundizar en el pasado y el presente del queso, su relación con el medio –paisaje, paisanaje y ganadería– y conocer aquellos instrumentos materiales vinculados a este producto que hacen que esta exposición tenga un marcado carácter etnográfico. Por lo tanto, en ella se pone en valor al queso Cabrales como producto identitario y patrimonio alimentario, fomentando su conocimiento y desmintiendo algunos de sus grandes mitos, algo también tratado con anterioridad. Cabe destacar de la Cueva-Exposición que es uno de los principales atractivos turísticos del concejo, tanto por su ubicación estratégica, ya que Arenas funciona como núcleo principal de Cabrales, así como por ser la mejor oferta cultural para el turismo por la escasez de estas iniciativas, contando con 41.591 visitantes en el año 2023²⁶⁷.

7.3. EL CERTAMEN DEL QUESO CABRALES.

Uno de los mayores actos de promoción desarrollado en los últimos años ha sido el Certamen del Queso Cabrales, que tiene lugar cada último domingo de agosto desde el año 1969 en Arenas de Cabrales y que ha puesto al queso en el punto de mira de los circuitos gastronómicos y hoteleros –no sólo regionales– por los astronómicos precios que se han llegado a pagar por ellos.

Esta iniciativa surgió en el año 1967 por iniciativa de Francisco Arenas Álvarez y José Carrera de Caso, cuando tuvieron la idea de celebrar un certamen-exposición y concurso similar al que ya se celebraba en Cangas de Onís, con la excepción de que, si bien este acogía a todos los quesos elaborados en la zona de los Picos de Europa, el suyo sería exclusivamente para el queso Cabrales. La finalidad sería, por tanto, promocionar y dar a conocer el producto por toda la región y pronto la idea cobró fuerza con la formación de una comisión organizadora²⁶⁸. Así, el 1 de septiembre de 1968 se celebró el I Concurso-Exposición Comarcal del Queso de Cabrales donde participaron

²⁶⁶ Datos extraídos de: <https://www.fundacioncabrales.com/la-fundacion-cabrales/>

²⁶⁷ Datos cedidos por la Fundación para la Promoción y Difusión del Queso de Cabrales.

²⁶⁸ González Prieto, *Op. Cit.* pp. 92.

treinta y dos queseros, los cuales compitieron entre sí para lograr establecerse como el mejor queso de Cabrales. Los tres primeros premios fueron para los elaboradores de Bulnes Rafael Martínez, Esteban Mier y Alfonso Guerra. Mientras tanto, los asistentes al evento pudieron probar el queso a partir de los dos mil bocadillos que se distribuyeron gratuitamente y que fueron acompañados con el reparto de vino²⁶⁹.

Para la siguiente edición el Certamen fue tomando forma y ahondando más en el proceso de institucionalización que acabaría por rodear al producto, nombrándose un Comité Ejecutivo y llegando a una serie de acuerdos por los que se estableció el último domingo de agosto como fecha de celebración de futuros certámenes²⁷⁰. En esta ocasión el acto también contó con la participación de treinta y dos productores, recayendo los premios en Agustín Fernández, de Sotres; Hortensio Mier, de Bulnes y Aquilino Díaz de Arenas de Cabrales²⁷¹. A partir de este momento, el Certamen comenzaría a asentarse, lo que atraería la atención de la prensa –al III Certamen le darían cobertura la Televisión Española y la Radio Nacional– lo que hará que el acto alcance cierta madurez estableciéndose las bases para alcanzar una participación realmente notable. En estas se exigía que los quesos que se presentasen al concurso debían corresponder a las características propias del Cabrales y que únicamente podían participar aquellos productores que no modificasen la composición de la leche con tratamientos físicos o químicos; de igual modo se establecían los baremos de puntuación para calificar los quesos y los premios destinados para los ganadores, donde los tres primeros calificados se llevarían un diploma, un trofeo y un premio en metálico en función del puesto logrado²⁷².

