



el libro del Cabrales
EL SABOR DEL SABER

Luis Aurelio González Prieto

Isabel Marcos Cuervo-Arango

**aproximación al desarrollo histórico
de un producto de calidad:**

el Queso de Cabrales

Luis Aurelio González Prieto

Documentación: Kennedy Trenzado González

**el Queso de Cabrales,
esencia de nuestra tierra**

Isabel Marcos Cuervo-Arango

índice

prólogo **7**

Juan Luis Rodríguez Vigil

**aproximación al
desarrollo histórico
de un producto de calidad:
el Queso de Cabrales** **15**

Luis Aurelio González Prieto

**el Queso de Cabrales,
esencia de nuestra tierra** **131**

Isabel Marcos Cuervo-Arango

**mil imágenes
y una palabra: Cabrales** **193**

José Díaz

prólogo

Juan Luis Rodríguez Vigil

Con enorme erudición y saber, Luis Aurelio G. Prieto ha desgranado en este libro la historia secular del queso de Cabrales, uno de los pocos productos alimenticios, nacidos en el más lejano pasado asturiano, que mantiene plena vigencia y gran demanda comercial y que, por tanto, contrariamente a lo que ocurre con la mayoría de las cosas que sirvieron de sustento a los asturianos de antaño, no corre riesgo alguno de desaparición ni de modificación sustancial.

Pero es obligado poner de relieve que el libro de Luis Aurelio es mucho más que una mera historia del queso de Cabrales, por buena que sea, y ciertamente lo es. La riqueza de matices y el enfoque poliédrico que Luis Aurelio hace sobre la historia, la antropología, la economía y la mentalidad cabraliegas, determinan que el libro exceda con mucho a su título. En realidad, se trata de un ejemplo modélico y lúcido de historia social y económica de una comunidad campesina que, por singular que sea, forma parte esencial de Asturias, razón por la cual el texto afecta a muchas cuestiones que están presentes y tienen gran importancia en y para otras zonas del territorio regional. Por ello, y pese a su título, no se trata en modo alguno de un libro limitado, en su interés y temática, a un asunto monográfico propio de una pequeña zona.

El detalle minucioso que en el libro se hace de los éxitos y de los fracasos individuales y colectivos que se han sucedido en torno al queso de Cabrales, de las fórmulas ganaderas que lo habilitan y de sus métodos de producción y de comercialización y financiación, resultará especialmente útil a quienes pretendan conocer y comprender algunos de los aspectos más relevantes de la actual problemática ganadera asturiana. Y, sobre todo, en tiempos como los actuales, afectados por la reforma de la PAC y por el previsible decrecimiento de los fondos de apoyo comunitarios, así como por la globalización y la propia crisis económica, cuestiones que demandan cambios significativos en las formas de producción ganadera y, consecuentemente, también en la organización social del medio rural asturiano, especialmente en los territorios de alta montaña, donde no sólo se vive del turismo y de la contemplación del paraíso natural.

Luis Aurelio G. Prieto aporta sugerencias interesantes para la consecución de un futuro mejor en Cabrales y, en general, en toda la Asturias rural de alta montaña, a partir de la mejora en las condiciones de producción y comercialización del queso de Cabrales, una vez que la erradicación de sus mistificaciones y falsificaciones -que son el principal enemigo de todo producto de calidad- han permitido que ese queso alcance el mayor nivel entre todos los de Asturias y, seguramente, también del resto del norte español. Sin embargo, aún falta mucho camino por recorrer para que ese reconocimiento tenga rango y efectos nacionales e internacionales.

Dentro de las dos grandes familias de quesos españoles, la que cuenta con menor implantación comercial e industrial es la hoy liderada por el queso de Cabrales. Hay que reconocer que la otra, la de raíz sureña de los quesos manchegos que nacieron al calor de la trashumancia ovejera por tierras de la Mesta, como producto de los pastos de las dehesas y caminos de Castilla y Extremadura, pero también de las hierbas estivales del lado sur de la cordillera Cantábrica, se encuentra en plena expansión y genera una gran riqueza allí donde se produce, despertando apetencia evidente de las grandes compañías extranjeras productoras de derivados lácteos.

Y es que esas dos familias de quesos, muy diferentes, aunque emparentadas a través de las ovejas, tienen muy distinto régimen de producción y de comercialización, contribuyendo de forma muy distinta a la actividad económica de sus zonas de influencia, con indudable ventaja para los quesos del sur, algo que, creo yo, podría reducirse notablemente con inteligencia, empeño y sanas apetencias de ganar dinero por parte de los productores del queso cabraliego.

Conseguir que la marca genérica de un producto alimentario sea ampliamente conocida y valorada, como ocurre ya con la de Queso de Cabrales, y que dicha marca esté plenamente protegida desde el punto de vista legal, así como garantizada la procedencia de su producto, constituye una riqueza de inmenso valor para el presente, que debe de serlo aún más para el futuro. Por ello, al igual que lo hace Luis Aurelio G. Prieto, creo que en modo alguno ha terminado la andadura de la marca Queso de Cabrales, y que aún está por desplegar su potencial de prosperidad para los cabraliegos y para los asturianos.

El reto del futuro es conseguir que esta marca, que tiene gran valor económico, proteja productos cuya difusión en el mercado no esté limitada territorialmente. En definitiva, hecho lo más difícil: conseguir producto, marca y patente en forma de denominación de origen, es obligado normalizar la calidad del producto y conseguir que su presencia sea habitual en el lugar que le corresponde, que no es otro que las estanterías de todos los centros comerciales alimentarios de España y, en la medida que se pueda, también de fuera de España.

Esa no es tarea fácil. Exigirá romper con rutinas, con costumbres arraigadas, y emprender caminos nuevos y no trillados. Y también modernizar y ampliar la capacidad de producción para atender a una mucho mayor demanda, que convendría promover, porque daría más riqueza para el concejo y mayor prosperidad para cada uno de los queseros.

El ejemplo del queso de Roquefort, que pone de manifiesto detalladamente Luis Aurelio en el libro, es ilustrativo y merece la pena que se tenga en cuenta, aunque no se pretenda seguir la vía cooperativa.

No podía faltar en el libro el análisis de algunos problemas relacionados estrictamente con el ganado y con el pastoreo, que dificultan notablemente la expansión y el desarrollo del queso de Cabrales. En concreto, los relacionados con la dificultad de mantener vigentes las fórmulas de la ganadería tradicional y la necesidad de arbitrar sistemas de gestión ganadera más eficaces y más humanos, algo que, en mi opinión, es posible conseguir utilizando tecnologías informáticas y electrónicas para el control del ganado, a la par de los controles humanos y de los perros. Para ello, es requisito imprescindible conseguir que el ganado de reciella pueda pastar libremente en los Picos de Europa sin riesgo de perecer por obra de las fieras.

Evitar la destrucción del rebaño es cuestión prioritaria, que exige controlar o eliminar al lobo de las majadas y de los pastizales donde concurre la reciella, pues lobos, ovejas y cabras son, pura y simplemente, incompatibles desde hace muchos, muchísimos siglos y ninguna de esas especies ha cambiado en los últimos veinte años, de forma que ahora sean compatibles.

Hoy como ayer, donde hay lobo no puede haber ovejas y viceversa. Y eso nada tiene que ver con la protección del medio ambiente, ni implica agresión alguna al mismo. Una buena parte del paisaje de los Picos de Europa ha sido conformado por el pastor cabraliego a lo largo de miles de años, y nadie podría decir que esos pastores no hayan protegido bien, o extraordinariamente bien, el medio ambiente y la naturaleza, pues a ellos se debe la calidad ambiental y paisajística que actualmente tienen las majadas y los pastizales de estos montes.

Pero esos espacios son, en buena medida, un producto antrópico, hecho por los pastores de ovejas

y de cabras a lo largo de los siglos, y que han llegado hasta nosotros para poder ofrecerlos hoy al visitante, al turista, al montañero y al ecologista así de hermosos y de naturales como están. Esos terrenos son consecuencia del ancestral régimen de derrotas y de acceso a los puertos, que hoy conocemos bien a través de las relativamente recientes ordenanzas de pastos de Bulnes y Camarmeña del año 1780, las cuales sintetizan normas seguramente milenarias.

Durante siglos y siglos, las majadas de los Picos han sido aprovechadas por los pequeños rumiantes, y a lo largo del tiempo, los hombres de Cabrales hicieron todo lo posible para que ese ganado pudiera pastar sin riesgo de muerte. Del lejano año 1610, y reproduciendo otras de carácter consuetudinario y de raíz mucho más antigua, es la ordenanza de montería de los lobos en el chorco de Corona, en el vecino Valdeón, la cual se aplicaba de forma muy similar en todos los lugares de los Picos de Europa. Por tanto, es evidente que la necesidad de controlar o eliminar al lobo de las majadas y los pastizales donde concurre la reciella no surge hoy por capricho, ni por maldad políticamente incorrecta.

Compartiendo el criterio de Luis Aurelio G. Prieto sobre este asunto, creo que cuanto afecte a la relación de los lobos con el ganado ha de situarse en un marco alejado de lo epidérmicamente emocional, y que debe estar regido, por el contrario, por la racionalidad y por la inteligencia. Por ejemplo, vacas, caballos y lobos pueden convivir, y de hecho en muchos sitios de Asturias conviven sin mayores problemas, en buena medida porque las vacas y los caballos se defienden, de forma que sólo caen víctima de los lobos quienes están débiles, enfermos o son viejos. En último término, en esos casos se paga el daño individual y se pone punto final al problema.

El caso de la reciella de los Picos es total y radicalmente diferente. Las ovejas no se defienden y los lobos no matan normalmente reses aisladas, sino que desbaratan rebaños. Y cuando el lobo mata varias ovejas, no sólo desaparecen unas piezas concretas, sino que se rompe la coherencia del rebaño como tal, haciéndose imposible su gestión, algo que no indemniza la suma de los valores de cada pieza muerta. Y, además, ese daño no termina con la muerte de las ovejas, puesto que se mantiene hasta que el pastor perjudicado logre consolidar un nuevo régimen de concentración de celos de su ganado y de nacimiento de sus crías.

Por esa razón, en Cabrales, donde la ganadería de ovejas y cabras es fundamental para la producción del queso que genera el desarrollo y el bienestar en la población, como principal producto de la zona que es, y donde hay una historia cierta e incontestable de respeto al medio ambiente y a los principios más básicos de la ecología, la administración pública asturiana tiene la obligación de decidir con claridad y abiertamente si opta por el desarrollo de la población y por el mantenimiento de las fuentes de riqueza de sus habitantes, en este caso, por la promoción y desarrollo del queso de Cabrales, que exige leche de oveja y cabra o, por el contrario, si obstaculiza clara y conscientemente ese desarrollo, favoreciendo la presencia del lobo en las majadas y en los pastizales, en base a criterios medioambientales de muy reciente aparición, de más que dudosa racionalidad y de implantación estrictamente funcional, y que se considera que están al margen de todo tiempo y lugar.

Hoy no se puede exigir a los pastores de los Picos de Europa una vida de renuncia total a la relación familiar y al confort más elemental, como fue la tónica del pasado. Los pastores deben de poder ir y venir a sus casas a dormir y relacionarse con normalidad con

su entorno, pero también con seguridad, sabiendo que a su vuelta al monte no van a encontrar su rebaño deshecho. Tampoco se puede exigir la presencia incontrolada de grandes perros mastines en el monte, que puedan enfrentarse al lobo en los tiempos de ausencia del pastor, porque esos perros, solos, pueden suponer un peligro muy grande para el caminante montañero, dada su fiereza y carácter receloso.

Por ello, más vale hacer o continuar lo que en el pasado se hizo, que en nada perjudicó al medio ambiente de los Picos, el cual no es producto de decisión administrativa alguna, ni de la gestión de funcionario alguno, sino herencia histórica de un pueblo y de una cultura, la pastoril de la montaña asturiana, cuyos principios se trata simplemente de mantener, y que tan acertadamente se detallan en este libro del profesor Luis Aurelio G. Prieto que tengo el placer y el honor de prologar, y cuya lectura me ha resultado tan amena como útil, algo que seguramente compartirán conmigo cuantos lo lean.

Se completa esta obra con una amena descripción del mundo del Cabrales, de la mano de Isabel Marcos, del Consejo Regulador de la D.O.P. No sólo detalla las transformaciones que han tenido que seguir los productores desde la implantación de la denominación de origen, sino que también ilustra todo el proceso de fabricación del queso, el misterioso mundo de las cuevas de maduración y, sobre todo, las propiedades organolépticas que distinguen a un buen Cabrales.

Por último, esta obra ofrece un itinerario visual de gran belleza, con imágenes captadas por la cámara de José Díaz, que aúnan sensibilidad y sorprendente fuerza narrativa. En definitiva, una delicia de obra que espero que sepan paladear.



**aproximación al desarrollo histórico
de un producto de calidad:**

el Queso de Cabrales

Luis Aurelio González Prieto

Documentación: Kennedy Trenzado González

Introducción

Para muchos gourmets el queso de Cabrales es sin dudarle “El rey de los quesos españoles”, como sus homólogos europeos el Roquefort o Stilton, que también están considerados en sus respectivos países como los reyes indiscutibles. Del queso de Cabrales se han publicado desde principios del siglo XX distintos y variados trabajos: los más han incidido en la manera de abordar su mejora, aumento y comercialización de la producción; otros nos han mostrado el aspecto etnográfico de su elaboración tradicional en las aldeas y majadas; para otros, ha sido motivo del estudio científico del proceso de producción y de cómo interactúan los mohos, enzimas y bacterias que intervienen en su elaboración. Por lo general, los trabajos siempre tenían una pequeña introducción histórica que, como mucho, hacía referencia a la famosa cita del *Diccionario Geográfico Histórico y Estadístico* de Pascual Madoz, en que se comentaba la importancia del queso de Cabrales y se le describía con idénticas características al de Roquefort.

Hasta ahora no se había llevado a cabo un estudio histórico pormenorizado sobre el proceso y los avatares por los que había pasado el queso de Cabrales para llegar al momento actual. A principios del año 2009, Benigno Fernández Fano me lanzaba el reto de abordar un amplio trabajo sobre el proceso histórico del queso de Cabrales. Recogí el envite y, con la ayuda inestimable de Kennedy Trenzado González en la búsqueda de documentación, me lancé a la aventura. El comienzo de la investigación fue arduo, buscando bibliografía especializada muy difícil de encontrar y más de conseguir.

Rápidamente nos dimos cuenta de que el queso de Cabrales no se podía estudiar como si se tratase de algo que había surgido por el azar o la casualidad. Esto nos obligó a retrotraer el estudio de la producción del queso a sus inicios durante la revolución neolítica, para, de esa forma, poder enmarcar adecuadamente su comienzo en las comunidades ganaderas. Por eso, fue necesario estudiar el gran peso que la ganadería y la producción de derivados lácteos tuvo entre la población *Vadiniense* que habitó la comarca durante la época antigua y la conquista romana, como un antecedente de la gran tradición con que cuenta en la comarca de los Picos de Europa. A su vez, se hizo imprescindible el estudio de las referencias medievales a la producción del queso y la importancia de este producto en la dieta y en la economía de subsistencia de aquellas poblaciones ganaderas que habitaban en la comarca.

Otra cuestión importante era el contextualizar el gran desarrollo ganadero que se produce en la Baja Edad Media en toda Europa y comparar las peculiaridades de nuestra comarca con otras de semejantes características de los Alpes, los Pirineos o el Macizo Central, donde la producción láctea, y en concreto la elaboración de quesos, tuvo un desarrollo mucho mayor. Había que estudiar por qué la incipiente industria quesera alto-medieval de la Cordillera Cantábrica fue totalmente orillada por la más rentable producción lanera, y cómo Cabrales, no invadida por los omnipresentes rebaños trashumantes, mantuvo sus peculiaridades de economía ganadera de autosuficiencia, que la llevó a desarrollar una producción quesera de autoconsumo, a diferencia de otras comunidades de los Picos de Europa que, con mejores pastizales, orientaron su producción a la lana.

Otra cuestión importante fue abordar las primeras referencias escritas sobre la elaboración de quesos en la comarca, que se encuentran en los cartularios monásticos del siglo XVIII, sobre todo en el de San Pedro de Villanueva. Importante fue determinar el verdadero alcance que la producción de quesos tenía en la economía cabraliega en tiempos del Catastro de Ensenada. Los datos que nos aporta este primer catastro reflejan cierta importancia de la ganadería y de la industria del queso derivada de ella en el municipio, pero sin llegar al grado de actividad predominante que la mayoría de los autores señalan para Cabrales en épocas históricas.

A su vez, estudiamos cómo la fama que va adquiriendo el queso de Cabrales a finales del siglo XIX y principios del XX entre los grandes gourmets y, sobre todo, entre las clases altas, se debe a su gran parecido o semejanza con el Roquefort. La influencia de los gustos por lo francés por parte de las clases privilegiadas españolas era evidente. En estos años, por mal que les pese a muchos, el Cabrales siempre es comparado con el queso galo; para unos es una simple imitación y para otros se trata de un queso incluso superior al "*roi du fromage*". Fueron estas semejantes características las que hicieron que, primero la Asociación General de Ganaderos e incluso la propia Administración, vieran muy pronto en el queso de Cabrales un importante activo que podía desarrollar económicamente la zona, como había ocurrido con otros quesos europeos. Muchos fueron los que apostaron, a principios del siglo XX, por que Cabrales se convirtiese en el gran centro industrial quesero de España.

Un mito que debemos de abandonar por completo es que Cabrales y su queso siempre estuvieron olvidados de las Administraciones; nada más lejos de la realidad. La Administración desde bien pronto se preocupó por poner algunos medios para fomentar el potencial quesero de Cabrales. Cosa distinta es que sus actuaciones siempre fueron vistas por los pastores cabraliegos, no como una ayuda, sino como una injerencia, ya que los productores de Cabrales mostraron durante mucho tiempo un recelo absoluto ante todo lo que suponía un intento de modernizar y desarrollar la producción hacia los estándares europeos. El queso era un producto que venían haciendo desde época inmemorial, con el que conseguían -aunque con mucho trabajo- un buen rendimiento en sus economías de subsistencia, para que nadie viniese a enseñarles cómo mejorarlo o cómo se debía organizar la producción para sacarle más rendimiento.

También es verdad -y hay que reconocerlo en su justa medida- que el recelo mostrado por los pastores cabraliegos hacia los modelos de desarrollo de la producción del queso, sobre todo los de los años diez y veinte del siglo pasado, es lo que hizo posible que el queso de Cabrales sea, hoy en día, un queso con unas características y peculiaridades determinadas, y que no se convirtiese en una simple imitación del Roquefort con la que abastecer el mercado nacional.

Por último, abordaremos el largo y complicado camino que desembocó en la adopción de la Denominación de Origen, como la mejor forma de defender el queso ante los continuos fraudes al que estaba siendo sometido, y en la creación de la marca de calidad asociada a ésta, así como la labor realizada en los últimos veinte años por el Consejo de Regulación de la Denominación de Origen, en connivencia con la Administración regional, de mejora y homogeneización del proceso productivo de todos los elaboradores, consiguiendo que se realice con las más óptimas garantías sanitarias y en las mejores condiciones.

Es, sin lugar a dudas, todo este complejo de peculiaridades y singularidades que tratamos de desentrañar en este trabajo, lo que ha llevado a la posición del queso de Cabrales en la actualidad: un queso que representa una de las mejores marcas de calidad en el mercado español, pero con una escasa relevancia.

1. El queso, un producto de la ganadería

1.1 Primeros indicios de la fabricación de queso en Oriente Medio

Posiblemente la fabricación de quesos, cuajadas, mantequillas y otros derivados lácteos que pretenden la conservación de los excesos de producción lechera, sea paralela a la propia domesticación de animales con importantes capacidades de producción lechera como las ovejas, cabras, yaks o vacas, es decir, con los primeros pasos de la gran revolución neolítica. No es de extrañar, por ello que las tribus preeminentemente nómadas-pastoriles que habitaban el norte de Mesopotamia, fueran las que desarrollaran estas técnicas.

Algunos antropólogos, sin por supuesto ninguna prueba testimonial que ratifique sus teorías, ya que de estas primigenias comunidades nómadas ganaderas no cuentan con testimonio arqueológico¹, suponen que estos nómadas desarrollarían las técnicas del cuajado de la leche de forma casual. Así, mantienen que, en sus continuos desplazamientos en busca de pastos para el ganado, debieron de utilizar como recipientes para transportar sus excedentes lácteos los estómagos de los animales, de modo que el propio batimiento de la leche al ser transportada hizo que se transformase en una sustancia más sólida y compacta, que en un principio no pasarían de simples cuajadas, cuyo gusto sería relativamente agradable. Pero en este tipo de sociedades primitivas, en las que la obtención y conservación de alimentos era fundamental para la propia supervivencia, no se podrían hacer ascos a aquellos primitivos derivados lácteos. Posteriormente, aquellas técnicas más o menos empíricas se debieron ir perfeccionando con la intención de conseguir productos cada vez más sabrosos, y con el tiempo se convirtieron en alimentos de las clases pudientes y poderosas.

Estas incipientes técnicas de la fermentación, cuajado y maduración de los quesos adquirieron tal importancia que, en el antiguo Egipto, fueron consideradas como secretos que debían ser celosamente guardados por los grandes sacerdotes. Parece ser que en esta época el queso era considerado como un alimento de cierta categoría social, ya que en algunas tumbas de los Faraones se han encontrado unas cuantas urnas que contenían una especie de queso.

La primera representación gráfica en la que aparecen labores de ordeño y tratamiento de la leche obtenida de las vacas data del 2.500 años antes de Cristo. Se trata de un friso sumerio, el de El-Obeid, en el templo de la gran diosa de la vida, Ninchursag, en Mesopotamia, que se encontraba en Bagdad, en el Museo Nacional de Irak, hasta el saqueo que llevaron a cabo las tropas americanas durante la segunda guerra del golfo.

Los primeros testimonios escritos en los que se menciona el queso son también sumerios y aparecieron en unas tablillas de arcilla, en escritura cuneiforme, en las que se llevaba la contabilidad de la mantequilla y el queso que pertenecía al rey Shulgi. También, en unos escritos posteriores de un médico de la ciudad de Nínive, se hacen algunas referencias al queso que se comía por parte de los notables de la ciudad.

