

Hace unas décadas, no salíamos del manchego y el cabrales, pero en el devenir gourmet de este siglo hemos aprendido a degustar las delicias locales



EL GASTRONÓMADA

VÍCTOR DE LA SERNA

NUEVOS QUESOS ESPAÑOLES, OTRO ALICIENTE

Algún día, cuando termine esta pesadilla, quizá algún sociólogo –no adscrito a un partido político, por favor– estudie qué porcentaje de los confinados salvó su equilibrio mental gracias a esa escapatoria cultural y hedonista que ha supuesto poder bajar a la calle a adquirir nuestros alimentos y bebidas, y de vez en cuando buscar *online* lo que no encontramos, para luego disfrutarlo en casa.

Hace poco recomendábamos aquí los vinos de esos pequeños viticultores que se han lanzado, mirándose en sus colegas europeos, a producir ellos mismos vinos con carácter de terruño y personalidad. Y cuando consultamos a José Vicente Altamirano, el gran especialista en quesos de la sección *elmundovino* de *Metrópolis*, nos confirmó lo que barruntábamos: «El fenómeno en el queso está siendo bastante similar y paralelo al de tantas y tantas nuevas bodegas pequeñas que comienzan a aparecer en este bendito país».

Pues sí. Ya no es sólo cuestión de llevar las uvas y la leche a enormes cooperativas o factorías privadas. Quienes frecuentamos la cornisa cantábrica hemos ido descubriendo muchos quesos con nombres y apellidos, y ya es un fenómeno nacional. Búsquenlos *online* si no los encuentran cerca. Y verán lo bien que van con esos vinos también renacidos.

Hace unos decenios, los españoles conocíamos el manchego, el cabrales y algo más local, como un *idiazábal* en el País Vasco o un *mahón* en Baleares. Este gastronomía jamás había oído hablar de la *torta del Casar* –que en Madrid ni se vendía– hasta que en 1981, el día del atentado contra el Papa Juan Pablo II, entró en el *Figón* de Eustaquio de Cáceres y vio esos quesos líquidos sobre una mesa... y los devoró.

Poco a poco llegaron más quesos. Y se aceleró el movimiento ya en este siglo. Nosotros nos queda-

mos prendados primero del Rey Silo, un *afuega'l pitu* asturiano que ya no lleva esa denominación por las cosas de este país: está hecho sólo con leche cruda y no con pasteurizada, en Pravia, por Pascual Cabaño y Ernesto Madera. Un modelo. Y anuncian... ¡un queso azul!, en colaboración con su paisano y amigo José Andrés.

En su selección, que es la que proponemos aquí, José Vicente Altamirano advierte: «No hago mucha distinción entre quesos de leche cruda y leche pasteurizada porque entiendo que puede que haya gente que o no le interese tanto esto como la calidad del producto o bien sean demasiado sensibles a esta distinción y no tengan suficiente información al respecto».

Y un dato fundamental: todas estas queserías tienen página web y venta *online*. También que, simplemente por una cuestión de logística, sus quesos pueden comprarse a través de QAVA, tienda que está especializada en quesos españoles. Es una buena garantía de que reciban los quesos en su punto y con cierta prontitud.

Entre los quesos de vaca, además del Rey Silo, Altamirano destaca otros, éstos gallegos:

Xiros y Lia, dos quesos de pasta blanda de leche cruda de vaca de Atelier Bisqato, en una pequeña aldea próxima a Guitiriz llamada Xiros. Vale y mucho la pena leer su historia, como la de Airas Moniz, que hace el Savel, un queso de pasta azul de leche cruda de vaca de raza Jersey, de Chantada.

En cabra hay varios a destacar: Granizo, de Quesos La Rueda en Villamalea (Albacete), en plena Manchuela, un queso de cuajada láctica de leche cruda con trufas (y aceite de oliva como protector antioxidante de la trufa picada), que es la niña bonita de José Luis Abellán.

El queso curado en manteca de leche cruda Zapata de Hermanos Zapata en Medina de las Torres (Badajoz).

Los varios tipos de queso de Elvira García en El Barraco, en el valle abulense del Alberche, en especial el Luna Negra.

Los quesos prensados de cabra de Bolaños en Gran Canaria, especialmente el Lomo del Palo Viejo.

En oveja hay dos que suelen estar siempre a alto nivel:

La *torta del Casar* de Tiana y La Cobjija de quesería El Castúo, en las afueras de Cáceres.

El 1605, un manchego pata negra de Quesería 1605 de la localidad de Herencia, con sus distintos grados de maduración.

Para finalizar, los quesos de leche de cabra payoya y los quesos de leche de oveja merina grazalemeña de El Bosqueño en El Bosque (Grazalema). El curado de cabra y el *emborrado* de oveja (con aceite y cereales en corteza).



TIANA
Torta del Casar de los Hermanos Regalado, con quesería en Cáceres.

EL BOSQUEÑO
De oveja merina grazalemeña, de Grazalema.

1605
Manchego pata negra de la localidad de Herencia.

LA COBIJA
De la quesería El Castúo, en las afueras de Cáceres.

BISQATO
Queso de leche cruda de la localidad gallega de Xiros.

LUNA LLENA
De Elvira García, en El Barraco, valle abulense del Alberche.

GRANIZO
Quesos La Rueda, en Albacete, Castilla-La Mancha.

AQUEL CABRALES GALLEGO

José de Castro Serrano, que firmaba *Un Cocinero de Su Majestad*, fue uno de los más famosos escritores gastronómicos del siglo XIX. De su correspondencia con su colega Mariano Prado de Figueroa, *Doctor Thebussem*, extraemos esta perla, tras quejarse de que los productos extranjeros se vendían por lo bien presentados que estaban: «Sabrá entonces Galicia que su queso de Cabrales, en cuanto deje de ser feo, arrojará de España al roquefort». Cabrales de Galicia. Éste fue durante mucho tiempo el nivel de desconocimiento de nuestros propios quesos. Luego, como hemos visto, los conoceríamos mejor, pero unos pocos tan sólo.