Viendo el avance y el éxito que estaban teniendo los certámenes, en el año 1973 se solicitó la posible declaración de Interés Turístico del Certamen del Queso Cabrales, contando en la actualidad con la declaración de Fiesta y Actividad de Interés Turístico del Principado de Asturias.

²⁶⁹ Caja de Asturias. *25 Años del Certamen del Queso de Cabrales: Pregones*. (Caja de Asturias, Oviedo, 1996), pp. 21-22.

²⁷⁰ Caja de Asturias, *Op.Cit.* pp. 25.

²⁷¹ González Prieto, *Op.Cit.* pp. 93.

²⁷² Caja de Asturias, *Op.Cit.* pp. 35-36.

En el VII Certamen aparecerá como innovación la figura de la Xana del Naranjo de Bulnes, haciendo hincapié en la leyenda de aparición del queso. Además, los certámenes contarán con un marcado aspecto cultural a partir de exhibiciones de grupos folclóricos donde destaca la participación del Corri-Corri o de las dos bandas de gaitas que tuvo y tiene el concejo, contando la última con el patrocinio de la DOP Cabrales. Del mismo modo, a partir del XXV Certamen se inician las semanas culturales que preceden al festejo, con actos variados que van desde los conciertos hasta exposiciones fotográficas e incluso ponencias sobre aspectos culturales del concejo o del propio queso. Es también en este certamen cuando se subastan los tres primeros quesos premiados en el concurso, adjudicándose el primero en 100.000 pesetas al Restaurante el Ñeru de Madrid; el segundo en 50.000 pesetas al mismo restaurante y el tercero en 25.000 pesetas al restaurante Hospedería El Peregrino de Covadonga²⁷³.

En los últimos años el Certamen del queso de Cabrales se ha convertido una fecha señalada a consecuencia de las cifras que vienen pagando los hoteleros por llevarse el mejor Cabrales del año. Si bien, previo a 2016 las cifras eran generosas –entre los 2.000 y 4.000 euros–, a partir de ese año se produjo una escalada de precios significativa. Como decíamos, partimos de 2016 con el queso ganador, procedente de quesería Vega de Tordín (Arenas), vendido por 11.000 euros al Restaurante Couzapín y Sidrería Carlos Tartiere de Madrid²⁷⁴. Al año siguiente, la puja volvería a los cauces habituales con un precio de 3.300 euros, mientras que en 2018 el Llagar de Colloto pagará 14.300 euros por el queso ganador, procedente de la quesería Valfrú (Tielve)²⁷⁵. Este precio hará que el queso Cabrales obtenga el récord Guinness de queso más caro del mundo vendido en subasta²⁷⁶, alcanzando, de este modo una posición simbólica de prestigio en el entramado gastronómico internacional y asegurándose el hostelero vencedor de la puja una reseñable promoción de los medios de comunicación.

²⁷³ Memoria de los XXXIV Certámenes, Archivo Municipal del Ayuntamiento de Cabrales.

²⁷⁴ *El mejor queso Cabrales adjudicado en 11.000 euros*, RTPA Noticias.[28/08/2016] https://www.rtpa.es/noticias-asturias:El-mejor-queso-Cabrales-adjudicado-en-11.000-euros_111472408473.html

²⁷⁵ La Gulateca, *Pagan más de 14.000 euros en la subasta del mejor queso de Cabrales de Asturias*, Diario 20 Minutos, [30/08/2018] <https://www.20minutos.es/noticia/3426746/0/queso-cabrales-subasta-14000-euros/>

²⁷⁶ <https://www.guinnessworldrecords.com/news/commercial/2019/06/most-expensive-cheese-sold-at-auction-578083>

Sin duda, la cifra más significativa fue, hasta 2023, la del año 2019, donde nuevamente el Llagar de Colloto se hizo con la pieza ganadora, en esta ocasión de la quesería Arangas, por la cifra de 20.500 euros²⁷⁷. De este modo, el Cabrales bate su propio récord Guinness e incluso la prensa generalista extranjera comienza a hacerse eco, llevando a este queso a un plano internacional.