En el Antiguo Testamento también aparecen los quesos en diferentes pasajes: cuando se describe la ciudad de Jericó, se menciona que fabricaban queso con leche y parte del estómago de las ovejas, y a David, cuando llegó a la ciudad de Mayanayin huyendo de Abasalón, le dieron para saciar su hambre, entre otras cosas, queso.

¹ Vid. V. Gordon Childe, *La evolución de la sociedad*, Ciencia Nueva, Madrid, 1965, pag. 151.

1.2 El queso en Europa en la antigüedad

Por su parte, en el viejo continente, la arqueología ha descubierto que en los primeros tiempos del Neolítico ya existía una actividad pastoril muy consolidada en algunas de las principales comarcas montañosas europeas², y en los alrededores de Neufchâtel, en Suiza, se han encontrado recipientes de madera que han sido considerados como moldes para cuajar la leche. Es de suponer, por las grandes evidencias megalíticas descubiertas en los últimos años en su entorno³, que en los Picos de Europa también debió de existir, en este tiempo, una importante cultura pastoril que, posiblemente, también fabricaría quesos como forma de conservación de sus excedentes lácteos.

Durante la época clásica, las referencias escritas al queso se suceden: el propio Homero, en *La Iliada*, alude a que la leche cuaja rápido con jugo de higuera, y en *La Odisea* describe cómo Ulises encuentra una cueva en la que fabricaban queso; Eurípides, en su comedia satírica *El Ciclope*, comenta que la leche cuaja con el jugo extraído de la higuera; Aristófanes, en el 400 a. C., habla del queso fresco, lo que nos hace entender que ya existía el queso madurado o afinado. Los griegos fueron los primeros, de los que tengamos noticia, que realizaron sofisticadas recetas de cocina utilizando el queso, como la *Hypotimia*, que consistía en queso blanco con frutos secos y vino caliente. Según relata Filoxeo, los grandes banquetes de la Grecia clásica no podían finalizar sin la degustación de excelentes quesos.

En Roma, el queso adquirió gran prestigio entre los mejores gourmets, sobre todo el ahumado del Valabrum, el barrio del Aventrino donde se producían muchas exquisiteces. Se tiene constancia de que en Roma floreció un importante comercio de quesos. Llegaban a la capital desde todas las provincias del Imperio. De Retia, la actual Suiza, venía el apreciado *caesus alpinus*⁴.

La importancia que llegó a tener el queso en la economía agraria romana nos la aporta el agrónomo de Hispania Lucio Junio Moderato Columela, quien en el año 60 a. C., en su *De res Rustica*, (*La Labranza*), un verdadero manual de agronomía para la época, recoge los pasos para llevar a cabo la elaboración de un buen queso. Recomendaba como coagulantes la leche que contenía el estomago de un joven ternero, el de flor del cardo silvestre o el jugo de higo. A su vez, señalaba la necesidad de desuerar la cuajada en canastos de juncos o en recipientes de madera con agujeros mediante el prensado, ayudados por la presión de grandes piedras. También precisaba Columela la importancia de la sal en la fabricación, secado y conservación del producto⁵.

² Cf. Maxence Segard, Kevin Walsh, Mouna Court-Picon. "L'occupation de la haute montagne dans les Alpes occidentaux. Apport de archeologie et de analyses paléoenvironnementales", en G. Boëtsch, W Devriendt y A. Piguel (Dir.), *Permanences et changements dans les sociétés alpines: état des lieux et perspectives de recherche*, Edisud, Aix en Provence, 2003 ; J. E. Brochier, «Géoarchéologie du monde agropastoral», en J. Guilaine, *Pour une archéologie du monde agraire*, Armand Colin, París, 1993 ; J. L. Brochier y A. Beeching, «Les grottes-bergeries d'altitude. Débuts de l'élevage et premières transhumances au Néolithique, dans les Préalpes dioises», en *L'homme et le mouton dans l'espace de la transhumance*, Glénat, París, 1994 ; A. Beeching, J - L. Brochier y H. Sidi Maamar, «À l'aube du monde dans les grottes-bergeries», *L'Alpe* N° 1, Gens de l' alpe, Musée Dauphinois, Glénat, 1998.

³ Pablo Arias Cabal, Carlos Pérez Suárez y Luis C. Teira Mayolín, "Nuevas evidencias acerca del megalitismo de la región de los Picos de Europa", *Férvedes*, N° 2, 1995.

⁴ Christian Teubner, Heinrich Mair-Waldburg y Friedrich-Wilhelm Ehlert, *El gran libro del queso*, Everest, León, 1990, pag. 6 y 7.

⁵ Cfr. Lucio Junio Moderato Columela, *Los doce libros de Agricultura*, Tomo II, Madrid, 1824, pag. 299 y ss. "Capítulo VIII Del modo con que ha de hacer el queso. No se deberá tampoco omitir el cuidado de hacer el queso sobre todo en parajes retirados de los pueblos, en los que no conviene traer a ellos la leche.

Se señala que el propio Julio César, durante la guerra de las Galias, cerca de Saint Affrique, a algunos kilómetros de Roquefort-sur-Soulzon, sucumbió al delicado gusto de un queso de pasta azul que allí comió. Durante la época del Imperio el queso fue un alimento bastante corriente en la dieta de los legionarios romanos. Por su parte, Estrabón en su *Geografía* dice que los quesos más estimados de Hispania eran los extra grasos que se producían en Gades, actual Cádiz.

1.3 Los pueblos ganaderos del norte de la península Ibérica

En el caso de la zona noroccidental de la península Ibérica, y en concreto en la comarca de los Picos de Europa, parece ser que ya desde tiempos neolíticos se constata una orientación predominantemente ganadera, basada en una trasterminancia estacional: el ganado permanecía durante las estaciones frías en los valles y se desplazaba a los pastizales subalpinos en los meses de verano⁶ según relataba Estrabón. La agricultura debió de ser relativamente escasa, dedicándose principalmente a actividades de recolección, como las de las bellotas con las que hacían una especie de harina. Así, M^a Josefa Martínez Pereda, basándose en los textos de Estrabón, mantiene que la base del sistema económico de los habitantes de los Picos de Europa (*vadinienses*) “*sería en general el producto de sus ganados siendo de gran importancia el pastoreo, ya que los rebaños se podían mantener con los pastos que había*”⁷. Parece ser que las cabras y los cerdos eran los animales más comunes entre los *cántabros*. Estrabón señala que fundamentalmente se alimentaban de carne de cabra, por lo que es de suponer que su leche, así

Si la que se emplea para hacerlo es muy clara, se ha de vender lo más pronto que se pueda, mientras que por estar todavía fresca conserva el jugo: si se hace con leche mantecosa y espesa, aguanta que se le guarde por más tiempo: pero se debe hacer de leche pura y lo más fresca que pueda ser, porque la reposada o mezclada prontamente se aceda. Se cuaja por lo común con cuajo de cordero o de cabrito; aunque también puede hacerse con la flor del cardo silvestre, o con la grana del cardo llamado *gnico*, y no menos con leche de higuera, que es la que da este árbol, si le haces una incisión en la corteza verde. Pero el mejor queso es el que tiene menos ingredientes: lo menos que necesita de cuajo un tarro de leche, es el peso de un denario de plata. Y no hay duda que el queso cuajado con ramillas de higuera tiene un gusto muy agradable. Mas cuando la vasija en que se recoge la leche que se ordeña está llena, no debe estar sin un poco de calor, aunque no ha de arrimarse a las llamas, como algunos quieren, sino que se ha poner lejos del fuego, e inmediatamente que se ha cuajado el licor se ha de trasladar a las canastillas o cestillas, o a las encellas; pues es muy importante que el suero se cuele, y se separe de la materia coagulada. Por cuya causa la gente del campo no dejan que vaya goteando por sí mismo lentamente, sino así que ha tomado un poco más de consistencia, le cargan peso para exprimir el suero: enseguida así que se ha sacado de las cestillas o de las encellas, se coloca en un sitio sombrío y fresco sobre tablas muy limpias: para que no pueda echar a perder se le rocía con sal molida, a fin que sude el suero acedo: luego que ha tomado consistencia, se comprime fuertemente, para que se ponga compacto: después se polvorea con sal molida, y por último se condensa echándole cosas de peso. Cuando se ha hecho esto por nueve días, se lava con agua dulce, se colocan a la sombra en zarzos hechos al intento, de suerte que no toque un queso a otro, y que se sequen medianamente: después, para que se conserven más tiernos, se ponen unos sobre otros, por muchas tandas, en un sitio cerrado y no expuesto a vientos. De esta manera no salen con ojos, ni salados, ni secos. El primero de estos tres defectos suele resultar de haberlos comprimido poco, el segundo de haberles echado demasiada sal, y el tercero de haberse requemado al sol. Este género de queso se puede transportar del lado de allá del mar. Pues el que se debe de gastar fresco dentro de pocos días, se hace con menos esmero: como que en habiéndole sacado de las cestillas, se echa en sal o en salmuera, y enseguida se seca un poco al sol”.

⁶ Vid. A. Díez Castillo, “Una cabaña neolítica en los Picos de Europa”, *Rubricatun: revista del Museo de Gavá*, N° 1, 1996 y del mismo autor *Utilización de los recursos en la Marina y Montaña Cantábricas: una prehistoria ecológica de los valles del Deva y del Nansa*, Illunzar, N° 3, 1999.

⁷ M^a Josefa Martínez Pereda, “Penetración romana en los Picos de Europa”, *Publicaciones de la Institución Tello Téllez Meneres*, N° 60, 1989, pag. 55.

como sus derivados –manteca y quesos-, aunque no exista ninguna prueba documental o arqueológica que lo corrobore, debió de tener también una importancia fundamental en su dieta⁸. La manteca, tanto la proveniente del cerdo como la elaborada con la leche, se utilizaba para cocinar los alimentos⁹. Además, de la cabra también obtenían la materia con la que fabricaban sus vestidos. En opinión de Carmen Fernández de Arroyo, estos pueblos cántabros fabricaban quesos y mantequillas, pero su comercio era más bien escaso¹⁰.

Aunque los escritos de Estrabón han servido a los historiadores para establecer la importancia de las cabras en la economía de los pueblos cántabros, la arqueología ha aportado importantes hallazgos que hacen suponer la existencia entre estos pueblos de importantes cabañas de ganados ovino y bovino¹¹. En cuanto a las vacas, González Echegaray reconoce su utilización para la obtención de leche¹², y Camino Mayor incluso mantiene su predominio sobre el ovino y el caprino en las campiñas asturianas¹³. Por otro lado, los hallazgos arqueológicos desvelan que predominan huesos de animales jóvenes de dos o tres años, es decir, ejemplares que propiamente habían sido destinados al engorde y que se consumían en su momento óptimo. Los animales de mayor edad serían consumidos cuando dejaban de ser rentables para la obtención de los denominados productos secundarios -tiro y transporte, leche y derivados, lana, etc.¹⁴ Esto nos hace suponer la existencia de un sistema ganadero y pastoril bastante especializado y racional.

También se debe de señalar que los cántabros y astureseran por lo general población libre, que sus relaciones de dependencia no irían más allá de las propias de los núcleos poblacionales y que se estructurarían en función de fuertes relaciones familiares o tribales (*gens* o *gentilitates*)¹⁵. Estas fuertes relaciones familiares o tribales probablemente estarían fundadas en la explotación comunal de los montes.

⁸ Francisco Javier Lomas Salmonte, *Asturias prerromana y altoimperial*, Silverio Cañada, Gijón, 1989, pag. 119.

⁹ Carmen Fernández Arroyo, “Los quesos montañoses de los Picos de Europa y el queso Picón”, apéndice a la segunda edición del libro Manuel Arroyo González, *Fabricación y estudio del queso de Cabrales*, Santander, 1983, pag. 74.

¹⁰ *Ibidem*, pag. 77. Cfr. A. García Bellido, *España y los españoles de hace mil años, según la geografía de Estrabón*, Espasa-Calpe, Madrid, 1945.

¹¹ N. Santos Yanguas, “La ganadería en la Asturias castreña”, en *Memoria de Historia Antigua*, VI, 1986, pag. 32, así como en J. M. Vázquez Varela, “La economía de los pueblos prerromanos del Norte de Hispania según testimonios palinológicos”, *Actas del I Congreso Peninsular de Historia Antigua*, II Compostela, 1988, pag. 291 y ss.

¹² J. González Echegaray, *Los Cántabros*, Guadarrama, Madrid, 1966, pag. 48.

¹³ J. Camino Mayor, “Prehistoria e Historia Antigua”, en A. Fernández Pérez y F. Frieria Suárez, *Historia de Asturias*, KRK, Oviedo, 2005, pag. 88.

¹⁴ J. Camino Mayor, *ob. cit.* pag. 87 y 88.

¹⁵ Abilio Barbero y Marcelo Vigil, “Sobre los orígenes sociales de la Reconquista: cántabros y vascones desde finales del Imperio romano hasta la invasión musulmana”, en *Sobre los orígenes sociales de la Reconquista*, Ariel, Barcelona, pag. 10 y ss.

2. El queso durante la Edad Media en el entorno de los Picos de Europa

2.1 El queso, un producto de autoconsumo campesino

El queso, que presumiblemente era elaborado por los pueblos pastores cantábricos durante la antigüedad para conservar sus excedentes lácteos, se convirtió en una proteína barata, muy consumida por las clases populares en su alimentación en el norte peninsular, durante toda la Edad Media¹⁶, pues su mención en la documentación medieval es muy antigua. Ahora bien, no aparece de modo habitual como elemento de pago en las rentas señoriales¹⁷, posiblemente por su poca estima entre las clases dominantes¹⁸. Esto no favoreció su difusión en los mercados¹⁹ y debió de mantenerse como un esquilmo que, al no exigirse por lo general como pago de las rentas señoriales²⁰, se empleó fundamentalmente para el autoconsumo del campesino²¹, lo que de ninguna manera puede hacernos creer que su producción fuera reducida o marginal. Tampoco fue utilizado de forma generalizada como medio de cambio en los

¹⁶ El queso era sin duda el derivado lácteo más apreciado en la Edad Media y el que más se consumía, Vid. Juan Carlos Martín Cea, *El mundo rural castellano a fines de la Edad Media. El ejemplo de Paredes de Nava en el siglo XV*, Junta de Castilla y León, Valladolid, 1991, pag. 312. Parece ser que el queso fue muy utilizado para dar de comer a enfermos o pobres en la Edad Media; claros ejemplos de ello es el consumo de casi seis kilos por enfermo al año en el hospital de leprosos de San Nicolás del Real Camino, cercano a Sahagún y Grajal de Campos, o la entrega todos los viernes de un pedazo de queso a los pobres de Lérida. Cfr. G. Castán Lanaspá, "San Nicolás del Real Camino, un hospital de leprosos castellano-leonés en la Edad Media (siglos XII-XV)", Publicación de la Institución Tello Téllez de Meneses, N° 51, 1984 y P. Betrán, "La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338", en *Manger et boire au Moyen Âge*, N° 1, 1984; Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo, Siglos XV y XVI*, Madrid, 1984, pag. 161, "el queso, proteína barata, constituía uno de los mejores alimentos populares en Europa".

¹⁷ En la comarca noroccidental de la península ibérica, hemos constatado en el Archivo de la Real Chancillería de Valladolid, un pleito del Monasterio de Santa María de Cariacedo (León) contra María Villaverde, por la explotación de tierras del monasterio en la villa de Valderas, Valdefuentes y lugares de Valdesalce y Quintanilla de los Oteros, en el que se exigía la nada despreciable cantidad de 60 arrobas de queso, pero insignificante al lado de la cantidad monetaria que se pretendía cobrar de 472.000 maravedíes por rentas impagadas durante 6 años en 1570. Archivo Real Chancillería de Valladolid PL CIVILES, FERNANDO ALONSO (F), CAJA, 84,1.

¹⁸ Julián Clemente Ramos, *La economía campesina en la Corona de Castilla (1000-1300)*, Crítica, Barcelona, 2003, pag. 144. Cfr. Élica García García, "Pequeños propietarios en Asturias (Siglos X y XI)", *Asturiensia Medievalia*, N° 5, 1986, pag. 47: "La utilización en la alimentación de un producto derivado como el queso no consta en fecha temprana".

¹⁹ Cfr. Claudio Sánchez Albornoz, *Una ciudad de la España cristiana hace mil años. Estampas de la vida en León*, Rialp, Madrid, 1984, pag. 30 y siguientes y Juan Ignacio Ruiz de la Peña Solar, *El comercio ovetense en la Edad Media*, Oviedo, 1990, no hacen ninguna referencia a las ventas de quesos o derivados lácteos. Quien sí hace referencia a los quesos en el mercado de Oviedo a fin de la Edad Media es Matías Sangrador y Vitores, *Historia de la administración de justicia y del antiguo gobierno del Principado de Asturias*, Oviedo, 1975, pag. 448.

²⁰ En muchas comarcas alpinas los productos lecheros, y sobre todo el queso, a finales de la Edad Media eran explotados directamente por los grandes dominios monásticos o señoriales directamente o se exigían como pago de las rentas señoriales. Cfr. Rinaldo Comba, "Lourdes et problèmes de l'histoire de l'élevage dans les Alpes Piémontaise" y Nicolás Morard, «L'élevage dans les Préalpes fribourgeoises de ovins aux bovins» (1350-1550), en *L'élevage et la vie pastorales dans les montagnes de l'Europe au moyen âge et à l'époque modernes*, Instituto d'Estudes du Massif Central Clermont-Ferrand, 1984.

²¹ Elena E. Rodríguez, *Valdeón: historia y colección diplomática. El occidente de Picos de Europa en la Edad Media*, Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo, 2000, pag. 173.

intercambios²², como ocurrió en otras comarcas europeas²³, aunque contamos con aisladas referencias de su utilización en algunas permutas en los cartularios monásticos astur-leoneses de la Alta Edad Media.

La primera cita que conocemos sobre la existencia de quesos en comarcas próximas a los Picos de Europa datan de mediados del siglo X, entre los años 927 a 955, cuando el monasterio de Sahagún lleva a cabo la expansión hacia las tierras de *Fonte Fascasia*, en las inmediaciones de Cofiñal, en el concejo de Lillo, comprando gran número de heredades por las que paga un total de 103 cabezas de diferentes ganados y 29 quesos²⁴. Poco tiempo después, en el año 962, será en Asturias cuando, como consecuencia de un trueque realizado por el monasterio de San Vicente de Oviedo de la villa de Pando, en las inmediaciones de la ciudad, se citan siete quesos como pago²⁵. Por lo que la constatación escrita de la vocación quesera de las comarcas noroccidentales de la Península Ibérica es muy anterior a las primeras referencias escritas de la existencia de producción de quesos en zonas con gran tradición quesera europea, como la comarca del Aveyron²⁶, en la que se fabrica el famoso queso de Roquefort; el Jura, donde se elaboran los Gruyère y Comte²⁷; Normandía²⁸, con los Brie; o la Lombardía, donde se produce el Gorgonzola²⁹.

2.2 El queso, producto básico en la alimentación de las comunidades monásticas y eclesiásticas de los Picos de Europa

Quienes sí utilizaron en abundancia el queso *casei* en su dieta alimenticia fueron los monjes, ya que el capítulo XXXIX de la Regla de San Benito de Nursia, en lo referente a la dieta de alimentos para los monjes, establecía que se habían de abstener de comer carne de

²² En las primeras épocas del reino astur-leonés, en las que no se había acuñado moneda, siempre hubo escasez de numerario para realizar todo tipo de compraventas, con lo que se recurrió, sobre todo, a productos agrícolas y pastorales. El ganado fue el más utilizado como moneda de cambio. Cfr. Claudio Sánchez Albornoz, “Moneda de cambio y moneda de cuenta en el reino astur-leonés”, en *Estudios sobre las instituciones medievales españolas*, México, 1965, así como L. García Valdeavellano, “Economía natural y monetaria en León y Castilla durante los siglos IX, X y XI”, *Moneda y Crédito*, N° 10, 1944. J. Gautier Dalche, “Monnaie et économie dans la Espagne du nord et du centre (VIII-XIII siècles)”, *Hesperis-tamuda*, N° III – 1, 1962, mantiene la ausencia de circulación monetaria en Asturias.

²³ Sabemos que durante la Edad Media en algunas regiones, debido a su abundancia, se utilizó como medio de pago corriente el queso de cabra. Vid. Bruno Zeller, *Le fromage de chèvre: spécificités technologiques et économiques*, Tesis de Doctorado, 2005, presentada en la *Ecole Nationale Veterinaire de Toulouse*, pag. 10, en http://oatao.univ-toulouse.fr/1158/1/debouch_1158.pdf.

²⁴ José María Mínguez Fernández, *El dominio del monasterio de Sahagún en el siglo X*, Universidad de Salamanca, León, 1997, pag. 143.

²⁵ Vid. Pedro Floriano Llorente, *Colección diplomática del monasterio de San Vicente de Oviedo*, Oviedo 1968, doc. XV, pag. 49.

²⁶ Esta tiene lugar en el Cartulario del Monasterio de Conques, con motivo de una escritura de donación de unas tierras de un tal Frotard de Cornus al mencionado monasterio, donde se cita expresamente que cada cabaña debía de pagar al monasterio dos quesos al año. Vid. Bibliothèque Société des Lettres de l'Aveyron, Manuscrito 3 E, n°1, carta 412. Cfr. Gustave Desjardins, *Cartulaire de L'Abaye de Conques*, París, 1879 y Élian Da Silva y Dominique Laurens, *Roquefort*, Editions du Rouergue, Rodez, 1995, pag. 45 y ss.

²⁷ La primera referencia al queso en la región suiza de Gruyère se remonta al año 1115, cuando el conde Guillermo de Gruyère dirige una carta al monasterio de Rougemont.

²⁸ En el caso de Normandía será en el año 1035 cuando se hace referencia a la producción de queso, en una donación que Hugues I de Gorunay lleva a cabo a la abadía de Segny.