Sin embargo, el impacto del COVID-19 impidió la celebración de los certámenes correspondientes a los años 2020 y 2021, y cuando este volvió en 2022 no cumplió con las expectativas que se habían creado en torno a la icónica puja, que se saldó con la quesería Francisco Bada (Tielve) como ganadora, y con un precio final de 17.000 euros que volvió a pagar el Llagar de Colloto²⁷⁸. Si bien la cifra no llegaba a los 20.500 euros previos, se situó como la segunda mejor cifra pagada por un queso Cabrales. Sin embargo, el LI Certamen del Queso Cabrales celebrado en 2023 volvió a situar al queso en el punto de mira de los medios tras la subasta que fijó nuevamente al Cabrales como el queso vendido en subasta más caro del mundo con un precio de 30.000 euros. En esta ocasión, también fue el Llagar de Colloto quien se llevó la pieza ganadora, procedente de la quesería Los Puertos (Poo)²⁷⁹.

Por lo tanto, el Certamen del Queso Cabrales se establece como el principal escaparate del queso al mundo, y, de igual modo, el mayor aparato de difusión y promoción para la DOP Cabrales. No sólo por fomentar la aparición en la prensa de diverso tipo, sino porque el fasto en sí permite al consumidor acercarse al producto y al elaborador que pone su puesto en el Certamen, estableciéndose así una línea directa entre elaborador-consumidor que, si bien fue habitual en el pasado, hoy día es más compleja de conseguir por los actuales medios de comercialización. Por otro lado, el Certamen puede destacar sobre todo hoy día por su emblemática subasta, pero en el

²⁷⁷ *El Llagar de Colloto paga 20.500 euros por el mejor queso Cabrales*, Europa Press Asturias [26/08/2019] <https://www.europapress.es/asturias/noticia-llagar-colloto-paga-20500-euros-mejor-queso-cabrales-20190826115653.html>

²⁷⁸ *Pagan 17.000 euros por el mejor queso Cabrales de 2022, una pieza de la quesería Francisco Bada*, Cope Ribadesella [28/08/2022] <https://coperibadesella.com/28/08/2022/pagan-17-000-euros-por-el-mejor-queso-cabrales-de-2022-una-pieza-de-la-queseria-francisco-bada/#:~:text=El%20Llagar%20de%20Colloto%20se,de%20la%20queser%C3%ADa%20Francisco%20Bada.>

²⁷⁹ *Un queso de Cabrales se convierte de nuevo en el más caro del mundo vendido en subasta por 30.000 euros*, El País [28/08/2023] <https://elpais.com/gastronomia/2023-08-28/un-queso-de-cabrales-se-convierte-de-nuevo-en-el-mas-carro-del-mundo-vendido-en-subasta-al-haber-sido-comprado-por-30000-euros.html#>

pasado reciente también fue una de las mejores herramientas de la recién formada Denominación de Origen en sus mecanismos de promoción, puesto que este modelo se replicó en América Latina a partir de los Certámenes de México y Venezuela.

7.3.1 El Certamen del Queso Cabrales en Iberoamérica.

El formato certamen-concurso de Cabrales contó con cierta popularidad desde muy pronto, por lo que no es de extrañar que se exportase a aquellos países de Latinoamérica con mayor presencia de descendientes del municipio. Es el caso, por ejemplo, del Concurso del Queso Cabrales de Venezuela, que contó con varias ediciones. La iniciativa, en este caso, se tomó en el año 1995 por la Unión Cabraliega de Caracas y el Ayuntamiento de Cabrales, siendo la finalidad principal del evento promocionar el queso en el mundo americano²⁸⁰.

También podemos encontrar un fasto similar en México, con la celebración del Festival de Queso Cabrales que se organizó a raíz del encuentro que se celebró entre comunidades de emigrantes cabraliegos en Venezuela y México. El I Festival tuvo lugar en octubre del año 2000, en México D.F. Nuevamente, la finalidad era la promoción del queso, para lo cual se produjo una degustación pública, aunque también se contemplaron actos culturales como demostraciones folclóricas o competiciones deportivas, aparte de la proclamación de los quesos ganadores²⁸¹.

8. CONCLUSIONES.

El queso picón se constituye inicialmente como un alimento vinculado al paisaje, al saber de los pastores de Picos de Europa y a su necesidad de subsistir en un medio hostil. En el caso específico del Cabrales, como ocurre con los otros quesos de la comarca pero de modo mucho más significativo, no sólo supuso un producto destinado al autoconsumo, sino que de la venta de su excedente procedía buena parte de la renta de las familias elaboradoras.

²⁸⁰ *Memoria del VI Festival-Concurso del Queso de Cabrales en Venezuela* (10 de agosto de 2000), Ayuntamiento de Cabrales. Archivo Municipal del Ayuntamiento de Cabrales.

²⁸¹ Archivo Municipal del Ayuntamiento de Cabrales, Registro de salida n° 650.

A través del estudio del queso podemos, por tanto, ver la evolución de estas sociedades: cómo su transformación en materia demandada afectó al proceso de elaboración y, del mismo modo, al *habitus* cabraliego; manifestado en el rechazo de la modernidad y las mejoras que intentaron introducirse sin apenas resultado. Como consecuencia, el conocimiento ancestral de los pastores se ha transmitido generacionalmente, principalmente de madres a hijas –puesto que no debemos olvidar que las mujeres siempre han sido las principales elaboradoras–, hasta nuestros días, donde el quesero actual sigue usando el conocimiento heredado, incorporando una serie de mejoras –sobre todo de carácter higiénico sanitario– que permite al consumidor disponer de unas garantías que le facilitan ser parte de una tradición asentada en un paisaje y cultura identitaria.

Es por ello que, el queso de Cabrales, supone más que un alimento, instaurándose como un patrimonio alimentario donde el cabraliego se ve representado y que, de igual modo, significa para muchos vecinos una fuente de ingresos al ser éste uno de los principales motores económicos del municipio. Para que esto se verifique de modo adecuado, debe destacarse el papel que juega la Denominación de Origen a la hora de preservar y promocionar el producto, asegurando así la continuidad de su elaboración y consiguiendo ampliar el conocimiento sobre el queso más allá de las fronteras regionales. Es esta una realidad que, sin duda, no resulta sencilla y que requiere del esfuerzo constante de queseros, ganaderos y todo un contingente de profesionales que trabajan tanto en el Consejo Regulador como en la Fundación Cabrales.

En efecto, y como se ha pretendido esclarecer a lo largo de estas páginas, el Cabrales representa más que el queso de los 30.000 euros, siendo el resultado del esfuerzo y de la necesidad de subsistir de los primeros pastores de Picos de Europa; así como constituye un emblema identitario para los vecinos del concejo. Significa para los naturales de la comarca un relevante marcador étnico en el cual nos vemos reflejados y que, de igual modo, permite situar a Cabrales en los mapas, promocionando al concejo y permitiendo a los visitantes sumergirse en la historia, la cultura y la tradición a partir de su degustación.

9. BIBLIOGRAFÍA.

Alvarado Albo, Ventura. *Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el estudio del Queso "Picón"*. Madrid: Asociación de Ganaderos, 1920.

Caja de Asturias. *25 Años del Certamen del Queso de Cabrales: Pregones*. Oviedo: Caja de Asturias, 1996.