²⁹ La primera referencia al queso en la comarca de Lombardía es de aproximadamente finales del siglo X. Vid. R. Barisonzo y M. Giordani, *Il Gorgonzola ieri e oggi*, Novara, Consorcio per la tutela del fromaggio Gorgonzola, Istituto Geográfico De Agostini, 2000.

cuadrúpedos, por lo que sustituyeron el aporte proteínico de las carnes rojas de estos animales por la de las aves y, sobre todo, por el queso³⁰. Teniendo en cuenta que la producción de los alimentos por los monasterios siempre se pretendió realizar directamente mediante sus propias fuerzas productivas³¹, muchos monasterios ubicados en zonas de abundantes pastos contaron con rebaños de cabras y ovejas para abastecer su *celle*³² (despensa) de quesos y mantequillas. La producción quesera medieval llegó a depender tan estrechamente de las economías monásticas que, como señala Jean-Claude Parot, los quesos más famosos hunden sus más antiguas raíces en la tradición monástica medieval³³. Serán los monjes benedictinos, trapenses y cistercienses los que difundan las técnicas de elaboración y maduración de los quesos por toda Europa, consiguiendo producir los quesos más adecuados a las características naturales de cada comarca.

En la comarca de los Picos de Europa nos encontramos en el siglo XIII con documentos en el valle de Liébana que hacen referencia a la producción y consumo de quesos en los monasterios y otras instituciones religiosas. El primero, sin poder precisar la fecha, se trata de un acuerdo de manutención por el que el monasterio de Santa María de Piasca debía proveer a Domingo Martínez, tres veces a la semana, de queso y manteca³⁴. El otro, fechado el 4 de agosto de 1271, con motivo de la relación de un inventario de bienes del monasterio de Santo Toribio, hace referencia a los rendimientos semanales que le proporcionaba su rebaño de cabras y ovejas, que sumaban un total de cincuenta y dos cabezas, de las que se obtenían un total de veintiséis quesos semanales, durante la campaña de elaboración de quesos que comprendía desde el 4 de agosto hasta el día de San Miguel en septiembre³⁵. El mismo monasterio lebaniego, en un inventario llevado a cabo en el mes de agosto de 1316 de su *celle*, señalaba que solamente le quedaba como reserva alimenticia mantequilla, queso, nueces y tocino³⁶. A su vez, el Inventario de Bienes de la iglesia de Santa María de Lebeña, también en el valle de Liébana, en el año 1354 recogía que contaban con gran cantidad de quesos que se habían recibido en concepto de diezmos y donaciones.

Estas referencias en la documentación medieval monástica lebaniega a la existencia en la comarca de abundantes quesos, nos hacen suponer que la producción quesera sería abundante en todas las comarcas de los Picos de Europa y, por lo tanto, en Cabrales fuese una actividad bastante importante durante gran parte de la Edad Media³⁷. Ahora bien, a la luz de la documentación medieval existente, lo que no podemos es verificar la influencia que los monjes lebaniegos pudieron tener en el afianzamiento de la tradición quesera en la zona. Pero, teniendo en cuenta la importancia que en el resto de Europa tuvieron los establecimientos monásticos en

³⁰ Cfr. A de Vogüé, «Travail et alimentation dans les règles de Saint Benoît et du Maître», *Revue Bénédictine*, nº 74, 1964, pag. 242 – 251 y Léo Moulin, *La vie quotidienne des religieux au Moyen Âge, X – XV siècle*, Hachette, París, 1978, pag. 86 y 87.

³¹ Georges Duby, «El monaquismo y la economía rural», Siglo XXI, Madrid, 1973, pag. 274.

³² En algunas regiones del sur de los Alpes los quesos debían de ser tan importantes en las dietas de los monjes que las propias queserías de los *alpages* fueron denominadas como *celle*. G. D. Serra, «Sulla terminología rurale delle satazioni pastorali e agricole fondante de monasteri benedettini e cistercensi», en el *Bollettino della Società per gli studi storici archeologici ed artistici nella provincia de Cuneo*, nº 33, 1954, pag. 6.

³³ Jean-Claude Parot, *Activités fromagères dans la France préindustrielle, du XVIe siècle au milieu du XIXe siècle*, 2006, www.ethnozootechnie.asso.educagri.fr/fichiers/CompteRendu/Fromages.doc.

³⁴ Vid. J. A. Fernández Flórez, *Colección diplomática del monasterio de Sahagún (857-1300)*; Tomo V (1200-13000), León, 1994, doc. 1765.

³⁵ Cfr. E. Álvarez Llopis, E. Blanco Campos y J. A. García de Cortazar, *Colección diplomática de Santo Toribio (1300-1515)*, Santander, 1994 nota 54.

³⁶ J. Gautier-Dalché, «Le domaine du monastère de Santo Toribio de Liébana: Formation, structure et modes d'exploitation», *Anuario de Estudios Medievales*, nº 2, Barcelona, 1965, pag. 108.

³⁷ J. I. Ruiz de la Peña Solar, «El concejo de Cabrales en la Edad Media», en *Asturiensia Medievalia*, Nº 8, Oviedo, 1995-1997, pag. 151 y ss.

el desarrollo y consolidación de las producciones queseras, no sería descabellado pensar que los monjes benedictinos de Santo Toribio hubiesen tenido un papel muy destacado en el impulso quesero en la comarca de los Picos durante esta época.

Sea como fuere, lo que sí parece estar claro es que los habitantes de las comarcas de los Picos de Europa percibieron la elaboración del queso como una forma óptima de asegurar la conservación de los excedentes lácteos que producían sus rebaños durante el verano en los ricos pastos de montaña. Pastos que, en una buena parte, pertenecían a los pueblos, por lo que su aprovechamiento lo podían disfrutar todos sus habitantes.

3. La explotación ganadera de un espacio de montaña en la Alta Edad Media: los Picos de Europa

3.1 La propiedad comunal, base de la explotación ganadera de subsistencia

En las comarcas montañosas de la Cordillera Cantábrica y de los Picos de Europa, como en otras del viejo continente, se mantendrá como actividad principal en la Edad Media la explotación pastoril³⁸. La constatación de la vocación ganadera de estas comarcas de montaña del norte peninsular, nos la proporciona José María Mínguez Fernández en su trabajo sobre *El dominio del monasterio de Sahagún en el siglo X*, quien sostiene que la actividad económica principal de este monasterio era, sobre todo, la ganadera. Este monasterio será de los primeros que utilizará la trashumancia, en principio de corto recorrido, entre la montaña Cantábrica, en el verano, y la comarca del Páramo Occidental, próxima a Sahagún³⁹, para pasar los inviernos.

El ganado que se cría en los altos pastizales de la Cordillera Cantábrica y de los Picos de Europa durante toda la Edad Media, es predominantemente menor, es decir, cabras y ovejas. En este sentido, es esclarecedor el trabajo ya citado de José María Mínguez Fernández sobre el *Dominio del monasterio de Sahagún en el siglo X*, en el que recoge la predominancia del ganado menor en la zona de la montaña⁴⁰. En esta tesis de la preponderancia del ganado menor de la Alta Edad Media, también se inscriben los estudios sobre la documentación medieval monástica de Asturias realizados por Santiago Aguado⁴¹. Las ovejas, y sobre todo las cabras⁴², en los parajes más elevados e intrincados de los Picos de Europa, será el ganado mayoritario hasta bien entrado el siglo XX.

En la Alta Edad Media se trataría de una ganadería de montaña extensiva, que intentaba aprovechar los enormes pastizales de los que disponían en régimen colectivo las comunidades vecinales. Un tipo de ganadería volcada a la satisfacción de las necesidades de autoconsumo de las propias comunidades y con nula orientación hacia el mercado. Por lo tanto, sería una ganadería que abastecería de productos de primera necesidad a la comunidad: carne, productos lácteos -mantequilla y quesos-, lanas y cueros, y, por lo tanto, orientada a la autosuficiencia⁴³, en una economía más bien cerrada y en la que estaba muy poco desarrollado el mercado⁴⁴.

Es lógica la orientación ganadera de sus actividades económicas en estas comarcas de montaña, en régimen de trasterminancia estacional o travesío, que llevaría en los meses de estío a los ganados a aprovechar los altos pastizales de los Picos de Europa, “siguiendo unas prácticas pastoriles, reguladas quizá desde época muy antigua por normas consuetudinarias”⁴⁵.

³⁸ Javier García Sahagún, *La organización del espacio agrario en Liébana durante la Edad Media*, Santander, 1986, pag. 37, señala que el aprovechamiento pastoril fue el que tuvo mayor importancia en la explotación de los montes y baldíos.

³⁹ José María Minués, ob. cit., pag. 138 y ss.

⁴⁰ José María Mínguez Fernández, ob. cit. pag. 176.

⁴¹ Santiago Aguado, *Ganadería y desarrollo agrario en Asturias durante la Edad Media*, El Albir Universal, Barcelona, 1983, pag 32 y ss.

⁴² Ignacio Ruiz de la Peña, ob. cit. pag. 151.

⁴³ Cfr. M. M. Postan, “The economic foundations of medieval society”, en “*Essay o medieval Agriculture and general problems of medieval economy*”, Cambridge, 1933, pag. 9, señala que una gran parte de la economía medieval no se hallaba implicada en ningún tipo de comercio.

⁴⁴ J. Gautier Dalche, “L’histoire monétaire de l’Espagne septentrional et centrale du IX au XIII siècles”, *Anuario de Estudios Medievales*, Nº 6, 1969.

⁴⁵ Juan Ignacio Ruiz de la Peña, ob. cit., pag. 151.

Este terreno de montaña ocupado por bosques, monte bajo y, sobre todo, por las ricas praderías alpinas o subalpinas, es el que los textos medievales conocen como *saltus*⁴⁶.

Este *saltus medieval* estaba constituido, en su mayor parte, por los bienes de propiedad comunal⁴⁷ que, según un importante sector de la doctrina jurídica, es la primera propiedad que ha existido⁴⁸. Estos terrenos comunales eran propiedad de las diferentes colectividades vecinales⁴⁹; en modo alguno se puede imputar su propiedad al municipio. “no son bienes municipales, sino de un común o agrupación de vecinos en su sentido estricto”⁵⁰, y estas colectividades vecinales en la alta Edad Media estaban constituidas por las parroquias⁵¹. Estas comunidades parroquiales serían posiblemente las herederas de las antiguas *gens* o *gentilitates* una vez cristianizadas.

Según la doctrina jurídica contemporánea se trataría de una propiedad en comunidad germánica⁵² o en mano común. Se trataba de una propiedad colectiva sin posibilidad de

⁴⁶ Santiago Aguado, ob. cit. pag. 98.

⁴⁷ La jurisprudencia antigua también nos constata la existencia de algún puerto que formaba parte de mayorazgos, como el puerto de Ostón, que pertenecía al Duque de Estrada. Cfr. PL CIVILES, FERNANDO ALONSO (F), CAJA 3171.1.

⁴⁸ Vid. Azcárate: *Ensayo sobre la historia del Derecho de propiedad*, Madrid, 1873, tomo II, pag. 21; Rafael Altamira y Crevea: *Historia de la propiedad comunal*, Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local, 1981, pag. 63; Alejandro Nieto, *Bienes Comunales*, Madrid, Editorial Revista de Derecho Privado, 1964, pag. 7 y 38, parafraseando al autor francés Laveleye en su famosa obra *Essai sur la Propriété et de ses formes primitives*, 1874, expondrá: “el origen de toda propiedad es una propiedad colectiva, de la que los bienes comunales serían restos paleontológicos milagrosamente conservados”; y Cuadrado Iglesias: *Aprovechamiento en común de pastos y leñas*, Madrid, 1980, pag. 43 y ss.

⁴⁹ Los vecinos eran titulares de los bienes comunales en cuanto a *comunitas civium* (comunidad de ciudadanos), por lo que son los vecinos los que se aprovechan en régimen de comunidad. Vid. Eduardo García De Enterría, *Las formas comunitarias de propiedad forestal y su posible proyección futura*, Madrid, Santander, Estudio, 1986, pag. 13. Así como nuestro trabajo, Luis Aurelio González Prieto y Kennedy Trenzado González, *Proceso y consecuencias de la desamortización civil en Cangas de Onís*, Ayuntamiento de Cangas de Onís, 2004, pag. 39.

⁵⁰ Alejandro Nieto, ob. cit. pag. 184.

⁵¹ Juan Ignacio Ruiz de la Peña Solar, “Parroquias, concejos parroquiales y solidaridades vecinales en la Asturias medieval”, en *Asturiensia Medievalia*, N° 7, Universidad e Oviedo, 1995, pag. 105: “en la Edad Media el concepto de parroquia, feligresía o collación tiene un sentido más amplio y polivalente que es consecuencia de su tradicional función de integración vecinal y que hace de ella una verdadera entidad local primaria, prefiguradora de la del concejo plenamente organizado, y dotada en sí misma de una personalidad jurídico-pública que opera, con ciertas cotas de autonomía, dentro de la entidad municipal, cuando ésta es pluriparroquial”. También en E. Gómez Pellón, “Los concejos abiertos parroquiales asturianos: El caso del oriente asturiano: Notas para su estudio”, *Libro del I Congreso Jurídico de Asturias*, Oviedo, 1987, pag. 462.

⁵² Alejandro Nieto, ob. cit. pag. 443, reproduce una sentencia de la Audiencia Territorial de La Coruña que establece una definición muy parecida de este tipo de propiedad en comunidad germánica: “La comunidad germánica, de carácter especial consuetudinario, cuya existencia en el Noroeste de España: Asturias, Galicia y León, y aun en una parte de Portugal, es de todos conocida: La comunal es la forma de propiedad que primero se presenta en la historia de los pueblos y de ella se conservan en España numerosas supervivencias; siendo sin duda alguna la más interesante la germánica, que vivificó las primitivas formas de propiedad celtibérica, quedando los usos y formas a través de los tiempos y de la que son un reflejo fiel algunas disposiciones contenidas en el Fuero Juzgo y el Código de las Siete Partidas: Propiedad en mano común “condominium juris, Gesamteigentum, Gemeinschaft zur gesamten Hand”, según la terminología que constituye una forma de propiedad colectiva, el monte pertenece a la colectividad, no a los individuos singularmente, pero en virtud de vínculo corporativo cada uno tiene sobre ella derechos y facultades de goce con mayor o menor extensión, según la particular naturaleza del vínculo, ofreciendo siempre como carácter fundamental que, mientras la cosa pertenece a varios conjuntamente, a ninguno de los miembros del grupo corresponde la propiedad de una cuota intelectual, ni real, teniendo siempre el concepto de *dominium plurimum solidum*, fundamentalmente contrario al principio romano; los bienes comunales son tipos de propiedad corporativa, en los que las facultades correspondientes a los vecinos o habitantes de un pueblo, lugar o parroquia, limitan y complementan los

asignación de partes a cada comunero, ya que su aprovechamiento había de ser en régimen de comunidad sin ningún tipo de cuotas. Esta indivisibilidad deriva de su carácter de comunidad con propiedad y aprovechamiento colectivo. De manera que todo pertenecía a la comunidad sin división posible; no se podía ejercer ninguna acción para dividir lo común. La ausencia de cuotas provocaba la inalienabilidad y no cabía, de ninguna manera, la simple sucesión hereditaria. Sólo era posible adquirir la condición de comunero a través de la pertenencia a la comunidad que detentaba la propiedad; en una palabra: si se era vecino del pueblo que explotaba los montes.

Son los concejos de vecinos (asamblea vecinal), pertenecientes a una misma parroquia, los que detentan la propiedad comunal y organizan su explotación económica conjunta⁵³. Parece ser que estos concejos vecinales medievales no tenían ningún tipo de restricción a la hora de disponer de la propiedad comunal germánica, ya que en el año 1259, en pleno corazón de los Picos de Europa, el pueblo de la parroquia de Sotres constituido en concejo (*totum conciliium Sancti Petri de Sotres*) vende un solar situado en el mismo pueblo al prior del monasterio lebaniego de Santo Toribio de Liébana⁵⁴. Esto contradice en parte las tesis propuestas por la jurisprudencia y la doctrina jurídica contemporánea, elaboradas basándose en el derecho consuetudinario de la inalienabilidad de las participaciones comunales⁵⁵, ya que los bienes comunales se podían enajenar siempre que estuviese de acuerdo todo el concejo de vecinos.

Estas asambleas vecinales también contaban con capacidad jurídica para la defensa de sus intereses comunes contra las usurpaciones o apropiaciones de terrenos o pastos por parte de los propios vecinos, de los señores jurisdiccionales o de otras comunidades parroquiales⁵⁶. A su

derechos dominicales del Municipio, hasta el punto de haberse sostenido, que son cosas cuyo dominio no pertenece a nadie, verdaderos complejos de relaciones jurídicas surgidas de la convivencia y vecindad, situaciones económicas en cierto modo independientes de los vínculos administrativos y, por lo que al Derecho Privado toca, son bienes que no pertenecen a una persona moral, ni a varios sujetos pro-indiviso [...] y así, en esta Región, en Galicia al igual que en Asturias hay muchos montes, la mayoría, que aprovechan el común de los vecinos como dueños de Casa abierta, siendo evidente que en Galicia existen montes llamados vecinales, que cual su nombre indica pertenecen a todos los vecinos, cuyo origen se pierde en la noche de los tiempos, y al lado de la comunidad romana encontramos la germánica que surgió y brotó a la vida del derecho consuetudinario, reminiscencia de aquel primitivo comunismo agrario que durante siglos arraigó en algunas comarcas, en especial en lo que a los montes abertales se refiere, quizá porque al terminar la dominación musulmana, desaparecidos los antiguos dueños surgidos al calor de la parcelación de la propiedad agraria realizada entre godos y romanos, éstas no fueron ocupadas particularmente y así pasaron a ser poseídas inmemorialmente por los vecinos, comunidad en la que por varios modos, anda es tuyo ni mío, todo es de todos, es decir, [...] existen terrenos de propiedad colectiva de todos los vecinos, que sin constituir una comunidad de tipo romano, a través del tiempo y por prescripción, los habitantes de los pueblos, lugares y parroquias hacen suyos en comunidad germánica, que no corresponde ni lo crea el concepto de vecino en sentido administrativo, sino los actos de posesión que desde tiempo inmemorial han venido ejercitando los moradores de cierto sitio, lugar o parroquia".

⁵³ La importancia del concejo abierto en la Edad Media y su permanencia ya fue puesta de manifiesto por numerosos juristas como Elías López Morán, *Derecho Consuetudinario y Económico popular de España* o Flórez de Quiñones, *Contribución al estudio del Régimen local y de la Economía popular de España*. Para el caso de Asturias fue estudiada por Nemesio Martínez Antuña, "El concejo abierto en Asturias", *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, N° 14, 1951.

⁵⁴ L. Sánchez Belda, *Cartulario de Santo Toribio de Liébana*, ob. cit. N° 171 y J. I. Ruiz de la Peña, "Parroquias, concejos parroquiales y solidaridades", ob. cit. pag. 120 y del mismo autor, "El concejo de Cabrales en la Edad Media", ob. cit. pag. 147.

⁵⁵ Vid. J. García Granero Fernández: "Cotitularidad y comunidad. Gesamte Hand o comunidad en mano común", *Revista Crítica de Derecho Inmobiliario*, n° 221, 1946, pag. 616; y Cirilo Martín-Retortillo: "Comunidad de bienes de origen comunal", *Revista Crítica de Derecho Inmobiliario*, n° 398 y 399, 1961, pag. 733; y Raúl Bocanegra Sierra, *Los Montes Vecinales en Mano Común*, Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local, 1986, pag. 48.

⁵⁶ Baudilio Barreiro Mallón, "La organización concejil y su funcionamiento en el noroeste de la península Ibérica", en José Manuel de Bernado Ares y Enrique Martínez Ruiz (ed), *El Municipio en la España*

vez, hacia el siglo XV, ya se aprecia en algunos territorios, como es el caso de Cabrales, la existencia de un concejo supraparroquial, que seguramente velaría por armonizar los conflictos entre las diferentes parroquias que comprenderían los incipientes términos municipales. Tenemos constancia de la existencia de estos concejos supraparroquiales, que podríamos llamar municipales, por los pleitos en que se involucran para la defensa de sus derechos patrimoniales frente a los intentos usurpadores por parte de los vecinos de otros términos municipales⁵⁷.

3.2 Los concejos vecinales, reguladores de los usos y costumbres pastoriles

Estas asambleas vecinales (los concejos abiertos) son expresión de una especie de democracia colectiva parroquial y son el organismo básico de gobierno y administración local⁵⁸. Contaban con la potestad legislativa, parroquial y coactiva, por lo que entraban a regular toda la vida de la comunidad y, sobre todo, en su aspecto económico, donde seguramente se producirían el mayor de número de conflictos y controversias.

Los concejos abiertos ordinarios se solían celebrar a la salida de la misa dominical y era bastante corriente que las reuniones tuvieran lugar en los pórticos de las iglesias. Para el concejo ordinario se solía avisar con un toque de campana, mientras que los extraordinarios, por urgente necesidad, se celebraban al anochecer y se anunciaban con tres para dar tiempo a los vecinos a que pudieran reunirse cuando regresaban de sus tareas cotidianas. Si el concejo se celebraba a la salida de misa, debían asistir a ella todos los que se encontraban en el oficio religioso, y a los que no asistían se les imponía una multa. También se imponía una multa, cuando se convocaba con urgencia el concejo, a los vecinos que no tuviesen justa causa para ausentarse, y la multa se incrementaba al doble si se incurría en ausencia injustificada por segunda vez.

En las reuniones de los concejos vecinales se acordaba todo lo referente a las épocas y régimen en las que los ganados podían pastar en las diferentes tierras comunales, fueran *puertos*, *bajuras*, *morteras*, *dehesas*, *boarizas*, *erías* o *praderías*⁵⁹, así como los turnos *veceros* para cuidar el rebaño de ganado de toda la comunidad⁶⁰. Los ganados que no respetaban las

moderna", Córdoba, 1996, pag. 88, así como B. García Álvarez, *Concejos de parroquias de Asturias (especial referencia a las de aller) y ordenanzas que regulan su organización*, Pola de Lena, 1963, pag. 58.

⁵⁷ Vid. Juan Ignacio Ruíz de la Peña, "El concejo de Cabrales en la Edad Media", ob. cit. pag. 148. Elena E. Rodríguez Díaz, *Valdeón: Historia y Colección Diplomática. El occidente de los Picos de Europa en la Edad Media*, Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo, 2000, pag. 157.