Casado Cimiano, Pedro. «La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios del siglo según un informe técnico realizado en el año 1911». En *Instituto de Estudios Cántabros Altamira, Revista de Estudios Montañeses, Tomo XLIX*. Santander: Consejo de Cultura y Deporte, 1990-91. pp. 181-218.

Collantes, Fernando. «Calidad alimentaria, transición nutricional y capitalismo lácteo en España (1965-1990)» *Ayer, Revista de Historia Contemporánea*, editado por Asociación de Historia Contemporánea y Marcial Pons. Madrid: Ediciones de Historia S.A. 2020. pp. 238-315.

Diez, Clara. *Leche, fermento y vida: cómo el queso artesano cambió mi visión del mundo*. Madrid: Penguin Random House Grupo Editorial, 2023.

Fernández de Arroyo, Carmen. «Los quesos montañeses de los Picos de Europa y el Queso Picón». En *Publicaciones del Instituto de Etnografía y Folklore «Hoyos Sainz»*, vol. VII. Santander: Instituto de Etnografía y Folklore «Hoyos Sainz», 1975. pp. 169-196.

Fernández Benítez, Vicente et al. «Trabajar para comer» en *Trabajar para comer. Producción y Alimentación en la Asturias tradicional*. Coord. José Ángel Muños Fuente, Gijón: Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón-Gijón, 2014.

Fusté-Froné, Francesc. «Alimentación y Turismo: potencialidades de la elaboración de queso en España». *Revista Cultur*, N°02, (2018). pp. 60-87.

García Álvarez, Luis Benito. «*El sector lácteo en la Asturias contemporánea. Cultura, producción y consumo*» en *Sociedades y Culturas*; IX Congreso de la Historia Social. Treinta años de la Asociación de Historia Social. Coord. Santiago Castro y Jorge Uría. Oviedo: Comunicaciones, 7-9 de noviembre 2019, pp. 781.-801

García Álvarez, Luis Benito. «*History of pro-prebiotic foods; from antiquity to Ellie Matchnikoff*» First Workshop of European Network for Gastrointestinal Health Research (ENGIHR) Braga, febrero de 2011. Internacional. VVAA, *Current Challenges in Gastrointestinal Health Research*, Braga, European Science Foundation, University of Minho, Institute for Biotechnology and Bioengineering, 2011.

García Álvarez, Luis Benito. «La construcción histórica del patrimonio alimentario», en *Patrimonio y multiplicidad en el siglo XXI*, editado por Amalia Castro. Santiago de Chile: Universidad Mayor, 2021. pp. 1-30.

García, Cristina, *et. al.* «El impacto del episodio avalanchoso de 1888 en el Macizo Asturiano, a través de la prensa» en *Avances, métodos y técnicas en el estudio del periglaciario*. Editado por Antonio Gómez Ortiz *et. al.* Barcelona: Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona, 2015. pp. 55-64.

García Martínez, Adolfo. «Comentarios a la <Carta Novena> de Jovellanos, “sobre el origen y costumbres de los vaqueiros de Alzada de Asturias” desde una perspectiva etnohistórica» en *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos* nº130. Oviedo: Instituto de Estudios Asturianos, 1989, pp. 275-308.

González Álvarez, María. «Denominaciones de Origen y Parques Nacionales: actividad quesera en Picos de Europa» *Revista de Humanidades*, nº25 (2015), pp. 57-84.

González Álvarez, María y Díaz-Méndez, Cecilia. «Límites y potencialidades de las acreditaciones de calidad: la Denominación de Origen Protegida del queso de Cabrales del Principado de Asturias, España», *Revista de Economía Agrícola São Paulo*, V.59, Nº2, Jul/Dez (2012), pp.85-97.

González Prieto, Luis Aurelio. «Aproximación al desarrollo histórico de un producto de calidad: el Queso de Cabrales» en *El Libro del Cabrales. El sabor del saber*. Editado por el Consejo Regulador del Queso de Cabrales. Cabrales: Consejo Regulador del Queso de Cabrales, 2011. pp. 15-128.