⁵⁸ Juan Ignacio Ruíz de la Peña, "Notas para el estudio del municipio asturiano medieval", en *Actas del II Symposium de Historia de la Administración*, Madrid, 1971, pag. 270.

⁵⁹ Fermín Rodríguez Gutiérrez, "La organización del espacio histórico en Asturias", *Ería*, 1988, hace una buena descripción de todos los elementos que componían los distintos espacios rurales en Asturias: *erías* o *praderías*, también son denominadas: llosas, padroneras, vegas, cuévanos, corradas, corras o simplemente tierras que se extendían por las inmediaciones de las aldeas, generalmente son tierras de cultivo y muchas son de propiedad particular; *morteras* son tierras inmediatas a las erías, donde según los años se utilizan como pastizales de diente o de siega y también como tierra de cultivo cerealístico (tierra de pan); *dehesas* o *cotos*, son un conjunto de predios de aprovechamiento forrajero, de naturaleza fundamentalmente colectiva; *guarida* o *boariza*, son pastizales de baja calidad con gran cantidad de matorral que se solían utilizar para albergar a los animales de trabajo; *bajuras* o *invernales*, son terrenos en los que normalmente se levantan cuadras y donde permanece el ganado hasta que puedan ocupar los altos pastizales veraniegos de los *puertos*.

⁶⁰ Jesús García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, Silverio Cañada, Gijón, 1988, pag. 145: "Por medio de las [*veceras*] se separaban las diferentes especies de ganado, sino también éstas según su edad y la finalidad que tuviesen dentro de la economía rural [...] Los encargados de la vigilancia de toda esta clase de ganados, *curiadores* o *pregoneros*, unas veces eran pastores

temporadas de pasto eran conducidos a un corral público, y para que el propietario pudiese rescatar el ganado apresado, debía de pagar una multa, así como los alimentos y los jornales de los guardas necesarios para custodiarlos. El concejo abierto también tenía competencia para seleccionar los sementales que subirían con los rebaños a los puertos con la intención de mejorar la raza⁶¹. Estas prácticas se encaminaban a regular de la forma más racionalmente posible el uso del espacio comunitario, y estos usos reiterados se fueron convirtiendo en normas consuetudinarias de obligado cumplimiento, los *usus terrae*⁶².

propiamente dichos, que pagaban todos los vecinos de la aldea con una cantidad determinada de grano, de acuerdo con el número de cabezas que echaban a la vecera. Pero otras, eran los propios interesados, que se turnaban por semanas en la forma que determinase el concejo. Cada vecino tenía establecida su vez; de ahí el nombre que recibían estos rebaños comunales”

⁶¹ Vid. Nemesio Antuña, “Supervivencia del Concejo Abierto de Arenas de Cabrales, *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, nº 22, 1954, así como Rogelio Pérez Bustamante y Juan Baró Pazos *El gobierno y la administración de los pueblos de Cantabria*, Santander, 1988.

⁶² Joaquín Azcárraga Servent, “Vertebración de los concejos y ciudades en la Baja Edad Media”, en *Concejos y ciudades en la Edad Media Hispánica*. II Congreso de Estudios Medievales, Fundación Sánchez Albornoz, Madrid, 1990, pag. 352, “Durante la Alta Edad Media el Derecho se crea mediante la costumbre entendida como *usus térrea*”. Vid. Amalia Maceda Rubio, “La ordenación histórica del espacio en la parroquia de Arenas de Cabrales (Asturias), a través de sus ordenanzas”, *Eria*, Nº 75, pag. 30. La formación de los usos de la tierra es un proceso que se generaliza en toda Europa. Vid: Denis Reymard; “La vie d’une communauté rurale au XV siècle. «Les status de Savièse de 1447», *Annales Valaisannes*, 2003.

4. Consecuencias de la especialización ganadera bajomedieval y sus repercusiones en la comarca de los Picos de Europa

4.1 La orientación hacia el mercado de la producción ganadera en toda Europa en la Baja Edad Media

A finales del siglo XIII, comienza a percibirse en toda Europa un gran desarrollo de la actividad ganadera. Hasta hace poco, la historiografía señalaba que la expansión ganadera se debía casi exclusivamente al desarrollo del fenómeno urbanístico y a las crecientes necesidades de abastecimiento ligadas a él, tanto de alimentos como de vestido⁶³. Últimamente, algunos estudios apuntan también una causa ecológica en el aumento de la cabaña ganadera, debido al enfriamiento que el planeta sufrió a partir del siglo XIII, lo que se conoce como Pequeña Edad de Hielo⁶⁴, cuando se constata que se modifican profundamente las tecnologías agrícolas sustituyendo, en algunos lugares de producción marginal, el cultivo de cereales por el de plantas forrajeras (alfalfa, trébol, nabos)⁶⁵, dándole mucho más protagonismo al ganado productivo que, en algunas comarcas y sobre todo en las de montaña, dejó de ser un complemento a las actividades agrícolas para convertirse en producción predominante.

Los productos ganaderos: carnes, lácteos, lanas o cueros, contaban con una fuerte demanda por parte de los mercados urbanos y se convirtieron en una buena fuente de ingresos monetarios. Como señala Georges Duby, los campesinos de la mayor parte de Europa fueron incitados por los mercaderes urbanos a que encaminasen cada vez más su producción hacia la especialización ganadera orientada al mercado⁶⁶. A su vez, esta explotación ganadera orientada al mercado, y por lo tanto a una economía propiamente monetaria, será impulsada de manera decisiva por la aparición de nuevas órdenes monásticas, con una importante impronta ganadera frente a la tradicional cluniacense de predominio de la producción cerealista⁶⁷. Algunas de estas nuevas órdenes son de marcado carácter militar, como las del Temple o del Hospital de Jerusalén, que, aunque originarias de Oriente Medio en el tiempo de las Cruzadas, rápidamente consiguen grandes dominios en la Europa Occidental. Las reglas de estos nuevos caballeros-monjes no cuentan con las restricciones alimenticias de las otras órdenes monásticas y, en particular, de la estricta regla benedictina, ya que como caballeros debían de comer carne para

⁶³ Henri Pirenne, *Historia económica y social de la Edad Media*, Fondo Cultura Económica, Madrid, 1980, pag. 128 y ss.

⁶⁴ Cfr. E. Le Roy Ladurie, *Histoire du climat depuis l'an mil*, Flammarion, París, 1967 y del mismo autor *Histoire humaine et comparée du climat. Canicules et glaciers XIII–XVIII siècles*, Fayard, París, 2006. Para los efectos de la Pequeña Edad del Hielo en los Picos, Juan José González Trueba, *La Pequeña Edad del Hielo en los Picos de Europa*, Universidad de Cantabria, Fundación Marcelino Botín, Santander, 2006.

⁶⁵ Vid. Nicolas Morard, «Une réussite éphémère: l'économie fribourgeoise aux XIV et XV siècles», *Histoire du canton de Fribourg*, I, Fribourg, 1981, pag. 245 y ss., así como del mismo autor «Les premières enclousures dans le canton de Fribourg à la fin du Moyen âge et le progrès de l'individualisme agraire», *Revue Suisse d'Histoire*, XXI, Zurich, 1971.

⁶⁶ Georges Duby, *Economía rural y vida campesina en el occidente medieval*, Península, Barcelona, 1991, pag. 194. Incluso Robert Bossier, *El trabajo en la Edad Media*, Crítica, Barcelona, 2002, pag. 117, señala que a finales de la Edad Media la carne y los lácteos eran la base de la alimentación continental.

⁶⁷ Vid. Georges Duby, «Un inventaire des profits de la seigneurie clunisienne a la mort de Pierre le Vénérable», en *Petrus Venerabilis*, Roma, 1956, pag. 128 y ss., así como del mismo autor «El monaquismo y la economía rural», ob. cit. pag. 273 y ss.

estar fuertes y bien dispuestos en el arte de la guerra⁶⁸. Por otro lado, la nueva reforma benedictina, dirigida fundamentalmente por San Bernardo de Clairvaux, la cisterciense, imprimió a sus dominios monásticos una nueva observancia de la regla benedictina más estricta, a la vez que orientaba su producción hacia una economía mucho más mercantilista y monetaria, dándole más protagonismo a los productos silvo-pastoriles⁶⁹, mucho más demandados por las florecientes villas y burgos, y de los que podían conseguir buenos beneficios con su venta. Además, los cistercienses fueron unos grandes innovadores de las técnicas agrícolas y ganaderas; entre otras cosas, serán de los primeros en utilizar la selección de razas y ejemplares con el fin de aumentar las producciones⁷⁰.

Este cúmulo de circunstancias produjo un gran desarrollo de la actividad ganadera, pero también una marcada especialización en función de sus condiciones ecológicas y económicas. Así, en Inglaterra, hacia el siglo XIII, se produce una intensificación de la cría de ovejas por la rentabilidad que se consigue de los quesos obtenidos con su leche, y de la piel, que se usa para pergaminos. Pero, sobre todo, por los magníficos rendimientos que proporciona su lana, que incluso era requerida por las industriosas ciudades pañeras de Italia y Flandes⁷¹. En la península Ibérica se producirá un fenómeno muy similar de especialización lanera, impulsado por los reinos peninsulares.

Por su parte, en las comarcas del norte de Francia y de gran parte del arco alpino se va a producir un notable desarrollo de una cabaña ganadera volcada a la producción cárnica⁷², así como láctea y, por lo tanto, a la elaboración de quesos y mantequillas, como mejor forma de hacer llegar los excedentes lácteos a los núcleos consumidores⁷³.

4.2 La especialización y racionalización de la producción quesera en la comarca alpina

Los quesos a finales del medioevo, en algunos lugares de Europa, se habían convertido en el segundo alimento básico del *companigun* después de la carne⁷⁴. Por lo tanto, el queso será una mercancía muy demandada en muchos mercados de las nacientes ciudades europeas. De finales del siglo XV son los primeros testimonios escritos de grandes compras por parte de los

⁶⁸ Vid. A. Higounet-Nadal, «L'inventaire des biens de la Commanderie du Temple de Sainte-Eulalie du Larzac en 1308», en *Anales du Midi*, 1956 y F. Reynaud, «L'organisation et le domaine de la commanderie de Monosque», en *Provence historique*, 1892.

⁶⁹ Cfr. Félix Bernard, *L'abbaye de Tamié et ses granges (1132-1793)*, Grenoble, Allier, 1967. Fabrice Moutuon, «Moines et paysans sur les alpages de Savoie (XI–XIII siècles): mythe et réalité», *Cahiers d'histoire*, nº 46, 2001.

⁷⁰ Vid. R. Fossier, «Les granges de Clairvaux et la règle cisterciense», en *Citeaux in Nederlanden*, 1955, del mismo autor *Enfance de l'Europe, Aspects économiques et sociaux*, Nouvelle Clio, Press Universitaires de France, París, 1982, tomo II, pag. 619 y ss. Lucien Chavoutier, «Des moines cisterciens aux paysans savoyards: la création des alpages», en *Histoire en Savoie*, nº 46, 1977, así como del mismo autor, «Des abbayes aux champs de ski, l'histoire millénaire des alpages», en *L'Histoire en Savoie*, Chambéry, 1996.

⁷¹ Vid. E. Power, *The Medieval English Wool Trade*, Oxford, 1941.

⁷² Georges Duby, *Economía rural y vida campesina...* ob. cit. pag. 198, señala cómo los ganados que trashumaban por las cañadas de Provenza en dirección a los Alpes del sur pertenecían a grandes nobles o a grandes ganaderos que se dedicaban al engorde de los ganados.

⁷³ Pierre Dubois, «Des hommes et leurs bêtes dans les Alpes occidentales (XIII–XVI siècles)», *Annales Valaisannes*, 2002.

⁷⁴ G. Duby, «El señorío y la economía campesina. Alpes del Sur, 1338», en *Hombres y estructuras de la Edad Media*, ob. cit. pag. 87.

comerciantes de importantes partidas de queso a los productores⁷⁵, por lo que los grandes señores feudales percibirán los productos lácteos como una magnífica forma de obtener numerario.

En las zonas alpinas serán los propios señores feudales y los monasterios⁷⁶ los que instalen en los *alpajes* (majadas) rebaños de vacas y ovejas, confiando su cuidado a una familia, que al final de la temporada les pagaban un censo de varios centenares de quesos y una importante proporción de mantequilla⁷⁷. El queso llegará a tener tanta importancia para la economía montañesa de los Alpes, que en Desservilliers, en la región del Jura, se constituirá en 1267 la primera cooperativa quesera de montaña, las conocidas como *fruitières*⁷⁸. Como señala Ricard, se trataba de un sistema original de mutualización de la leche con el que los pequeños propietarios de rebaños conseguían obtener importantes economías de escala, para poder competir en los mercados con los grandes productores⁷⁹. Estas cooperativas *fruitières*, como consecuencia de sus buenos resultados en cuanto a producción y calidad de elaboración de quesos, se generalizan por todo el arco alpino impulsadas por los señores feudales y, sobre todo, por los grandes monasterios⁸⁰. Por otro lado, la centralización de la producción era una buena manera de controlarla, para que no se pudiese escapar alguna parte de ésta a las rentas señoriales⁸¹.

Este proceso de producción cooperativista o mutualista de los quesos conllevará una renovación y reglamentación del trabajo de los pastores en los *alpajes* o zonas estivas de pastos. Así se organiza el trabajo en equipos rigurosamente estructurados y dirigidos por un *magistri alparum* o *cavioni*, que vigila todo lo concerniente a los rebaños comunales. Los quesos dejan de ser elaborados directamente por los pastores o por algún miembro de su familia y se encomienda su producción a un maestro quesero, es decir, a una persona que conoce bien el oficio y solamente se encargará durante la temporada estival de elaborar quesos, sin tener que dedicarse a las faenas propiamente pastoriles; los pastores aportarán la leche con la que, posteriormente, se elaborará comunalmente el queso⁸² para luego, una vez pagado al maestro

⁷⁵ Vid. Nicolas Morard, "L'élevage dans les Préalpes fribourgeoises: des ovins aux bovins (1350-1550), en *L'élevage et la vie pastorales dans les montagnes de l'Europe au moyen âge et à l'époque moderne*, Institut d'Etudes du Massif Central, Clermont-Ferrand, 1984, pag. 19.

⁷⁶ R. Comba, "Aspects économiques de la vie des abbayes cisterciennes de l'Italie du Nord-ouest (XII-XIV siècles), *Flaran*, n° 3, (Actes des III Journées Internationales d'Histoire 1981).

⁷⁷ O. Haussman, "Die berbauerliche Produktion im Raum vom Staffler im 13-14 und im 20 Jahrhundert", en *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie*, 1957, pag. 284, cit. por G. Duby, ob. cit. pag. 197. De esta época son la Schweighöfe, grandes granjas especializadas en la producción de quesos, que pertenecían a las grandes abadias. Vid. Dominio Sauerländer, "Le élevage. La transition vers le bas Moyen âge" en <http://www.his-dhs.ch/texte/f/F26236-3-1.php>

⁷⁸ Estas cooperativas se conocen como *fruitières*, porque explotaban en común el fruto de su leche.

⁷⁹ Vid. D. Ricard, *Les montagnes fromagères en France, terroirs, agriculture de qualité et appellations d'origines*, CERAMAC, Clermont-Ferrand, 1994.

⁸⁰ Cfr. Charles Higounet, "Essai sur les granges cisterciennes", en *L'Économie cistercienne: géographie, mutations, du Moyen âge aux Temps modernes*. Centre culturel de l'abbaye de Flaram, III e Journées Internationales d'Histoire, 16-18 septembre 1981, Burdeos/Auch, 1983.

⁸¹ Pese a los esfuerzos que los señores feudales y monasterios hicieron por tener controladas las producciones de quesos en sus dominios, siempre los pastores se arreglaron para sustraer importantes cantidades de producción láctea a su control. Un ejemplo curioso es el queso de *reblachón* en la comarca de la Alta Saboya. Este queso se denomina así porque se producía con la leche procedente de la *reblache*, que en dialecto *patois* significaba sisar, es decir, la leche que se conseguía sustraer del control de los amos de los rebaños.

⁸² Vid. Jean de Vrte, *Le bon berger. Le vrai règlement et gouvernement des bergers et bergères*, Michel Clévencot, Paris, 1979. Su primera publicación es de 1525. Se trata de un manual del pastoreo de final de la Edad Media en la que no se recoge como una actividad propia de los pastores la elaboración de quesos. Existe un buen número de trabajos sobre los pastores en la Francia de los siglos XIV y XV basados en la

quesero contratado, repartir los beneficios de los frutos de la leche, bien en quesos, o en dinero, si ya habían sido vendidos en el mercado.

Las queserías o *fruitières* se convertirán en las infraestructuras más importantes en la mayoría de los *alpajes*. Esta incipiente especialización del trabajo quesero traerá consigo un elemental proceso de homogeneización y estandarización del producto. Además, las producciones queseras comenzarán a identificarse por sus comarcas de elaboración y se producirá una diversificación importante de los quesos. Del primitivo y predominante en gran parte de las comarcas alpinas, queso fresco (*séré* o *seracs*), prácticamente utilizado en el autoconsumo, se pasará a una diversificada producción de quesos prensados y madurados de los más diversos tipos⁸³, con mejores posibilidades para ser conservados y transportados hacia los mercados urbanos⁸⁴.

4.3 La preponderancia de la producción lanera trashumante en la península Ibérica y en los Picos de Europa

El fenómeno trashumante, primero de corto recorrido, entre los ricos pastos de la Cordillera Cantábrica durante los estíos y los páramos de las Tierras de Campo, es reconocido por Mínguez Fernández, a mediados del siglo X, en el dominio del Monasterio de Sahagún⁸⁵. Avanzada ya la reconquista, en el siglo XI, los grandes monasterios y señores feudales comenzaron a enviar sus rebaños ovinos a pastar a los grandes puertos meridionales de los Picos de Europa⁸⁶. Julius Klein señala como factores determinantes para la consolidación de la ganadería trashumante en Castilla, en primer lugar, el constante estado de guerra, con numerosas *razzias* o incursiones en territorio enemigo con intenciones de saqueo, lo que hacía del ganado un buen recurso, porque se podía trasladar en momentos de peligro a zonas más tranquilas; y, por otro lado, la aparición de la raza merina, famosa por su excepcional lana, como consecuencia del cruce del ganado autóctono churro con razas ovinas que introdujeron los bereberes del norte de África⁸⁷.

obra de Vrie, entre otros: Gustaf Homér, "Jean de Brie et con traité de l'art de bergerie", *Studia neophilologica*, nº 39, 1967; D. Hüe, "Le berger à la fin du Moyen Âge. Remarques su une figure trifonctionnelle", en Huguette Lagros, Denis Hüe, Joël Grisward et Didier Lechat, *Remembrances et resveries. Hommage à Jean Batany*, Paradigma (Medievalia, Nº 58), 2006 y Marie-Thérèse Kaiser-Guyot, *Le berger en France aux XIV et XV siècles*, Publications de l'Université de Paris X Nanterre, 1974.

⁸³ Vid. Nicolas Morard, *Le fromage de Gruyère: une invention récente*, Société des Amis de Musée Guérien, Bulle, 1999.

⁸⁴ Dominio Sauerländer, "Les Préalpes occidentales, centre de l'économie alpestre du XVI au XVIII siècle», ob. cit. una transformación importante en la industria quesera alpina fue la producción del queso abrinz o spalenkäse que se conservaba mucho más tiempo y podía ser exportable a diferencia del tierno seracs.

⁸⁵ José María Mínguez Fernández, ob. cit. pag. 186 y 187. De todas maneras, estudios recientes están revelando importantes indicios de la existencia de todo un fenómeno trashumante en épocas premedievales. Vid. Eduardo Galán y Marisa Ruiz-Gálvez, "Rutas ganaderas, trasterminancia y caminos antiguos: el caso del suroeste peninsular entre el Calcolítico y la Edad de Hierro", en *Aspectos del pastoralismo en la península Ibérica*, Casa de Velázquez, Madrid, 1996; José Luis Álvarez-Sanchís, *Señores del ganado. Arqueología de los pueblos prerromanos en el occidente de Iberia*, Akal, Madrid, 2003.

⁸⁶ Reyna Pastor, "La lana en Castilla y León antes de la organización de la Mesta", *Moneda y Crédito*, nº 112, 1970.

⁸⁷ Julius Klein, *La Mesta*, Alianza Universitaria, Madrid, 1985, pag. 20 y 21. Cfr. E. Laguna Sanz, *Historia del Merino*, MAPA, Madrid, 1986.

En un principio, serán sobre todo los grandes monasterios: Sahagún, Cardeña y San Millán de la Cogolla, quienes desarrollen este tipo de ganadería trashumante. Esta expansión será impulsada por la corona castellana al reconocerles la libertad de pasto en todo el reino⁸⁸. El todopoderoso monasterio de Sahagún, ya en la alta Edad Media, llevaba sus rebaños de ovejas a los fértiles pastos de los puertos meridionales de los Picos de Europa⁸⁹.

El fenómeno trashumante fue impulsado decisivamente por Alfonso X el Sabio, quien reunió a todos los pastores y ganaderos de Castilla en una asociación de carácter nacional. *El Honrado Concejo de la Mesta*, a la que concedió el privilegio de poder pastar por todo el reino⁹⁰, lo que fomentará la especialización ganadera en ganado ovino destinado a la producción lanera. Así, a finales del siglo XIV, la exportación masiva de la lana hacia las ciudades flamencas, así como del norte de Francia y de Italia, se convierte en la actividad económica principal del reino⁹¹.

Parece ser que la calidad de las hierbas de los pastos calizos de los Picos de Europa, junto con sus aguas delgadas y aires puros, producían un tipo de lana muy apreciado en los mercados internacionales⁹². En esta época comienza a generalizarse la práctica de algunas comunidades vecinales detentadoras de grandes pastizales, de arrendar su uso a otras comunidades vecinales deficitarias, o a los grandes rebaños trashumantes, los *montazgos*. Por ello, los mejores puertos de los Picos de Europa serán arrendados por los grandes propietarios de los rebaños -nobles y monasterios- para que estiven sus ganados trashumantes⁹³. Los rebaños trashumantes llegaban a los Picos de Europa siguiendo la Cañada Leonesa Oriental, que desde el sur de la península (Badajoz) cruzaba toda la península⁹⁴. A finales del siglo XIII, ya constatamos por la diplomática medieval conservada la llegada de pastores trashumantes a la merindad de Valdeburón⁹⁵.

⁸⁸ Marie-Claude Gerbet, “Des libertés de pâturage dans tout le royaume aux exemptions partielles de taxes sur la transhumance. Le roi de Castille et l’essor de l’élevage monastique médiéval», *En la España Medieval*, N° 14, 1991, pag. 77 y ss. También son interesantes sobre los antecedentes de la Mesta Castellana los trabajos de Charles Bishko, “The Castilian as plainsman: the medieval ranching frontier in La Mancha and Extremadura”, en *Studies in Spanish Frontier History*, Londres, 1980 y Carmen Argente del Castillo, “Precedentes de la organización de la Mesta”, en *Alfonso X el Sabio. Vida, obra y época*, Tomo I, Madrid, 1989.

⁸⁹ Eutimio Martino, *La Montaña de Valdeburón (Biografía de una región leonesa)*, Madrid, 1980, pag. 159 y ss. Así como Manuel Rodríguez Pascual, “Los pastores en la vertiente leonesa de los Picos de Europa: puertos y trashumancia en los valles de Sajambre y Valdeón”, en J. Izquierdo y G. Barrena, *Marqueses, funcionarios, políticos y pastores*, Nobel, Oviedo, 2006, pag. 429 y Elena E. Rodríguez Díaz, ob. cit. pag. 167.

⁹⁰ J. Klein, ob. cit.

⁹¹ Cfr. J. Vicens Vives, *Historia Económica de España*, Teide, Barcelona, 1959, pag. 230 y ss. Hilario Casado Alonso, “La economía en las Españas medievales (1000-1450)”, en Francisco Comín, Mauro Hernández y Enrique Llopis (eds.), *Historia Económica de España. Siglo X-XX*, Crítica, Barcelona, 2004, pag. 39.

⁹² M. Rodríguez Pascual, ob. cit. pag. 414 y 415 y Luis Aurelio González Prieto, *Apuntes sobre la trashumancia en los Picos de Europa y Ponga*, Madú-Casa Manuela, Siero, 2008, pag. 10.

⁹³ La historiografía sostenía que el fenómeno trashumante en los Picos de Europa solamente había llegado a los puertos trashumantes, nosotros hemos demostrado que los rebaños trashumantes también habían arrendado los puertos septentrionales, por ejemplo en los concejos de Amieva y Ponga. Vid. Luis Aurelio González Prieto, ob. cit.

⁹⁴ Vid. Robert Aitken, “Rutas de trashumancia en la meseta castellana”, *Estudios geográficos*, VIII, 1947 y A. Gómez Sal y M. Rodríguez Pascual, *Cuadernos de la Trashumancia, n° 3 Montaña de León*, ICONA, Madrid, 1992, así como J. Barceló, *Descripción de las Cañadas Reales de León, Segovia, Soria y ramales de la de Cuenca y del Valle de Alcuía*, El Museo Universal, Madrid, 1984.

⁹⁵ En el año 1293, los regentadores de la alberguería de Nuestra Señora de Pontón de los abusos cometidos por los *pastores de extremo* (trashumantes) en sus tierras. Vid. J. I. Ruíz de la Peña, “Mercedes

Los concejos vecinales, con el arrendamiento de sus mejores puertos, conseguirán recursos económicos para toda la comunidad. Sin poder afirmarlo con seguridad, creemos, siguiendo las hipótesis que nos ha apuntado Gerardo López Segundo para el concejo parroquial de Sobrefoz en Ponga, que los dineros conseguidos por los arrendamientos de los pastos debieron ser empleados por las parroquias de montaña, muy deficitarias de cereales, en su adquisición en las comarcas leonesas y castellanas.

Al arrendar los concejos vecinales parroquiales sus mejores puertos y los fácilmente accesibles a los grandes propietarios trashumantes⁹⁶, el ganado estante transterminante de los vecinos se vio obligado a ocupar las zonas de montaña más marginales, teniendo que reducir su número y productividad. Esto provocará que una parte importante de los vecinos abandone su actividad agropecuaria de subsistencia y se enrolen desde muy jóvenes, como motriles, a trabajar en las grandes cabañas ganaderas trashumantes, en las que muchos conseguían, tras largos años detentando puestos en la jerarquía pastoril, llegar a convertirse en *mayorales*⁹⁷. Esta práctica ha perdurado hasta bien entrado el siglo XX⁹⁸.

Esto provocará que en gran parte de la comarca de la Cordillera Cantábrica, y en concreto en los Picos de Europa, la temprana vocación lácteo-quesera que nos apuntaban las fuentes literarias altomedievales, se verá totalmente orillada por el mucho más rentable ganado lanar. Solamente el ganado caprino, predominantemente lechero y cárnico⁹⁹, se mantendrá en los pastos de las majadas más altas e inaccesibles. Será sobre todo allí, donde por el tamaño o dificultad de accesos a los puertos, no sean utilizados por los ganados trashumantes -como ocurre en las vertientes septentrionales de los Picos, actuales concejos de Cabrales, Tresviso, Peñamelleras, Onís o Cangas de Onís, o Caín en las comarcas más meridionales¹⁰⁰- 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.

La especialización lanera peninsular, y también de gran parte de los Picos de Europa, cercenó totalmente la posibilidad de que la Cordillera Cantábrica y los Picos de Europa se convirtiesen, entre finales de la Edad Media y comienzos de la Moderna, en una comarca especializada en la producción lácteo-quesera dirigida a abastecer los florecientes mercados urbanos, como había ocurrido en gran parte del arco alpino o en las montañas del Macizo Central francés. Esto abocará a la antiquísima tradición quesera del noroeste peninsular a ver restringida su producción a determinadas zonas septentrionales, como fue el caso de Cabrales, pero dentro de los estrechos márgenes de una ganadería de subsistencia.

regias a favor de establecimientos benéfico asistenciales en la Edad Media”, *Asturiensia Medievalia*, nº 6, 1985-1986 y Elena E. Rodríguez Díaz, ob. cit. pag. 157 y ss.

⁹⁶ Estos arrendamientos se vieron muy favorecidos a partir del siglo XV, en tiempos de los Reyes Católicos, con el privilegio del *derecho de posesión sobre las hierbas*. Este derecho consistía en que el ganado trashumante no podía ser desahuciado, arrojado de los pastos que su dueño hubiera arrendado. Y esto, por más que el propietario de la dehesa o pastizal quisiera cultivar la tierra o que otro ganadero le ofreciera más dinero por el arrendamiento hecho. Vid. Ángel García Sanz, “La Mesta y la industria textil”, en Julio Valdeón Baroque (ed.), *Sociedad y economía en tiempos de Isabel Católica*, Instituto de Historia Simancas – Ámbito, Valladolid, 2002, pag. 79 y 80.

⁹⁷ M. Rodríguez Pascual, *La trashumancia: cultura, cañadas y viajes*, Edileasa, León, 2004, pag. 85 y ss.

⁹⁸ Guillermo Mañana, *En torno a la Peña Santa*, Caja de Asturias, Oviedo, 1994, pag. 203.

⁹⁹ M. Benito Iborra, “Aproximación a la creación de una metodología para el estudio de la fauna medieval: el Castillo de la Mola”, *Actas del I Congreso de Arqueología medieval española*, Zaragoza, 1972, pag. 412 y ss.

¹⁰⁰ Vid. José Santos de la Iglesia Ugarte, *Valdeón. Un fragor de vida en los Picos de Europa*, Junta Vecinal del Real Concejo de Valdeón, 206, pag. 144 y ss.

4.4 La pugna por los espacios de pastizales y las ordenanzas concejiles, culminación del proceso de reglamentación de los usos ganaderos en los Picos de Europa

La explotación intensiva de los pastizales de montaña en los Picos de Europa a partir del siglo XIII, como consecuencia del aumento de cabaña ganadera y debido, en gran parte, a los arrendamientos a los grandes rebaños trashumantes, obliga a las comunidades vecinales a tener que aprovechar las vegas y pastizales de más altura. Así, ya en diferente documentación medieval de los siglos XIV, XV y XVI, podemos constatar el aprovechamiento de los puertos de Trea, Ría, Cuesta Duja, Vega Huerta, Cuba, Asotín, Liordes, El Frade¹⁰¹, etc. A su vez, como consecuencia de la sobreexplotación ganadera, se producirán gran número de controversias y pugnas ante los tribunales competentes, así como arbitrales, entre las diferentes comunidades vecinales que habitan la comarca de los Picos de Europa. En este sentido, los concejos vecinales tratan de defender sus derechos históricos de pastos frente a las pretensiones de otras comunidades vecinales próximas o de los grandes rebaños mesteños¹⁰².

Los límites establecidos para el aprovechamiento del *saltus* comunal alto-medieval debieron ser muy vagos e imprecisos, en la medida que los terrenos de pastizales eran lo suficientemente amplios para acoger sin ningún problema la carga ganadera de aquellas pequeñas comunidades dispersas que habitaban en la comarca de los Picos de Europa¹⁰³. La arribada de los ganados extremeños a los mejores puertos meridionales hará surgir importantes disputas, como la de los concejos de Burón y Valdeón por los pastos de Llavarís, en 1291, que el propio Rey Sancho IV reconoce como pertenecientes al concejo de Valdeón, situación que volverá a reproducirse en el siglo XIV y XV¹⁰⁴, o las disputas entre el concejo de Cabrales y Valdeón por los pastizales de la canal de Ría y Culiembro, en el año 1450.

A su vez, se comienzan a reconocer zonas de pastos comunes entre varios concejos, ya que desde tiempos inmemoriales acudían a los mencionados pastos los ganados de diferentes comunidades, lo que no estaba exento de constantes disputas y pleitos, como ocurría con los pastos de Carombo, disfrutados en comunidad entre los habitantes de Sajambre, Valdeón y Amieva¹⁰⁵, así como la Vega de Tornellás, entre los vecinos de Cabrales y de Porrúa¹⁰⁶ (Llanes), a finales del siglo XV.

Ahora bien, los conflictos por los aprovechamientos de pastos no solamente se produjeron entre los vecinos de la comarca de Cabrales con otras colindantes, sino que fueron

¹⁰¹ Ibidem, pag. 158 y 159.

¹⁰² José L. Martín y Martín, "Evolución de los bienes comunales en el siglo XV", *Studia Histórica, Historia Medieval*, Vol VIII, 1990, pag. 15.

¹⁰³ Cfr. Marie-Claude Gerbet, *La ganadería medieval en la Península Ibérica*, Critica, Barcelona, 2002, pag. 67 y Jean Gautier-Dlaché, "L'organisation de l'espace pastoral dans les pays de couronne de Castille avant la création de la Mesta (IX - XIII s.)", en *L'élevage en méditerranée occidentale: actes de Colloque international de l'Institut de recherches méditerranéennes, Seanque*, C. N. R.S., Paris, 1977. Para el caso de los Picos de Europa, Elena E. Rodríguez Díaz, ob. cit. pag. 158, señala: "El considerable aumento de la población que acusó el occidente peninsular a partir de los siglos XII y XIII [...], con el consiguiente aumento de las cabañas ganaderas, debió ser la causa fundamental para que los pastores de los Picos de Europa se vieran forzados a invadir las praderías alpinas", lo que provocó importantes problemas de deslindes y amojonamientos, así como pleitos.

¹⁰⁴ Eutimio Martino, *La Montaña de Valdeburón (Biografía de una región leonesa)*, Madrid, 1980, pag. 237 y ss. Elena E. Díaz, ob cit. pag. 164.

¹⁰⁵ Ibidem, pag. 166. Un exhaustivo trabajo documental sobre los problemas de los pastizales de Carombo en Guillermo Mañana Vázquez, *En torno a la Peña Santa*, Caja de Ahorros de Asturias, Oviedo, 1994, pag. 285 y ss.

¹⁰⁶ José Luis Villaverde Amieva, *Colección documental sobre la Parroquia de Porrúa y Puertu de Cuera*, Alvizoras, Oviedo, 1997, pag. 121.

muy corrientes entre los distintos concejos vecinales pertenecientes al mismo ayuntamiento, como ocurrió en el propio de Cabrales. Aunque la documentación medieval no nos aporta datos concretos, los archivos de la Real Chancillería de Valladolid durante el siglo XVIII nos muestra dos ejemplos: uno es la acusación que los vecinos del concejo de Tielve, en el año 1738, llevan a cabo contra los vecinos del concejo de Bulnes por haberles atacado cuando pasaban con sus ganados por los puertos de Main; y otro, el pleito que interpone el concejo de vecinos de Arenas de Cabrales, entre 1734 y 1738, frente al concejo de vecinos de Tielve por el aprovechamiento de los pastizales de los puertos de Era, Valfrío y Entretejano¹⁰⁷. Por lo tanto, debieron ser bastante corrientes las pugnas por el disfrute de los pastos entre las distintas parroquias cabraliegas, y serían muy pocos los que, por sus determinadas características y gravedad, llegaron a dilucidarse en el alto tribunal pucelano, pues es de suponer que la mayoría de los conflictos entre los distintos concejos cabraliegos serían resueltos por ese concejo supraterritorial, del que nos habla Ruiz de la Peña, evitando así tener que recurrir a costosos pleitos.

Esta multiplicación de conflictos entre los distintos concejos por el aprovechamiento de los pastos en toda la península dará lugar a un proceso de normalización de los antiguos *usos terrae* consuetudinarios: la redacción de las ordenanzas de buen gobierno, proceso que, según Oliva Herrero, se trata de una manifestación más de una tendencia normativa que, a finales de la Edad Media, parece que se extiende a todos los niveles del cuerpo social¹⁰⁸. En el caso de los Picos de Europa, la primera referencia que tenemos de la existencia de ordenanzas escritas son las del puerto mancomunado de Áliva, que datan del 23 de junio de 1494¹⁰⁹. Como sabemos, es uno de los mejores puertos de los Picos y lo disfrutaban mancomunadamente todos los concejos vecinales del valle de Valdebaró. En las mencionadas Ordenanzas se regula minuciosamente el aprovechamiento de los pastos por parte de los vecinos¹¹⁰, pero en los capítulos 14 y 15 se hacía referencia expresa a que no se podía llevar al puerto ganado de fuera de valle, incluso aunque algún vecino del valle lo tuviera *acomuña*. Estas Ordenanzas del Puerto de Áliva contenían una intención marcadamente limitativa para que los ganados trashumantes no se aprovecharan de sus pastos. En posteriores redacciones, las limitaciones no son genéricas para los ganados de fuera del valle, sino que se precisaban para toda clase de ganado merino¹¹¹. La estricta limitación que los concejos vecinales de Valdebaró realizaron del acceso del ganado trashumante al puerto de Áliva, cortó la posibilidad de que este ganado se adentrara en los mejores pastos de montaña de la comarca cabraliega, como eran los de Sotres, Bulnes y Tielve¹¹².

¹⁰⁷ Vid. Real Chancillería de Valladolid PL CIVILES, PÉREZ ALONSO (OLV), CAJA 592.1 y PL CIVILES, PÉREZ ALONSO (F), CAJA 2678.2/2679.1.

¹⁰⁸ Hipólito Rafael Oliva Herrero, "El mundo rural en tiempos de Isabel I", en *Sociedad y economía en tiempos de Isabel la Católica*, Instituto de Historia Simancas - Ámbito, Valladolid, 2002, pag. 53.

¹⁰⁹ Rogelio Pérez Bustamante y Juan Baró Pazos, *El Gobierno y la Administración de los pueblos de Cantabria. I. Liébana*, Diputación Regional de Cantabria y Universidad de Cantabria, Santander, 1988, pag. 729 y ss.

¹¹⁰ Un resumen de estas Ordenanzas del Puerto de Áliva en nuestro trabajo: Luis Aurelio González Prieto y Loli Palomares, *Balcones de Liébana*, Desnivel, Madrid, 2006, pag. 83.

¹¹¹ Ordenanzas del Puerto de Áliva del año 1494, Capítulo 5 *Sobre el ganado merino*: "otro si mandaron todos los dichos nombrados, excepto Juan Alonso Bulnes y Juan Gómez por Espinama, digo también los sobre dichos con los demás nombrados, ordenaron y mandaron que cualquiera ganado merino que fuer hallado en el puerto, en el término mencionado del dicho Valle, lo pueda prender y prenda, por cuenta del tal dicho Valle, prendándolo legitimamente y sin hacer exceso ninguno y si lo hiciera corra por cuenta del tal prendador, y el ganado por cada vez que fuere prendado pague de pena doce maravedís, la mitad para el reparo de la ermita del dicho puerto. Rogelio Pérez Bustamante y Juan Baró Pazos, ob. cit. pag. 737.

¹¹² Fermín García Bernard, *Un poco de historia de la agricultura asturiana*, Gijón, 1921, pag. 12, señala que los ganados mesteños procedentes de León eran muy corrientes en Asturias.

Es de suponer que, por estas fechas, también se hubiesen redactado algunas ordenanzas de los concejos vecinales cabraliegos. Las ordenanzas más antiguas de los concejos vecinales parroquiales del actual término municipal de Cabrales son las de la parroquia de Santa María de Llas, en Arenas de Cabrales, que datan del año 1726¹¹³. Aunque la escritura de las ordenanzas no hace referencia a la existencia de otras anteriores, lo más probable es que así fuese y que esa redacción se tratase de una actualización o revisión de unas ya existentes¹¹⁴.

Las ordenanzas concejiles nada más que hicieron plasmar por escrito los *usus terrae* que los concejos vecinales habían establecido como un sistema de explotación racional y eficiente de los espacios comunales. Así, mediante un sistema típicamente pastoril, los campesinos, sin mucho esfuerzo, pudieron mantener en estas comarcas de los Picos de Europa una cabaña ganadera relativamente numerosa, de la que conseguían esquilmos muy importantes para su supervivencia, como el aprovechamiento de la lana o de la leche, la cual era transformada en queso en las majadas de altura, para posteriormente ser autoconsumida por las propias comunidades campesino-pastoriles¹¹⁵.

¹¹³ Nemesio Antuña, ob. cit. y A. Maceda Rubio, ob. cit.

¹¹⁴ Así sucedió con las ordenanzas de los concejos parroquiales de Liébana. Cfr. Rogelio Pérez Bustamante y Juan Baró Pazos, ob. cit.

¹¹⁵ J. Vilar Ferrán, *Topografía médica del concejo de Cabrales*, Oviedo, 1921, pag. 243. Todavía en principios del siglo XX que "Únicamente se come [...] algo del llamado *queso cabraliego*, cuando por su elaboración defectuosa -caso bastante frecuente-, no encuentra salida en el mercado".

5. Cabrales, tierra de queso

5.1 Primeras referencias a la existencia de quesos en Cabrales

La primera referencia que nos consta de la existencia de queso en el actual municipio de Cabrales está fechada en el mes de diciembre de 1707 y nos la proporciona el Libro de Ingresos y Gastos de 1683 a 1715, referente a las propiedades del Monasterio de San Pedro de Villanueva, en Cangas de Onis¹¹⁶. Este monasterio y el de Celorio, en Llanes, eran los que más propiedades tenían en el actual término municipal de Cabrales. En el mencionado libro se recogían los gastos de manutención que habían tenido el juez, el escribano, los tres apeadores, así como el religioso representante de la abadía de Villanueva con motivo de los apeos y deslindes de las propiedades con las que contaba en los pueblos de Puertas, Asiego, Inguanzo, Carreña y Poo de Cabrales. Así, se señalaba que el gasto había ascendido a ochenta y dos reales, y se detallaban los alimentos que habían consumido: “*itten de carne, manteca, pescado y azeite, guebos, queso y una cantara de vino*”¹¹⁷.

Dos años más tarde, en el mes de marzo de 1709, en el mismo libro se mencionaba que el hermano Fr. Juan, que se había dirigido al pueblo de Tielve a realizar los apeos y deslindes correspondientes a las propiedades del monasterio en dicho lugar, en su informe de gastos de los alimentos que habían consumido los apeadores, el escribano y él mismo, indicaban que se habían gastado sesenta y dos reales para el pago de la carne, escanda, queso, manteca, huevos, la posada y el ama que le hacía la comida¹¹⁸.

La siguiente referencia al queso aparecerá en el mismo libro en el año 1727. Se trata de un inventario de lo recibido por el monasterio en concepto de renta del Préstamo de Puertas. Así dice: “*En 30 de Junio recibimos del producto del Prestamo de Puertas de Cabrales ocho mil ciento y noventa y quatro Mrvs*

- 21 celemines de escanda = 2856 mrvs sacados los costos de conducción

- 51 de Maíz = 3.400 mrvs

- Ofertas arrendadas a dinero = 1360 mrvs

- Yerba sacados los gastos del diezmo = 160 mrvs

- Queso que se vendió = 408¹¹⁹

En este caso, el queso formará parte de los pagos en productos como renta al monasterio, pero su importancia es absolutamente testimonial, pues su valor no alcanza ni siquiera el cinco por ciento de la renta total a pagar. También es cierto que la parroquia de Puertas será de las que menos producción tiene de queso, según expondremos en el apartado

¹¹⁶ Será en una carta de donación del Monasterio de San Pedro de Villanueva donde se menciona por primera vez la denominación de Cabrales cuando se refiere a un tal Sebastián Gutiérrez como dominante en las comarcas de Cangas et Cabrales. Vid. M. J. Marcos G. Martínez, “Un Documento del Siglo XII referente al Monasterio de San Pedro de Villanueva”, pag. 287; Sanz Fuentes, “Documentos del Monasterio de San Pedro de Villanueva (siglos XII y XIII), en *Estudios Castellonenses*, N° 6, 1994-1995 y J. Ignacio Ruiz de la Peña Solar, “El concejo de Cabrales en la Edad Media”, ob. cit. pag. 134.

¹¹⁷ José Tomás Díaz Caneja, “Propiedades y renteros de San Pedro de Villanueva”, *Boletín de Letras del Real Instituto de Estudios Asturianos*, N° 88, 1976. pag. 700. Vid. Fray Juan del Saz, *Manuscrito de San Pedro de Villanueva*, Instituto de Estudios Asturianos, 1955.