Guerra Díaz, Juan. *Apuntes Geográfico-Históricos del Concejo de Cabrales*. Oviedo: Imprenta La Cruz. 1913.

Hermanos Alvarado. *Memoria-dictamen sobre la elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo*. Recuperada y comentada por Pedro Casado Cimiano en «La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios del siglo según un informe técnico realizado en el año 1911».

Izquierdo, Jaime y Barrena, Gonzalo. *Marqueses, funcionarios, políticos y pastores. Crónica de un siglo de desencuentros entre naturaleza y cultura en los Picos de Europa*. España: Red Asturias de Desarrollo Digital, Red Cantabria de Desarrollo Digital, 2006.

de Jovellanos, Melchor Gaspar. *Cartas del señor don Gaspar de Jovellanos sobre el Principado de Asturias dirigidas a don Antonio Ponz*. La Habana: Imprenta del Faro Industrial calle de San Ignacio, num. 9. 1848.

Langreo Navarro, Alicia. *Historia de la Industria Láctea Española: una aplicación a Asturias 1830-1995*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995.

López Dueñas, Demetrio. *Memorias sobre la fabricación del queso de Cabrales*. Oviedo: Servicio Agronómico de Oviedo, 1924.

López Gómez, Pablo y González Álvarez, David. «Etnoarqueología de los asentamientos pastoriles en la Cordillera Cantábrica: Las brañas de Somiedu y Cangas del Narcea (Asturias)», *Actas de las V jornadas de jóvenes en investigación arqueológica. Arqueología para el siglo XXI*. Santiago de Compostela: Organización JIA 2012, 2012. pp. 362-366.

Marcos Cuervo-Arango, Isabel. «El queso de Cabrales, esencia de nuestra tierra» en El libro del Cabrales. El sabor del saber. Editado por el Consejo Regulador del Queso Cabrales. Cabrales: Consejo Regulador del Queso de Cabrales, 2011. pp. 141-192.

Mateos Salvador, Ignacio. *Guía de Cabrales*. Santander, 1921.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Subdirección General del I.N.D.O. *Denominación de Origen Protegida “Cabrales”*. Expediente de solicitud de registro.

Montes Peón, José Manuel y Pérez-Bustamante Illander, Guillermo. «Denominaciones de Origen con restricción de materia prima: aplicación al “Cabrales”» *Revista de Economía RAE*, N°13, 1995. pp. 161-187.

Páez, Luis. «Globalización, soberanía y patrimonio alimentario». *Antropología. Cuadernos de Investigación*, N°15, julio-diciembre 2015. pp. 13-20.

Rey Castelao, Ofelia. «El trabajo de las mujeres rurales en la España Moderna. Un balance historiográfico, 1994/2013» *Revista de Historiografía* n°22, 2011. pp. 183-210.

Ruiz de la Peña Solar, Juan Ignacio. «El concejo de Cabrales en la Edad Media» *Asturiensia Medievalia*, N°8, 1995-1996. pp. 133-152.

Sevilla Álvarez, Juan. *La Industria Láctea en Asturias*. Gijón: Muséu del Pueblu d’Asturies. Red de Museos Etnográficos de Asturias, 2009.

Suárez Antuña, Faustino, et. al. «La adaptación del hombre a la montaña. El paisaje de Cabrales (Picos de Europa)», *Ería*, N°68, 2005, pp. 373-389.

Villar Ferrán, Joaquín. *Topografía Médica del Concejo de Cabrales*. Madrid: Establecimiento tipográfico de “El Liberal”, 1921.

Archivos:

Ayuntamiento de Cabrales. *Memoria del VI Festival-Concurso del Queso de Cabrales en Venezuela*, Ayuntamiento de Cabrales. 10 de agosto del 2000,

Archivo Municipal del Ayuntamiento de Cabrales, *Memoria de los XXXIV Certámenes*.