¹¹⁸ *Ibidem*. pag. 701.

¹¹⁹ *Ibidem*. pag. 702.

siguiente. Lo que sí parece colegirse de estas referencias, en el primer cuarto del siglo XVIII, es que el queso es un producto corriente en la dieta alimenticia de los habitantes de la comarca de Cabrales por esa época pero, como había ocurrido en la Edad Media, sigue siendo un producto muy poco utilizado para saldar las rentas señoriales, lo que nos hace suponer que no tuviese una gran demanda en los mercados y, por lo tanto, no fuese fácil su convertibilidad en renta dineraria.

5.2 La estimación de la producción quesera de Cabrales a mediados del siglo XVIII, partiendo de los datos aportados por el Catastro del Marqués de la Ensenada

En los primeros años del rey Fernando VI, la Real Hacienda se encontraba tan exhausta que su ministro de Hacienda, don Zenón de Somavilla, Marqués de la Ensenada, ideó una profunda reforma fiscal que pretendía la simplificación y racionalización de los diferentes sistemas contributivos. La idea era sustituir las denominadas rentas provinciales por una única contribución, universal y proporcional a la riqueza de los contribuyentes. Para que dicha proporcionalidad pudiera ser una realidad, era necesario averiguar la riqueza o renta que se podía generar.

Así, el marqués de la Ensenada, siguiendo el ejemplo de otros estados europeos¹²⁰, ordena por el Real Decreto de 10 de octubre de 1749 se realice el catastro de Castilla. Para ello constituye la Junta Única de Contribución quien, entre 1750 y 1755, destacará en su nombre *Audiencias* o equipos catastrales¹²¹ a los distintos municipios para que averigüen en lo posible la renta que se producía por todas las actividades agrarias, industriales o comerciales. En el mes de julio de 1752, la *Audiencia* o equipo catastral dirigido por el Subdelegado Don José González Nava procede a realizar las encuestas correspondientes para concretar las rentas producidas en todo el municipio de Cabrales.

Las cuarenta preguntas del cuestionario presentado por la *Audiencia* catastral fueron contestadas por los vecinos convocados al efecto. A la pregunta decimoctava, que hacía referencia a los productos obtenidos del ganado, respondieron que en el Concejo de Cabrales hay esquilmo de manteca de vacas, así como queso de cabras y de ovejas¹²². Por lo que tenemos que, a mediados del siglo XVIII, la producción quesera se realiza solamente con las leches del ganado menor o de *reciella* (cabras y ovejas), mientras que la leche de las vacas se utiliza, por lo general, para la más rentable obtención de manteca. En la propia respuesta se le adjudicaba a la libra¹²³ de manteca de vaca el valor de una un real y medio de vellón, mientras que el valor de la

¹²⁰ Así el Emperador Carlos VI ordenaba en 1713 la realización del catastro de Silesia y en 1718 pone en marcha el catastro del Milanesado. En 1728, Víctor Amadeo II decreta la catastración de Saboya. Vid. Concepción Camarero-Bullón, "El catastro en España en el siglo XVIII", en www.eurocadastre.org/pdf/camareresp.pdf, pag. 2.

¹²¹ Las *Audiencias* o equipos catastrales estaban compuestos por : presidente, el *intendente* o la persona designada al efecto que hacía sus funciones, que normalmente era un *subdelegado*; un *oficial* como técnico administrativo, quien ayudado por varios *escribientes* redactarían los libros en los que quedarían registrados los asientos derivados de las declaraciones; un *geómetra* y varios *agrimensores* o *prácticos del país* que se encargaban de constatar la veracidad de los datos aportados por los declarantes; un *asesor jurídico* y un *alguacil*, que se encargaba de ejecutar las órdenes del intendente o subdelegado. La insuficiencia de técnicos *geómetras* llevó a que muchas de estas *Audiencias* se tuviesen que constituir sin ellos y, a su vez, se tuvieron que contratar los *alarifes* o peritos.

¹²² José Tomás Díaz-Caneja, "Informes de los vecinos de Cabrales sobre su concejo en el siglo XVIII y réplicas del Estado por medio de la cobranza de los diezmos", *Boletín de Letras del Instituto de Estudios Asturianos*, Nº 121, 1987, pag. 216.

¹²³ La libra castellana equivale a 460 gramos.

libra de queso no sobrepasaba el medio real de vellón. Por lo que, en estos tiempos, las mantecas eran más apreciadas que los quesos, pues las mantecas se utilizaban para cocinar, algo muy importante en las economías de subsistencia como la de Cabrales en aquel momento.

En la misma repuesta decimoctava se señala que “*A cada Cabra, en los tres meses que regularmente en este Concejo da leche, produce seis libras de queso [...] y el que produce cada oveja, en los dos meses que irregularmente da leche, dos libras de queso*”¹²⁴. A la pregunta que les formulan sobre la cantidad de ganado con la que cuenta el municipio responderán: “*de Bacuno cinco mil doscientos sesenta y seis reses de las cuales mil novecientas setenta y nueve son Bacas de vientre con cuatrocientos treinta y ocho Terneros, quinientos setenta y nueve Novillos, seiscientas y cuarenta y nueve Novillas, y los seiscientos veinte y un reses restantes Bueyes de labor.*

De Lanar hay diez mil ochocientos treintta y siete reses de las cuales tres mil novecientas ochenta y dos son Ovejas de vientre con tres mil trescientos cinquenta y seis Borreguillos, mil ochocientos y siete Borregas, ochocientos querentta y seis Borregos y las ochocientas quarentta y seis restantes son Carneros.

De Cabrio hay ocho mil trescientas y quatro reses de las cuales cinco mil novecientas setenta y siete son Cabras de vientre con mil setecientos ochenta y quatro Cabritillas y las quinienttas quarentta y tres restantes son machos mayores”.

Teniendo en cuenta los datos aportados por los propios encuestados para la obtención de quesos, la capacidad productiva de queso del ganado menor en el concejo de Cabrales ascendía a unos 20.000 kilos, cantidad bastante importante para la época.

Ahora bien, los vecinos de Cabrales, como los de la mayoría de las poblaciones catastradas, intentaron defraudar lo más posible al fisco¹²⁵. Por lo que a la pregunta dieciséis, realizada por los miembros de la *Audiencia* sobre las cantidades que en concepto de diezmo pagaban a las diferentes parroquias¹²⁶, solamente aportarán los datos referente a lo pagado por las producciones agrícolas de cereal (escanda y maíz)¹²⁷, ocultando todo lo que pagaban por los productos obtenidos de los esquilmos ganaderos. A los encuestadores solamente les interesaba saber la cantidad real pagada a las diferentes iglesias para poder valorar el total de lo producido, y así poder aplicar el impuesto único que se pretendía imponer.

De todas formas, las pesquisas realizadas por el equipo catastral en los libros de contaduría eclesiástica llevarán al contador Bernardo Díaz Paniagua a realizar las

¹²⁴ José Tomás Díaz-Caneja, ob. cit. pag. 216.

¹²⁵ Ibidem. pag. 217. Los datos aportados por los vecinos siempre intentaron ocultar sus propiedades así como las producciones. Vid. Concepción Camarero Bullón, “La lucha contra la falsedad de las declaraciones en el Catastro de Ensenada (1750-1756), en *C.T. Catastro*, Nº 37, 1999.

¹²⁶ Manuel Teruel Gregorio de Tejada, “Vocabulario básico de la Historia de la Iglesia”, Crítica, Barcelona, 1993, pag. 139 y 140: “El diezmo era un impuesto pagado anualmente por los fieles a la Iglesia, que consistía, teóricamente, en la décima parte (*decimun*) de su producción agropecuaria bruta [...] se satisfacía en especie”.

¹²⁷ Sobre todo la escanda era un producto muy apreciado porque era el preferido por los propietarios de las tierras para cobrar sus rentas. Vid. J. Ocampo Suárez- Valdés, *Campesinos y artesanos en la Asturias preindustrial, 1750-1850*, Silverio Cañada, Gijón, 1989, pag. 21. En este sentido, Jesús García Fernández, *Organización del espacio y economía rural en la España atlántica, Siglo XXI*, Madrid, 1975, pag. 27. “Las rentas, que había que pagar principalmente en trigo [escanda], le obligaron a cultivarlo, a pesar de que las condiciones ecológicas le eran muy poco favorables. Sin embargo, a él tuvo que dedicar la mayor parte del terrazgo ceramista, aun a riesgo de cosechar muchos fracasos, que le obligan muy frecuentemente a entrar en los caminos del hambre, del endeudamiento y de la miseria. La distribución de los cultivos en siglos pasados no fue así resultado de una adaptación a unas posibilidades ecológicas, sino la adaptación a las condiciones que imponía la organización social”.

correspondientes réplicas para establecer las cantidades reales pagadas en concepto de diezmo por las distintas parroquias cabraliegas. En estas réplicas por parte de los investigadores del Estado, a las cantidades de productos fundamentalmente cerealícolas declaradas, se le sumaron los esquilmos producidos por la cabaña ganadera. Entre los esquilmos ganaderos son destacables las cantidades que se pagan de diezmo por la producción de queso en las diferentes parroquias, lo que nos puede aproximar a concretar, en cierto modo, la producción de queso en la comarca a mediados del siglo XVIII¹²⁸.

Diezmos pagados por la producción de queso en las diferentes parroquias cabraliegas:

- San Pedro de Camarmeña y San Martín de Bulnes.....16 arrobas de queso fresco. (184 Kg)
- Santa María Magdalena de Poo4 libras de queso (1,84 Kg)
- Santa María de Magdalena de Berodia y mitad de Santa Cruz de Inguanzo3 arrobas de queso (34,5 Kg)
- Santa Eulalia de Puertas160 libras de queso (73,62 Kg)
- San Cristóbal de Tielve.....8 arrobas de queso (92 Kg)
- San Pedro de Sotres10 arrobas de queso (115 Kg)
- Santa María de Llas (Arenas de Cabrales).....10 arrobas de queso (115 Kg)
- San Andrés de Carreña8 Libras de queso (3,680 Kg)¹²⁹
- Total en Kg.....619,56 Kg

Al ser el diezmo la décima parte de lo producido, podemos estimar una producción total cercana o superior a los 7.000 Kg, ya que por estas fechas la historiografía ha constatado como práctica común entre las comunidades campesinas, pese a la vigilancia de los párrocos,

¹²⁸ Sebastián Coll y José Ignacio Fortea, *Guía de fuentes cuantitativas para la Historia Económica de España Vol I. Recursos y sectores productivos*, Servicio de Estudios del Banco de España, Madrid, 1995, pag. 95, señalan: “La documentación que en mayor medida permite una aproximación bastante ajustada al conocimiento de la producción agraria [...] durante el Antiguo Régimen es, sin duda, la correspondiente a los diezmos eclesiásticos”. Así como Charles Wilson y Geoffrey Parker, *Una introducción a las fuentes de la Historia Económica Europea. 1500-1800, Siglo XXI*, Madrid, 1986, pag. 561, mantienen que los libros de arrendamientos de los terratenientes y los recibos de los diezmos de los clérigos son las fuentes más importantes para conocer las tendencias dominantes. La historiografía económica ha reconocido la importancia de la documentación proveniente de la anotación de los diezmos como fuente para estimar las producciones agrarias y ganaderas. Vid. entre otros: G. Anes, *Las crisis agrarias en la España Moderna*, Madrid, 1970; G. Anes y A. García Sanz, “Dîmes et production agraire dans l’Espagne moderne de la fin du XVIe au milieu du XIXe siècles», en J. Goy y Le Roy Ladurie (eds), *Prestation paysannes, dîmes, rentes foncière et mouvement de la production agricole a l’époque préindustrielle*, París, 1982. Así como el importante libro de J. Goy y E. Le Roy Ladurie, *Les fluctuations du produit de la dîme. Conjoncture décimale et domaniale de la fin du Moyen âge au XVIIe siècle*, París, 1972.

¹²⁹ Para la conversión de libras a arrobas, y viceversa, se ha utilizado la equivalencia de 25 libras para la arroba de 11 Kg y 502 gramos, por lo que la libra equivaldría a 460,09 gramos. Vid. J. L. Pérez de Castro, “Pesos y medidas populares en Asturias”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, Tomo XXIX, Cuadernos 1 y 2, Madrid, 1973, pag. 205. También José V. Aznar García, *La unificación de los pesos y medidas en España durante el siglo XIX: los proyectos para la reforma y la introducción del Sistema Métrico Decimal*, Universidad de Valencia, 1999. Vid. Real Orden de 9 de diciembre de 1852, por la que se determinan las tablas de correspondencia recíproca entre las pesas y medidas métricas y las actualmente en uso, en la que fijaba una equivalencia para la libra castellana, la misma que se utilizaba en Asturias.

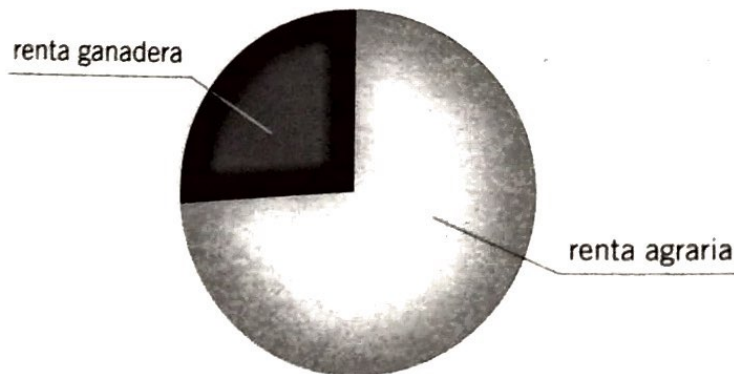
importantes defraudaciones en sus pagos¹³⁰. Un dato importante que se puede entresacar de lo aportado por el Catastro de Ensenada es que las 16 arrobas de queso que pagan en concepto de diezmos las parroquias de San Pedro de Camarmeña y San Martín de Bulnes son en queso fresco, por lo que se hace patente la existencia de quesos madurados. De modo que no sería aventurado suponer que ya se producían quesos de tipo azul o picón, el que hoy conocemos como Cabrales.

5.3 La producción de queso en el total de la renta agrario-ganadera del municipio de Cabrales a mediados del siglo XVIII

Si bien las siete toneladas de queso anuales, que hemos estimado como posible producción del municipio de Cabrales en su conjunto, es una cantidad apreciable para la época, ésta la debemos enmarcar en el contexto de la producción total agropecuaria del municipio para constatar su verdadera importancia.

Partiendo de los datos que aportan los informes vecinales del Catastro de Ensenada, así como las réplicas realizadas por el Estado, hemos constatado que la renta agropecuaria producida anualmente en Cabrales era aproximadamente de 130.470 reales de vellón, de los cuales solamente unos 31830 $\frac{3}{4}$ reales de vellón correspondían a la producción de los esquilmos ganaderos, lo que representaba un 28% del total de la producción agropecuaria. A su vez, el queso que producían los vecinos de Cabrales era valorado en aproximadamente 7600 reales de vellón, lo que representaba aproximadamente un 23,8 % del total de los esquilmos del ganado y, a su vez, un 6,63% la renta agropecuaria del concejo¹³¹.

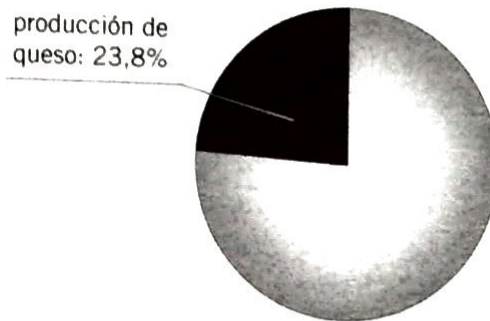
Renta agropecuaria del Municipio de Cabrales en 1752



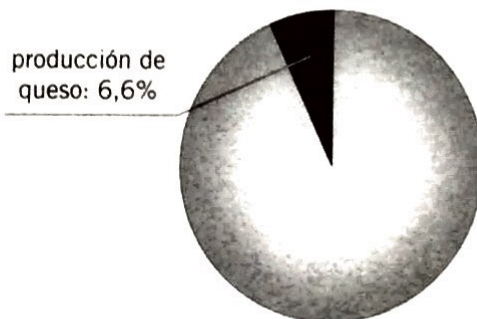
¹³⁰ Cfr. J. A. Sebastián Amarilla, "La agricultura española y el legado del antiguo régimen (1780-1855)", en Enrique Llopis (ed.), *El legado económico del Antiguo Régimen en España*, Crítica, Barcelona, 2004, pag. 161 y del mismo autor *Agricultura y rentas monásticas en tierra de León. Santa María de Sandoval (1167-1835)*, Universidad Complutense de Madrid, 1992, pag. 557.

¹³¹ Este tema será ampliamente estudiado en un próximo trabajo nuestro, "La renta de un municipio de montaña a mediados del siglo XVIII. Cabrales en el Catastro de Ensenada"

La producción de queso en el total de renta ganadera del Municipio de Cabrales



La producción de queso a la renta agropecuaria del Municipio de Cabrales a mitad del S. XVII



El estudio minucioso y estadístico de los datos aportados por el Catastro de Ensenada nos conduce a conclusiones sobre la historia económica del municipio de Cabrales que son radicalmente distintas de las aportadas por la mayoría de los autores. En este sentido, señalaban, posiblemente extrapolarlo la realidad de finales del siglo XIX y principios del XX, que la economía del municipio de Cabrales había sido desde tiempos inmemoriales eminentemente ganadera y pastoril¹³². Nada más lejos de la realidad, ya que la agricultura era la actividad económica principal del municipio en su conjunto, predominando la producción de escanda¹³³ y

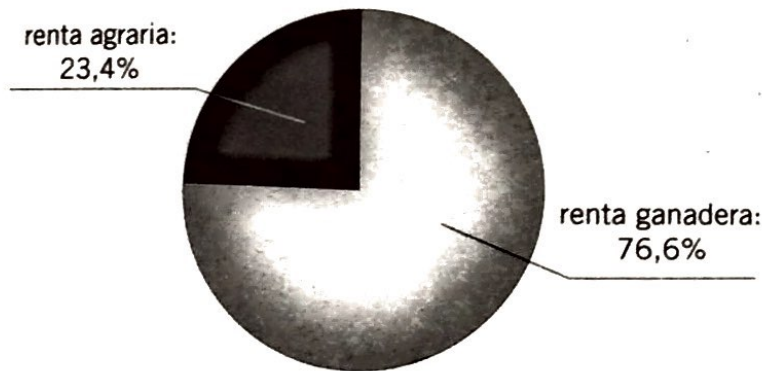
¹³² Juan Ignacio Ruiz de la Peña Solar, "El concejo de Cabrales en la Edad Media", ob. cit. pag. 148; Faustino Suárez Antuña, Marta Herrán Alonso y Jesús Ruiz Fernández, "La adaptación del hombre a la montaña. El paisaje de Cabrales (Picos de Europa)", *Eria*, N° 68, 2005, pag. 379; Ana Belén de los Toyos de Castro, "Edad Moderna" en *Asturias concejo a concejo. Cabrales, Peñamellera Alta y Baja*, Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo, 1997, pag. 73 y Cayetano Enriquez de Salamanca, *Cabrales y Picos de Europa*, Madrid, 1983, pag. 50. Gonzalo Anes, *Economía y Sociedad en la Asturias del Antiguo Régimen*, Ariel, Barcelona, 1988, pag. 71, señala: "En el concejo de Cabrales, también de montaña, las cosechas de escanda y maíz eran siempre escasas, a causa de ser poco lo que se sembraba, por ser ganaderos sus habitantes".

¹³³ Se trataba de un cereal muy apropiado para las zonas de montaña. Vid. J. Dantin Cereceda, "Distribución geográfica de la escanda asturiana", en *Estudios Geográficos*, n° 5, 1941.

maíz¹³⁴. Solamente en dos parroquias, las más meridionales y con más territorios en la zona montuosa, la ganadería era absolutamente dominante en la actividad económica: San Pedro de Sotres y la parroquia conjunta de San Pedro de Camarmeña con San Martín de Bulnes, mientras que en la también alpina parroquia de San Cristóbal de Tielve, la proporción entre las rentas agrícolas y ganaderas se aproximaba a la mitad. Por lo tanto, en la economía tradicional del concejo de Cabrales, más que de una economía ganadera hay que hablar de una economía de subsistencia que descansaba sobre la explotación cerealícola del terrazgo¹³⁵

En el caso de San Pedro de Sotres, la renta ganadera representaba casi el 76,6 % del total de la renta agropecuaria de la parroquia, y la agraria solamente era aproximadamente del 23,4 %. Para la parroquia conjunta de Camarmeña y Bulnes, la renta agraria solamente representaba un escaso 15,4%, mientras que la ganadera era del 84,6%. En la parroquia de San Cristóbal de Tielve, la renta agraria suponía el 49,5% y la ganadera el 50,5% restante. Solamente en estas parroquias, junto con la de Santa María de Llas, la producción de queso era significativa: pasaba o se acercaba a los 1000 kg. En la de Sotres, la producción de queso representaba el 37% de la renta; en la de Camarmeña-Bulnes, el 30%; en la de Tielve era un escaso 12%; mientras que en la parroquia mucho más rica de Santa María de Llas, en Arenas de Cabrales, solamente representaba un 5,4 %, un porcentaje por debajo del total del municipio.

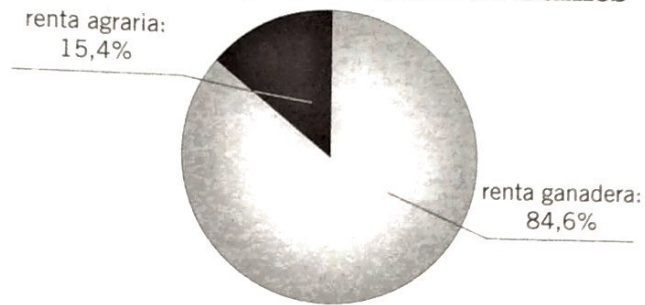
Distribución de la renta agropecuaria de la Parroquia de Sotres



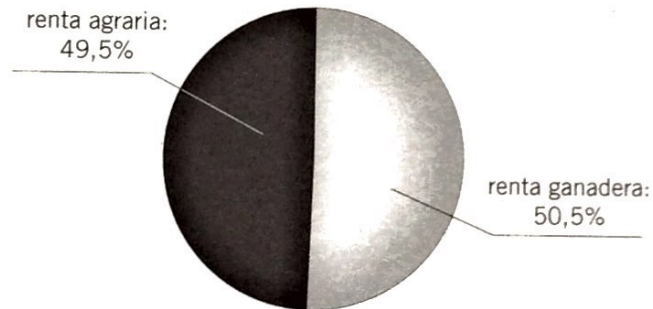
¹³⁴ El maíz, pese a ser un cereal de reciente introducción, era el que más se producía en Cabrales, con un 53,8% de la renta agraria y un 38,7% de la renta total agropecuaria. Sobre la introducción y rápida difusión del maíz en la región. Vid. F. Bouza Brey, "Introducción del cultivo de maíz en Asturias en el siglo XVIII", en *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, N° 16, 1952, así como Baudilio Barreiro. "La introducción de nuevos cultivos y la evolución de la ganadería en Asturias durante la Edad Moderna", en *Actas del Congreso de Historia Rural. (S. XV al XIX)*, Universidad Complutense de Madrid, 1984.

¹³⁵ Jesús García Fernández, *Organización del espacio y economía rural en la España atlántica*, Siglo XXI, Madrid, 1975, pag. 39.

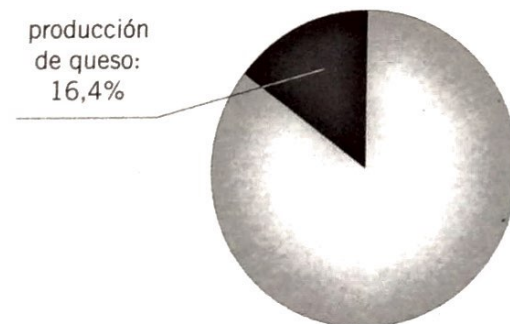
**Distribución de la renta agropecuaria
en la Parroquia de San Pedro de
Camarmeña y San Martín de Bulnes**



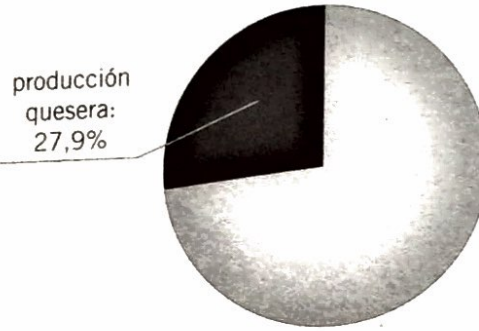
**Distribución de la renta agropecuaria
de la Parroquia de
San Cristóbal de Tielve**



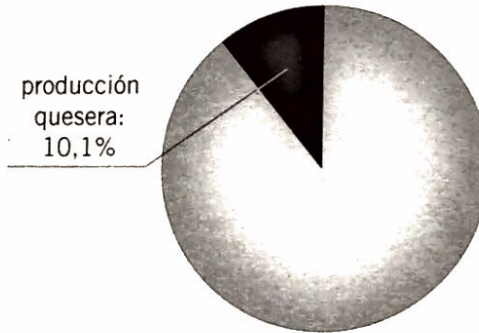
**Distribución de la renta agropecuaria
de la Parroquia de
San Pedro de Sotres**



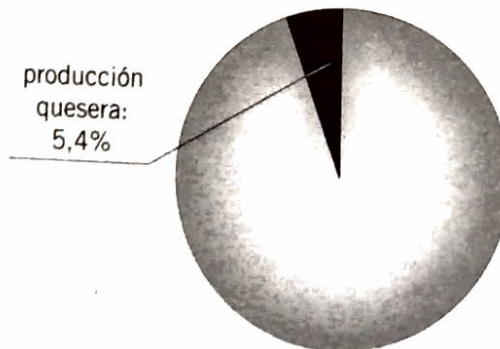
La producción de queso en la renta de la parroquia de San Pedro de Camarmeña y San Martín de Bulnes



La producción de queso en la renta de la parroquia de San Cristóbal de Telve



La producción de queso en la renta de la parroquia de San Martín de Llas



Estos datos estadísticos nos dan pie para concluir que la producción de queso a mediados del siglo XVIII está plenamente consolidada en todas las parroquias del municipio. En algunas representa la parte más importante de la renta agropecuaria, como en la parroquia

conjunta de Camarmeña y Bulnes, mientras que en otras su producción es poco significativa, como la de la Parroquia de Poo. En el concejo de Cabrales, los esquilmos del queso representan el 23,8 % de la renta pecuaria y se sitúan en el segundo puesto después de la cria de corderos, que aportaba el 24,6 % de ésta.

5.4 El queso de Cabrales, un producto de la economía de subsistencia con cierta implantación en el mercado

En el apartado referente a las primeras referencias de la existencia del queso en el municipio de Cabrales, apuntábamos que el queso debía ser un importante producto que servía para complementar la dieta cotidiana de los campesinos¹³⁶. Como señala Alicia Langreo, en ningún lugar de Asturias, con anterioridad al siglo XIX, se puede hablar de la existencia de una industria láctea como tal. Solamente se puede hablar de una industria rural láctea que podría considerarse como artesanado de autoconsumo¹³⁷. Sin embargo, debemos señalar que en las parroquias alpinas de Camarmeña-Bulnes, Sotres y, en menor medida, Tielve, las producciones de cereales no cubrían las necesidades alimenticias básicas de sus habitantes, por lo que sus excedentes ganaderos -corderos, cabritos, mantecas y quesos- fueron utilizados para ser vendidos o trocados en los mercados y ferias locales por cereales¹³⁸.

En este sentido, un trabajo del SADEI del año 1985, mantenía que los pueblos altos del concejo de Cabrales (Bulnes, Camarmeña, Sotres y Tielve) no contaban con hórreos debido a la temprana especialización de la producción de quesos, cuya venta permitía a los campesinos adquirir en los mercados los cereales que no podían producir en sus escasos terrazgos. Así, señalaba Juan Bernardo de Mier, párroco de Santa María de Llas, en su *Descripción del concejo de Cabrales*, de 1808, que en el pueblo de Sotres, por su altitud, no se producía maíz. Según el *Interrogatorio de Tomás López*, de 1794, en los pueblos altos de Camarmeña, Sotres, Bulnes y Tielve, “de lo que más abunda es ganado de todas especies, queso y mantecas, que es la principal subsistencia de estos naturales en sus vaquerías”¹³⁹. Alicia Langreo mantiene que ésta fue una de las causas que hicieron que el queso de Cabrales se convirtiera en 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”¹⁴⁰. Por eso, la fama del queso de Cabrales traspasaba los ámbitos locales y comarcales, y era reconocido como un excelente queso a nivel provincial. Así, ya Jovellanos a finales del siglo XVIII, en una carta dirigida a Antonio Ponz sobre el estado de la industria en Asturias, dice: “Se hacen a la verdad en Asturias muy ricos y regalados quesos, entre los cuales son señalados los de Caso y Cabrales”¹⁴¹.

¹³⁶ Luis Huidobro en un artículo escrito sobre el Naranjo de Bulnes, en el periódico *El Liberal*, el 11 de agosto de 1913, comentaba que en aquella época el alimento de los habitantes de Bulnes era el suero de los quesos bebido o con boroña, así como el queso que se deshacía y el que no cuajaba bien.

¹³⁷ A. Langreo Navarro, *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1995, pag. 43.

¹³⁸ La práctica de la venta de queso para la compra de cereales nos la aporta Pascual Madoz en su *Diccionario Geográfico-Estadístico e Histórico de España y sus provincias de Ultramar*, Ámbito, Valladolid, 1985, pag. 97, quien dice que los pastores de Cabrales venden sus quesos en los mercados semanales de Llanes y Cangas de Onís, donde a su vez compran los cereales de los que carecen.

¹³⁹ Ana Belén de los Toyos Castro, “Edad Moderna”, en *Cabrales, Peñamellera Baja y Alta, en Asturias. Concejo a concejo*, ob. cit. pag. 74.

¹⁴⁰ *Ibidem*. Pág. 41.

¹⁴¹ M. Arroyo y C. García del Cerro, *Quesos de España*, Espasa-Calpe, Madrid, 1988, pag. 124 y Pedro Casado Cimiano, Prólogo a *La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de*

A nuestro entender, sería más conveniente hablar de la especialización ganadera y la utilización de sus esquilmos como productos a vender en los mercados, para luego abastecerse de los productos imprescindibles más deficitarios, como era el caso de los cereales. Significativo es el artículo 19 de las Ordenanzas Municipales del Concejo de Cabrales de 1773. Se reglamentaba cómo se debía establecer el precio al que se debían de vender las mantecas, quesos y miel en su jurisdicción y en otras ordenanzas municipales, fechadas en 1797, se considera el queso como producto de la zona y, por lo tanto, gravado con impuestos¹⁴².

El propio Jovellanos se quejaba de la mala conservación de los quesos y, por lo tanto, de su difícil comercialización. El queso de Cabrales, al no ser curado y duro, presentaba muchos problemas para su transporte y conservación. Madoz, en su *Diccionario Geográfico-Estadístico e Histórico de España y sus provincias de Ultramar* señalaba que para mejorar su conservación y transporte, "la única preparación natural que dan al queso, es envolverlo varias veces, a medio secar, entre yerbas tiernas, verdes y húmedas".

En Cabrales podemos concluir que antes del siglo XIX existían abundantes producciones lácteas en forma de mantecas y quesos, que básicamente eran consumidos por los miembros de las familias campesinas elaboradoras, pero también eran vendidos en los mercados o utilizados como medio de intercambio en un entorno local o a veces regional¹⁴³. El propio *Diccionario Geográfico-Estadístico* indicaba que la venta de quesos dejaba a algunos pastores hasta 3000 reales al año, y que se solía vender en los mercados semanales de Cangas de Onís y Llanes, así como el que tenía lugar todos los viernes en Cabrales. Las especiales características de gusto, textura y color del queso de Cabrales, lo convirtieron en un producto muy singular, muy demandado y apreciado por un buen número de consumidores de las clases acomodadas.

siglo de los hermanos Alvarado, Fundación Leonardo Torres Quevedo (Universidad de Cantabria), Industrias Lácteas Españolas, Madrid, 1995, pag. 14.

¹⁴² A. Langreo Navarro, ob. cit. pag. 41.

¹⁴³ Cfr. A. Langreo Navarro, ob. cit. pag. 42. Joaquín Ocampo Suárez-Valdés, *Campeñinos y artesanos en la Asturias preindustrial (1750-1850)*, Biblioteca Histórica Asturiana, Silverio Cañada, Gijón, 1990, pag. 308, en el tráfico comercial de Asturias con destino a Castilla incluye derivados cárnicos y lácteos.

6. Identificación y forma de elaboración del queso de Cabrales

6.1 La identificación y caracterización del queso de Cabrales (émulo de Roquefort o queso picón)

Si las primeras menciones de la existencia de una producción estable de queso en el municipio de Cabrales datan del principio del siglo XVIII, como ya hemos reseñado, la primera identificación y caracterización del tipo de queso que se produce en Cabrales nos la proporciona el ya mencionado *Diccionario Geográfico-Estadístico e Histórico de España y sus provincias de Ultramar*, de Pascual Madoz, a mediados del siglo XIX, quien señala “que el ramo más notable de la industria en este país, es la elaboración del queso llamado de *Cabrales*, afamado dentro y fuera de la provincia. Es muy parecido al queso francés de *Roquefort*”¹⁴⁴. Así, el característico queso producido en Cabrales, que por su olor y color era denominado como *queso podre* por los habitantes de las comarcas circundantes, mediante la comparación que se le hacía en el *Diccionario Geográfico-Estadístico* con uno de los quesos más apreciados y conocidos internacionales, pasaba de ser un producto de autoconsumo campesino a ser catalogado como un manjar exquisito, y más propio de las clases pudientes y adineradas¹⁴⁶ que de las clases campesinas. El desconocido colaborador que ayudó a Pascual Madoz en lo referente al término de Cabrales, manifiesta un gran conocimiento de las características y circunstancias que rodeaban la producción del queso. Así decía: “*tiene mal olor, casi insufrible para los que no están acostumbrados; pero su gusto es exquisito, algo picante, muy suave y mantecoso; con facilidad se llena de gusanos, y aunque algunos le encuentran mejor cuanto más podrido, generalmente gusta más en su estadio medio, en el cual tiene color gris o vetas oscuras; su exterior es repugnante o sucio; pero es enteramente falso lo que se dice contra la limpieza con que lo fabrican los pastores de Cabrales*”, para luego añadir que era la abundancia de los sabrosos pastos donde estriba el gusto particular y la fama del queso de las vacas de Cabrales¹⁴⁷.

El documentado colaborador de Pascual Madoz ya advertía de uno de los más importantes problemas con los que se estaba encontrando el queso de Cabrales: la frecuencia con la que se encontraban en su interior gusanos provenientes de la puesta de la mosca *Pyophila casei*. Como en aquellos tiempos se desconocía esta circunstancia, la aparición de gusanos era atribuida a la falta de higiene en la elaboración del queso por los pastores, por lo que hacía una defensa de los métodos higiénicos y limpios¹⁴⁸. Por otro lado, caracteriza al queso de Cabrales

¹⁴⁴ Por lo que a mediados del siglo XIX ya era conocido este tipo de queso francés en España. Téngase en cuenta que la primera gran concentración industrial de productores de Roquefort se había producido en el año 1842, cuando una quincena de propietarios constituyeron la *Société des caves réunies*, precedente de la famosa *Société*, la cual puso las bases de la industrialización y comercialización a gran escala del queso de Roquefort.

¹⁴⁵ P. Madoz, ob. cit. pag. 97.

¹⁴⁶ Significativo es el anuncio que el diario madrileño *Época* ponía de una tienda madrileña de la Plaza Mayor, N° 16, a finales del siglo XIX, sobre el queso de Cabrales. “*A los gastrónomos. Sabroso queso de Cabrales, superior al Roquefort, y quien le pruebe dos veces queda aficionado y sus apasionados son exaltados. Es bueno, digestivo y despierta el apetito*”. En el mismo diario una tienda de ultramarinos publicitaba los productos de delicatessen para las próximas fiestas navideñas e incluía entre éstos al queso de Cabrales: “*Truchas escabechadas, ostras de la Coruña, mantecadas de Astorga, queso de Cabrales, sidra de Gijón y mantequilla de Soria*”, *Época*, 20 de diciembre de 1887.

¹⁴⁷ *Ibidem*.

¹⁴⁸ José Santos de la Iglesia Ugarte, ob. cit. pag. 147 “Para evitar la entrada de las moscas y que éstas pudieran depositar sus huevos en los quesos, el acceso al interior de la cueva se reservaba para horas muy

como un queso de vaca, por lo que ya en esa época se comenzaba a emplear este tipo de leche para su producción, ya que, como hemos señalado, la leche de vaca generalmente era utilizada para la elaboración de mantecas, mientras que los quesos se hacían con las leches procedentes del ganado menor o *reciella*.

En la Exposición Agrícola Nacional de Madrid del año 1857, en el capítulo de quesos, Asturias estará representada por el Casín y el Cabrales¹⁴⁹, pudiendo ser durante esta exposición cuando comienza a ser apreciado el queso azul de los Picos de Europa en la Villa y Corte. Por otro lado, en la Exposición Universal de Barcelona del año 1888, los quesos de Cabrales presentados por la fábrica *La Covadonga*¹⁵⁰, de Benia de Onís, propiedad de Manuel González Posada, obtuvieron la medalla de oro¹⁵¹, lo que le convertiría en proveedor oficial de queso *Roquefort-Cabrales* de la real casa.

En 1888, en el *Diccionario Enciclopédico Hispanoamericano*, se dice que en el concejo de Cabrales se cría ganado de todas clases y se fabrican quesos muy parecidos a los de Roquefort¹⁵². Tres años más tarde, en 1891, Ildfonso Llorente Fernández, en su libro *Recuerdos de Liébana*, decía del pueblo de Tresviso, muy próximo al pueblo y con producciones similares de queso, que era célebre en la comarca y fuera de ella por el tónico y nutritivo queso "picón", "que se adereza en sus majadas; pues aunque parece increíble, hay en lo alto de estas peñas grandes praderas o puertos, cuya fresca y abundante hierba mantiene gran número de vacas y cabras, riqueza casi única de estos aldeanos, que con la sustanciosa leche y la manteca fresca y el queso, se alimentan y se proveen de las cosas necesarias a la vida, y que no se produce en sus pueblos"¹⁵³. Llorente Fernández no utilizará la comparación con el queso de Roquefort para identificarlo o caracterizarlo, sino que introducirá la denominación de *picón* para el queso que se produce en Tresviso, que es de las mismas características que el producido en Cabrales. Los hermanos Alvarado, en su famosa *Memoria dictamen sobre la elaboración de los quesos en los Picos de Europa*, lo denominan picón o picañón porque así lo habían oído llamar en muchos lugares, incluso fuera de las provincias de Asturias y Santander donde se produce. Los propios Alvarado reconocían que en Cabrales se solía denominar picón o picañón a un producto especial formado con residuos del queso. Además, apuntaban que la denominación adoptada de queso Picón cuenta con el inconveniente de que este tipo de queso tendría que tener un gusto muy picante, "cuando en realidad, ni muchos quesos de éstos pican de un modo notable, ni hacen todos este efecto extraordinario, ni es un excesivo picor lo más gustado por el público en general; antes bien, muchas gentes lo prefieren sin ese sabor tan excesivamente fuerte"¹⁵⁴.

El año en que finalizaba el siglo XIX, el rector de la Universidad Literaria de Oviedo Félix de Aramburu y Zuloaga, en su *Monografía de Asturias*, comentaba en el capítulo referente a la ganadería en la región que existía una floreciente industria de quesos, entre la que destaca el

tempranas o se esperaba al atardecer, cuando el sol ya se hubiera ocultado. Antes de traspasar el umbral de la gruta, en la misma puerta se encendía un matojo de inabio y el humo, al extenderse, formaba una densa cortina que repelía a estos importunos insectos".

¹⁴⁹ A. Langreo Navarro, *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1995, pag. 490.

¹⁵⁰ Luis Aurelio González Prieto, "Covadonga y su entorno económico", *Revista Foro de Covadonga*, nº 1, 2005, pag 169. Manuel González Posada se dedicaba más a la comercialización de los productos lácteos que a su elaboración. Él compraba la manteca y los quesos a los pastores, que luego embalaba y preparaba para su venta.

¹⁵¹ Vid. *El Liberal*, 12 de junio de 1889.

¹⁵² *Diccionario Enciclopédico Hispanoamericano*, Tomo VI, Barcelona, 1880, pag. 66.

¹⁵³ Ildfonso Rubió Llorente, *Recuerdos de Liébana*, Madrid, 1891.

¹⁵⁴ 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, ob. cit. pag. 41.

de Cabrales, "émulo del Roquefort y cuya producción sube a 20.000 Kg"¹⁵⁵. Al año siguiente, 1900, en la monumental obra de F. Canella y O. Bellmunt, *Asturias*, cuando se refieren al municipio de Cabrales comentarán, siguiendo en lo fundamental lo ya aportado por el diccionario de Pascual Madoz: "El ramo más notable de su industria es la elaboración del renombrado queso de Cabrales, de mal olor, pero de gusto exquisito, picante y mantecoso, parecido al del famoso y análogo francés de Roquefort"¹⁵⁶.

Incluso los exploradores y alpinistas franceses que recorren el macizo de los Picos de Europa a finales del siglo XIX y principios del XX, reconocen el parecido entre el queso de los Picos con el del Aveyron, pero, como no podía ser menos, consideran al queso fabricado en Cabrales como una imitación del Roquefort. En ese sentido, el gran explorador galo Aymar Arlot de Saint-Saud, comentaba en su ya clásica *Monographie des Picos de Europa*, "el famoso queso de Cabrales, era como un perfecto Roquefort, que a veces se vendía en Madrid bajo el nombre francés de Roquefort"¹⁵⁷. De parecida manera identificaba el escalador del Club Alpino Francés, Ludovic Fontan de Negrín, quien a su paso por el puerto de Amuesa, camino del Naranjo de Bulnes, señalaba que en "El Puerto de Amuesa (único paso que comunica Cain y Bulnes), amplia escotadura herbosa y rodeada de grandes pastizales, [...]. Allí vive toda una colonia de pastores desde abril a octubre. La leche de cabras y vacas se transforma en quesos, imitación del Roquefort"¹⁵⁸.

Ahora bien, a los ojos del cura párroco de Bulnes, Juan Guerra Diaz, el queso de Cabrales no se trataba de una imitación del Roquefort, pues señalaba que en el concejo de Cabrales se elaboraban quesos de excelente calidad, superiores a los de Roquefort, que son los que más se les parecen. No obstante, reconocía que los quesos galos le aventajaban en cuanto a la presentación¹⁵⁹. Aunque el párroco de Bulnes quisiera reconocer en el queso de Cabrales un producto de superior calidad que el de Roquefort, y los alpinistas franceses lo vieran como una simple imitación del queso francés, lo cierto es que para los grandes estudiosos de los quesos a nivel internacional, en la segunda década del siglo XX el Cabrales era totalmente desconocido. Así, el famoso tratado de quesos "The Book of Cheese", publicado en 1918 por el profesor norteamericano Charles Thom, en el capítulo que hacía referencia a los quesos azules mencionaba el Roquefort (francés), el Gorgonzola (italiano), el Stilton (inglés) e incluso el Danish Blue (danés), pero no hacía la más mínima referencia al queso de Cabrales¹⁶⁰.

6.2 Primeras referencias a su forma de elaboración

La primera referencia de la que tenemos constancia en la que se menciona la forma de elaboración del queso de Cabrales nos la ofrece la ya mencionada obra de O. Bellmunt y F. Canella, *Asturias*, quienes, al referirse a la ganadería en la región, mencionaban que con la leche se producían mantecas y quesos. Destacaban por su renombre los quesos de Caso y Cabrales, y recogían de forma muy sucinta la elaboración de ambos. En el caso del Cabrales decían: "la

¹⁵⁵ Félix de Aramburu y Zuloaga, *Monografía de Asturias*, Silverio Cañada, Gijón, 1989, pag. 257.