Archivo Municipal del Ayuntamiento de Cabrales. Registro de salida N° 650.

Hemerotecas:

Cope. «Pagan 17.000 euros por el mejor queso Cabrales de 2022, una pieza de la quesería Francisco Bada» *Cope Ribadesella*, 28 de agosto de 2022. <https://coperibadesella.com/28/08/2022/pagan-17-000-euros-por-el-mejor-queso-cabrales-de-2022-una-pieza-de-la-queseria-francisco-bada/#:~:text=El%20Llagar%20de%20Colloto%20se,de%20la%20queser%C3%ADa%20Francisco%20Bada>.

El País. «Un queso de Cabrales se convierte de nuevo en el más caro del mundo vendido en subasta por 30.000 euros». El País, 28 de agosto de 2023. <https://elpais.com/gastronomia/2023-08-28/un-queso-de-cabrales-se-convierte-de-nuevo-en-el-mas-carro-del-mundo-vendido-en-subasta-al-haber-sido-comprado-por-30000-euros.html#>

Europa Press, «El Llagar de Colloto paga 20.500 euros por el mejor queso Cabrales» *Europa Press Asturias*, 26 de agosto de 2019. <https://www.europapress.es/asturias/noticia-llagar-colloto-paga-20500-euros-mejor-queso-cabrales-20190826115653.html>

Garciavís, Eduardo. «Es falso alrededor de un ochenta por ciento del queso vendido como Cabrales», *El Comercio*, 9 de agosto de 1981, pp. 10.

La Gulateca. «Pagan más de 14.000 euros en la subasta del mejor queso de Cabrales de Asturias». *Diario 20 Minutos*, 30 de agosto de 2018. <https://www.20minutos.es/noticia/3426746/0/queso-cabrales-subasta-14000-euros/>

RTPA Noticias, «El mejor queso Cabrales adjudicado en 11.000 euros» *RTPA Noticias*. 28 de agosto de 2016. https://www.rtpa.es/noticias-asturias:El-mejor-queso-Cabrales-adjudicado-en-11.000-euros_111472408473.html

Webs:

Fundación Cabrales. <https://www.fundacioncabrales.com/la-fundacion-cabrales/>

Guinness *World* *Records*.
<https://www.guinnessworldrecords.com/news/commercial/2019/06/most-expensive-cheese-sold-at-auction-578083>

Respuestas Generales del Catastro de Ensenada. Ministerio de Cultura. Preguntas 18, 20 y 21
<https://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController?accion=4&opcionV=3&orden=0&loc=13217&pageNum=1>

10. ANEXO.

Los utensilios de elaboración del queso han ido cambiando con el paso del tiempo, pasando del utillaje tradicional en madera al realizado con hojalata reutilizando así latas de aceite, al más actual que cumple con las medidas higiénico-sanitarias. En las siguientes imágenes, cortesía de la Cueva-Exposición del queso de Cabrales, podemos ver una muestra de ese utillaje, así como su evolución.

El utillaje tradicional:



En la imagen aparece el cucharón de madera, cuya función era la de cortar la cuajada. Para ello cuenta con ranuras para hacer el corte uniforme; cuanto más pequeños fueran estos resultaría mucho más sencillo expulsar el suero. Sobre el cucharón se encuentran el colador y el canjilón,

con los cuales la pastora retiraría el suero procedente de la coagulación. Finalmente, también se puede ver en la imagen el salero de madera.



En esta imagen aparecen los moldes de madera de haya que se utilizaron para la elaboración del queso. La parte baja recibe el nombre de *artesa* o cocina, donde se acumulaba el suero que escurría el queso. Cuenta con una pequeña salida para desuerar con facilidad; sobre ella se encuentra el *arniu* o molde, que daría forma al queso. También se puede apreciar pequeñas letras

de madera, que se ponían en la artesa con las iniciales de la pastora elaboradora, siendo el sistema utilizado para marcar la propiedad dentro de las cuevas al quedar grabadas en una de las caras del queso.

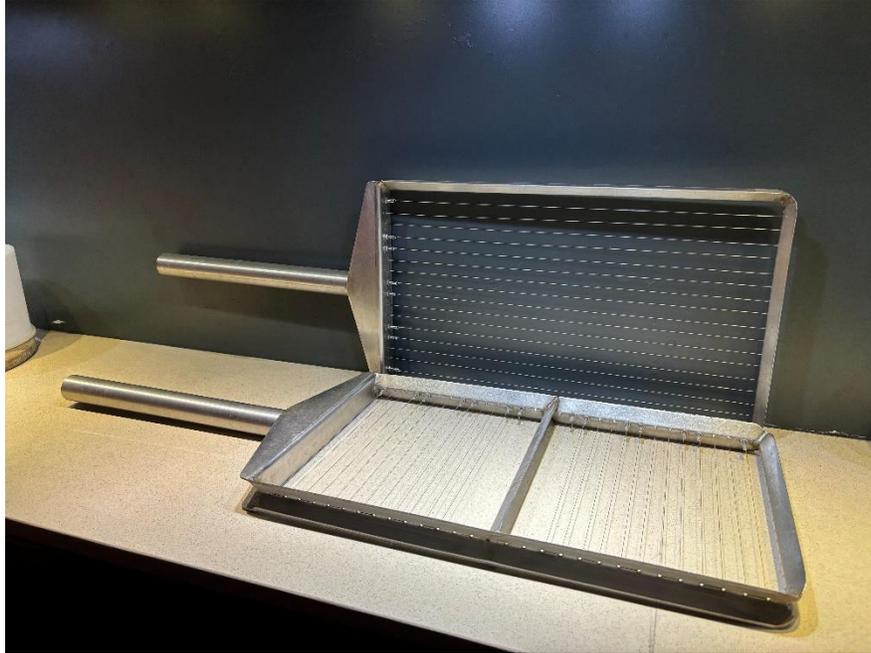


En esta tercera imagen podemos ver las *presugas*, tablas de madera de haya donde se dejaba el queso tras haber permanecido durante dos o tres días en el *arniu* tras haber tomado su característica forma cilíndrica. Aquí reposaría también en torno a dos o tres días mientras se procede al secado. Cabe señalar que dentro de las concesiones por mantener la tradición de la DOP, se encuentra el uso actual de presugas de madera, siendo estas las más habituales en las queserías para proceder al salado del queso.

Utillaje actual:



Con la llegada de la Denominación de Origen se comienzan a realizar cambios que higienicen la elaboración del Cabrales. Veíamos como se abandonan las cabañas y las cocinas de las casas como centros de elaboración por las primeras queserías, pero el cambio también es notable en el utillaje. Como se aprecia en la foto, la madera cede frente a otros materiales, como los derivados plásticos en este caso. La finalidad de este cambio es dejar de usar materiales que por sus características mantengan trazas, de modo que en la actualidad tanto los *arnios* como las letras con las que marcan los quesos son de materiales plásticos. Vemos también como las mencionadas letras ya no se corresponden con las iniciales del elaborador, sino que hoy se trata del número de lote que asegure la trazabilidad del producto. Sin embargo, también aparecen en la imagen las actuales presugas, todavía en madera.



El otro material elegido para remplazar la madera fueron los aceros inoxidable, que pueden encontrarse tanto en las cubas como en las liras que aparecen en la imagen. Estas últimas tienen la misma función que el cucharón de madera –cortar la cuajada–, y aunque en la mayor parte de las queserías el proceso de cortado sigue siendo manual, algunas ya cuentan con mejoras técnicas como liras eléctricas, que realizan el proceso sin necesidad de la intervención humana.