¹⁵⁶ F. Canella Secades y O. Bellmunt Traver, *Asturias*, Tomo III, Gijón, 1900, facsímil Silverio Cañada, Gijón, 1987, pag. 258.

¹⁵⁷ Comte de Saint-Saud, *Monographie des Picos de Europa (Pyrénées Cantabriques et Asturiennes), Etudes et Voyages*, Girard y Barrère, Paris, 1937, pag. 164.

¹⁵⁸ L. Fontan de Negrín, "Aux Picos de Europa", en *Bulletin Pyrénées*, nº 55, 1906, así como en su *Aux Picos de Europa*, Toulouse, 1907. Traducción *En los Picos de Europa*, G. A. Editores, Gijón, pag. 37.

¹⁵⁹ Juan Guerra Diaz, *Apuntes geográficos-históricos del concejo de Cabrales*, Oviedo, 1913, pag. 29 y 30.

¹⁶⁰ Charles Thom, *The Book of Cheese*, Walter Warner Fisk, 1918, pag. 149 y ss.

leche entera o no mazada de vaca, cabra y oveja, mezclada en una vasija (peya), se cuaje y bate y se separa del suero la cuajada, echándose después ésta en aros de madera (arnios), con lo que se da forma al queso; pasa éste a ser colocado en tableros en la cabaña del pastor, poniéndole primero sal en una cara y después en la opuesta cuando dos días después le da la vuelta, y mientras tanto, todavía va soltando el suero o viria que le queda, hasta que seca suficientemente; pasa entonces a cuevas o cabañas frías, donde adquiere suavidad y recupera aquella fuerza y sabor que le hacen similar al Roquefort¹⁶¹. En una nota a pie de página se recogía la forma tradicional en la que los cabraliegos hacían el cuajo o cuayo tradicional con el que se debía elaborar el queso. "En tripa ancha, butiello, se introduce leche mazada, sal y suero, agregando a veces una copa de ron o coñac, y se coloca esta mezcla en sitio cálido hasta que adquiere estado de solidez"¹⁶².

En el año 1911, en el transcurso de la celebración del XX Concurso de ganados y exposición de industrias lácteas¹⁶³, celebrado en Santander, Juan y Ventura Alvarado¹⁶⁴, profesores de la Escuela Sierra-Pambley de Villablino¹⁶⁵, que tenían a su cargo la Sección de Industrias Lácteas de la Asociación General de Ganaderos del Reino¹⁶⁶, llevaron a cabo un interesante viaje de reconocimiento por los Picos de Europa para ver las posibilidades de desarrollar una producción moderna y homogeneizada de los quesos en la comarca. Como resultado de su viaje, fueron publicados sendos trabajos de los hermanos Alvarado. En 1911 se publicó un folleto con las conclusiones más importantes a las que habían llegado sobre el estado de la ganadería y sus industrias, que se titularía: *Impresiones de un viaje rápido por la provincia de Santander estudiando sus industrias lácteas*¹⁶⁷. A su vez, fue publicada, un poco más tarde, una "memoria-dictamen sobre el estado de las industrias lácteas en la provincia de Santander y la región de Cabrales (Asturias) y medio de fomentarlas", dentro de la *Memoria de actividades del Consejo Provincial de Fomento de Santander de los años 1911 y 1912*¹⁶⁸.

¹⁶¹ O. Bellmunt y F. Canella, ob. cit. pag. 51 y 52.

¹⁶² Ibidem. pag. 52.

¹⁶³ Vid. P. Casado Cimiano, "El 20º Concurso de ganados y exposición de industrias lácteas celebrado en Santander en el año 1911", *Anales del Instituto de Estudios Agropecuarios*, Santander, 1987-1988.

¹⁶⁴ Los profesores Alvarado eran buenos conocedores de las técnicas productivas de quesos que se estaban desarrollando en Europa. Ventura Alvarado, entre los años 1895 y 1896, había visitado varias escuelas de agricultura en Francia y también había asistido a congresos agrícolas en el país vecino. La formación la mantuvo con visitas a París y Roquefort. En sus estancias, recogió una copiosa información sobre el desarrollo de la enseñanza en dichas escuelas y la fabricación de diferentes tipos de quesos (Camembert, Pont d'Evêque, Brive, etc.)" Vid. M^o Rosario García Armesto, César A. Chamorro Álvarez y F. J. Rúa Aller, "Ventura Alvarado y la enseñanza de lactología en la escuela de Villablino (León) a comienzos del siglo XX", en *Actas del X Congreso Nacional, IV Iberoamericano y I Hispanoluso de Historia de la Veterinaria*, Olivenza, Junta de Extremadura, 2004.

¹⁶⁵ La Escuela Mercantil y Agrícola de Villablino fue fundada por Francisco Fernández Blanco y Sierra-Pambley, de ideas liberales y muy vinculado a la Institución Libre de Enseñanza. En 1887 abrió sus puertas la sección de agricultura de la escuela en la que, sobre todo, se impartieron clases sobre producción lechera y elaboración de mantecas y de quesos. Vid. Isabel Cantón Mayo, *La Fundación Sierra-Pambley. Una institución educativa leonesa*, Universidad de León, 1995, así como en J. Izquierda y G. Barrena, ob. cit. pag. 172 y ss.

¹⁶⁶ La Asociación General de los ganaderos del Reino se creó en el año 1836 como consecuencia de la abolición del Honrado Concejo de la Mesta. Vid. José Segundo Ruiz, *Del origen, organización y atribuciones de la Asociación General de Ganaderos*, Madrid, 1849 y M. Rodríguez Pacual, *La trashumancia, cultura, cañadas y viajes*, ob. cit. pag. 54.

¹⁶⁷ Este trabajo volvió a ser publicado en 1976 por Manuel Arroyo, "Informe de los hermanos Alvarado sobre la industria láctea de Santander. Año 1911", en el nº 2 de los *Anales del Instituto de Estudios Agropecuarios*, así como en la recopilación ya mencionada de Pedro Casado Cimiano.

¹⁶⁸ Esta Memoria-Dictamen, como reconoció P. C. Cimiano, permaneció en el olvido hasta que fue descubierta y publicada por él en la ya citada *La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo*.

En la mencionada memoria-dictamen se hacía una pormenorizada descripción del proceso de elaboración del Cabrales. Reconocen los hermanos Alvarado que solamente han visto elaborar queso *picón* a mujeres, aunque a su lado se encontraban hombres realizando otras actividades. Posiblemente, en el reparto tradicional de las tareas entre sexos en las unidades familiares campesinas, fuese la mujer la que, por lo general, realizase estas actividades de elaboración de quesos y mantecas, en las que no se necesitaría tanta fuerza física y se podían hacer en el ámbito de la casa, compatibilizándolas con otras actividades cotidianas domésticas: preparar la comida, limpiar la casa, lavar la ropa, etc.

Describían los profesores de Villablino cómo el 25 de julio de 1911 vieron hacer queso, a las siete de la mañana, a Felisa Campillo:

La leche era recién ordeñada. Dos cuartillos y medio, obtenidos de 11 ovejas, y cinco y medio que extrajo de 16 cabras. Ordeñó al aire libre y muy á fondo, aunque una sola vez, cada res.

Las de cabras tenía á la media hora de ordeñada una acidez de 21 grados Dornic.

Las dos muestras de estas leches se tomaron á la media hora y al cuarto de hora, respectivamente, y se conservaron con bicromato de potasa (1 por 1000), para analizarlas bastantes días después. La de ovejas dio el 10 por 100 de materia grasa y la de cabras, el 6 por 100.

El cuajo, preparado en el momento, diluyendo en agua templada un pedazo de cuajar de cabrito lechar, que se había secado al humo lleno de leche, tenía un corte blanco amarillento y no parecía muy ácido. Medida la fuerza del cuajo, resultó de 1/6.500, pero no nos fué posible medir la cantidad que echó, pues cuando nos dimos cuenta ya había echado el corrito. La leche estaba á 31 grados. Había bajado tanto, sin duda, por estar muy frio el cubo de hierro esmaltado (o porcelana, como suele decirse), en que mezcló la leche, en vez de usar la pozal de madera; además, la mañana estaba fresca.

Pero la mujer conocía bien la fuerza de su cuajo, pues mientras arreó las cabras hasta la salida del pueblo para que una muchachita las llevase al monte, y cuando habíamos notado que estaba cuajada la leche, llegó diciendo que ya debía estar, la tocó con el dedo y dijo que estaba en punto. Después hemos visto en otros casos que conocen bien el punto de coagulación.

Cogió un cacito de mango largo de los de hierro esmaltado o con baño de porcelana, que usan corrientemente hoy en las cocinas, y cortó con él la cuajada, mejor dicho, la rompió, desgarrándola materialmente, pues no la cortaba con el mango, usándolo como si fuera un cuchillo, sino introduciendo el cacito por su cavidad semiesférica para deshacer la cuajada. Desmenuzada de este modo la masa, empezó á empujarla suavemente, moviendo el cazo dentro de la masa, siguiendo con él el contorno de las paredes de la vasija.

Esta operación es lo que llaman rodear la cuajada y enteramente igual á la que los pastores de Áliva llaman atraer.

El efecto de la operación de rodear la cuajada, es volverla a reunir en una masa y oprimirla ligeramente contra sí misma para lograr que expulse suero. Al cabo de cuatro minutos, terminó. La cuajada había formado una masa que bajó al fondo de la vasija, apareciendo encima un suero blanquecino.

Antes usaba esta mujer, y se sigue usando en el país, la cuchara de la leche para las operaciones de cortar la cuajada y rodearla después. La forma de esta cuchara nos parece mucho más adecuada que el famoso cacito que acabamos de ver emplear.

La buena mujer nos dijo que le gustaba el cacillo más porque era más limpio, y, además, porque con él se sacaba mejor el suero de la pozal¹⁶⁹, tanto que nos vendió la cuchara que tenía por serle ya inútil.

Reunido ya el suero en la superficie, antes lo sacaban por el pico de la pozal, es decir, inclinaban la pozal, que tiene forma de jarra, para que por el pico de ella saliese el suero, dejando dentro la cuajada. Ahora introducen en el suero el fondo de un colador de esos que se usan ya en casi todas las cocinas, hechos industrialmente de hierro con baño de porcelana, con la cavidad de forma semiesférica llena de gruesos agujeros redondos, y provisto de un mango no muy largo. Introducido el fondo de este colador (o coladero, como la mujer le llamaba) en el suero, sacaba con el cazo el suero que en él entraba, y á medida que el suero se acababa, comprimía la cuajada con el fondo del colador hasta sacar todo el suero posible.

Vuelve luego á rodear la cuajada oprimiéndola por los lados con el cacillo, y cuando aparece más suero lo vuelve á sacar del mismo modo que antes. Cuando se ve obligada á coger el suero con el cacillo, porque el colador no entra entre la cuajada y las paredes de la vasija, pone el colador encima del cubo donde va echando el suero, con objeto de que queden en el colador las partículas de cuajada.

Por esto precisamente abandonó la cuchara. Antes sacaba el suero vaciando directamente la pozal en el cubo, con lo cual se le escapaba mucha cuajada, y ahora todo el suero pasa á través del colador, volviendo á unirse á la masa todas las partículas de cuajada que en él quedan.

Tardó quince minutos en extraer el suero, golpeando ligeramente al final la cuajada para extraerlo bien.

Después coge á pedazos la cuajada y la mete y comprime en el arnio¹⁷⁰ o molde. Esta buena mujer estaba por las novedades, y así el molde era de hojadelata y no de madera, como suelen serlo. Tampoco usa la masera, empleando en su lugar una fuente redonda y algo honda. Tardó dieciocho minutos en llenar el molde y dejarlo. Según dijo, á las veinticuatro horas le daría la vuelta. La cara que primero quedó abajo, y por tanto, en contacto con la viria o suero, será la que primero se sala, y es donde dicen aparece el acardanillado por estar muy ojosa.

Tomamos una muestra del suero, y encontramos que tenía el 4,50 por 100 de materia grasa. Lo emplean como alimento de los cerdos¹⁷¹.

Apuntaban que también habían visto fabricar queso a María Campillo en la cabaña que Manuel Martínez de Bulnes tenía en el Canero de Pandébano, así como en el propio pueblo de Bulnes. E igualmente, a Eulalia o Juana Campos, en la majada del Redondal, en pleno macizo de Ándara.

Como el ganado no siempre se encontraba junto a las majadas o pueblos, y estaba repartido por los pastizales de los puertos altos y lejanos, se acostumbraba a bajar la leche a los pueblos o a las cabañas que hay en sitios resguardados. El transporte se hacía en vejigos, es decir, en "odres pelados de cabra o de oveja; consideran mejores los de cabra. Los preparan metiéndolos en agua de ceniza; se secan luego á la sombra y se vuelven para que el lado del pelo quede dentro.

¹⁶⁹ El pozal es una gran vasija de madera, especie de jarra, con dos asas.

¹⁷⁰ El arnio era el molde para hacer el queso, que solía ser de corteza amarrada con una cuerda para formar el aro.

¹⁷¹ Hermanos Alvarado, ob. cit. pag. 46 y 47.

*Dicen que los primeros días, después de preparados así los vejigos, conservan muy bien la leche, pero que después la estropean, por lo que acostumbran á darles una buena lavadura con ceniza cada ocho días, ó a lo más tarde, quince*¹⁷².

Más adelante señalaban que el queso fresco debía ser fermentado en cuevas o bodegas. Precisaban que las mejores cuevas para madurar el queso eran las que contaban con *soplo o soplao*, es decir, hendiduras que comunican el interior de la cueva con el exterior, posibilitando la salida de aire frío. También constataban que en los pueblos donde no hay cuevas, se preparaban unas bodegas especiales, unas pequeñas habitaciones construidas arrimadas a algún talud natural del terreno o metidas en parte en él. Otras veces, se utilizaba como bodega una habitación en la parte más baja de las casas. Se procuraba que fuese oscura para huir de las moscas.

A partir de lo referido por los profesores Alvarado, podemos constatar que se utilizaban los tres tipos de leches (vaca, cabra y oveja), pero se empleaba en mucha más cantidad la producida por los animales de *reciella*, es decir, la leche de oveja y de cabra. *“Se utiliza para hacer el queso picón, generalmente, leche mezclada de cabras y ovejas, y á veces se le añade leche de vacas*¹⁷³. No obstante, matizaban que era una opinión muy generalizada entre los productores que si no se mezcla algo de leche de vaca, el queso no acardaniellea, es decir, no cría el veteado verdoso que le produce los *penicilliums*¹⁷⁴. En el invierno, había productores que solamente utilizaban leche de vaca para su elaboración, por carecer de las otras, pero precisaban que *“todos están conformes en que el queso de invierno es peor y en que no sólo la leche de cabra y oveja hace mejor queso, sino que la obtenida mientras el ganado pasta en los puertos altos es la que produce queso más exquisito*¹⁷⁵. Los Alvarado se dieron cuenta de que las proporciones en que mezclaban la leche los pastores dependían de la producción en función de su cabaña ganadera, y no de un criterio racional que buscara una textura óptima para el queso. De todas formas, concluían que se acostumbraba a hacer *“la mezclade leche con partes iguales de oveja y de cabra, añadiéndole o no leche de vaca más o menos desnatada*¹⁷⁶. Debía ser práctica muy generalizada desnatar la leche de vaca, con la que se hacía manteca. Esto constataron los Alvarado que se hacía con la leche que producían las vacas en los ricos pastos de la montaña de la parroquia de Sotres¹⁷⁷. Esta manteca era vendida a la fábrica de salado y conservación de mantecas *La Covadonga*¹⁷⁸, que Miguel Posada, conocido con el sobrenombre

¹⁷² Ibidem. pag. 43.

¹⁷³ Ibidem. pag. 41

¹⁷⁴ En aquel viaje los hermanos Alvarado, aunque recogieron *penicilliums* en los quesos y en las cuevas de Cabrales, no fueron capaces de clasificarlos, ya que les pareció más del tipo *candisimun* que el *glaucum* o el *album*. Ibidem, pag. 54.

¹⁷⁵ Ibidem. pag. 42. Añadían los hermanos Alvarado, que tan arraigada estaba la opinión de que los pastos de los puertos altos daban mejor queso, *“que hay pueblo que sostenido pleitos costosísimos para conservar el derecho que tienen de pastar con sus ganados en algunos puertos altos, dándose el caso curioso de que algunos pueblos de la parte baja tienen el derecho de enviar sus ganados á puertos de la jurisdicción de otros lugares, y hasta de hacerlo en un número de días determinados, antes ó después de que los ganados de otros puntos aprovechen aquellas yerbas”*. Los hermanos Alvarado se están refiriendo al derecho con el que contaban los vecinos de la parroquia de Santa María de Llas, en Arenas, de enviar durante los veinte primeros días de julio sus ganados a pastar a la Lomba de Toro, o la utilización mancomunada de los pastos del puerto de Pandébano. Vid. Amelia Maceda Rubio, “La ordenación histórica del espacio en la parroquia de Arenas de Cabrales (Asturias), a través de sus ordenanzas”, *Ería*, nº 75, 2008, pag. 36 y ss.

¹⁷⁶ ¹⁷⁶ Hermanos Alvarado, ob. cit. pag. 42.

¹⁷⁷ Ibidem.

¹⁷⁸ Ignacio Mateos Salvador, *Guía de Cabrales*, Santander, 1921, pag. 116. Como ya hemos puesto de manifiesto en un trabajo anterior, la fábrica de productos lácteos *La Covadonga* fue posiblemente el motor más importante de transformación de las estructuras productivas agrícolas-ganaderas de la zona. Según Félix de Aramburu y Zuloaga, vendía a finales de siglo 200.000 kilogramos de manteca,

de *El Mantequero*¹⁷⁹, había establecido en Benia de Onís. Se sorprendían los profesores de la fundación Sierra-Pambley de que los pastores cabraliegos produjeran con la leche de las vacas mantecas y no la utilizaran para fabricar con ella queso, ya que la libra de manteca solamente se vendía a 80 céntimos, cuando el queso bien fermentado podía ascender a 1,50 pesetas¹⁸⁰, por lo que la producción de mantecas mermaba considerablemente su capacidad para generar ingresos. Ahora bien, la producción y venta de manteca a Miguel Posada debía de producir un flujo monetario rápido y constante, con el que los pastores cabraliegos harían frente a las necesidades más perentorias de su subsistencia.

Por lo tanto, a comienzos del siglo XX, el queso de Cabrales se hacía fundamentalmente con las leches producidas por las cabras y ovejas, aunque ya se constata la utilización de la vaca en una pequeña medida. Por otro lado, verificaban una apreciable homogeneización en los métodos de elaboración del queso *picón* por parte de las distintas familias de pastores.

conservada y envasada según el método de Flandes, comprada ya elaborada en pellas a los propios ganaderos, además de perfeccionar el queso denominado Cabrales. Vid. Luis Aurelio González Prieto y Kennedy Trenzanos, *Proceso y consecuencias de la desamortización civil en Cangas de Onís*, ob. cit. pag. 66 y Luis Aurelio González Prieto, "Covadonga y su entorno económico", ob. cit. pag. 169.

¹⁷⁹ Miguel Posada, con otros grandes capitanes de la industria asturiana como Inocencio Fernández, fundador de la famosa dinastía minera de los Figaredo, constituyeron en 1897 la *Sociedad Anónima La Covadonga*. Su finalidad social es amplísima, desde la explotación de minas, arriendo de consumos, negocios industriales y comerciales de todo género, contratación de obras y servicios públicos. Pero así mismo contempla la industria agrícola, la fabricación de mantecas y quesos, la exportación e importación de frutas. El capital emitido fue de 500.000 pesetas en 250 acciones de 2000 pesetas, de las que Miguel Posada había suscrito 100 acciones e Inocencio Fernández 40. El resto se repartiría en pequeñas participaciones entre 14 o 16 acciones. La presidencia del Consejo de Administración de la empresa fue otorgada a Inocencio Fernández. Vid. Julio Tascón y Germán Ojeda, "Inocencio Fernández Martínez (1851-1918)", en www.uniovi.net/econo/Documentos Trabajo/2000/222_00.pdf. La Sociedad creó una fábrica en Gijón para la producción de mantecas que dirigiría Miguel Posada y, a principios de siglo, según Rafael Fuerte Arias, contaba con moderna maquinaria movida con un motor de gas de 15 caballos de fuerza; teniendo ocupación diaria, en los trabajos interiores y exteriores de dicha fábrica, 268 operarios. Vid. Rafael Fuertes Arias, *Asturias Industrial*, Gijón, 1902, pag. 455. También en Alicia Langreo Navarro, ob. cit. pag. 316. Esta sociedad se disolvió el 4 de abril de 1902, según consta en el Registro de la Propiedad Mercantil, XII-206-132 a 136. Una vez fracasada la experiencia gijonesa de Miguel Posada, seguiría por algún tiempo con su tradicional negocio de manteca en Benia.

¹⁸⁰ Los datos aportados por los hermanos Alvarado contrastan un poco con los publicados por algún periódico regional: *El Noroeste* del 18 de febrero de 1903, señalaba que el queso de Cabrales se vendía a 3 pesetas en el mercado de Colunga.

7. El intento de modernizar y aumentar la producción del queso de Cabrales. (Primera y segunda década del siglo XX)

7.1 Importancia económica, especialización quesera y ventajas competitivas del queso picón

La reiterada memoria-dictamen de los hermanos Alvarado señalaba la gran importancia que la producción de queso *picón* tenía en unos 13 pueblos repartidos por el concejo de Cabrales, así como otros de los de Peñamellera, Onís¹⁸¹ y Tresviso, en la provincia de Santander, ya que prácticamente vivían todo el año de lo que sacaban con la venta del queso y de la manteca. Consideraban que, con la elaboración del queso *picón*, los pastores de los Picos de Europa conseguían una utilidad anual de un 40 % del valor de su capital pecuario.

Por lo tanto, estimaban que *“si la elaboración del picón tiene hoy ya tanta importancia, no cabe duda, á nuestro juicio, puede tenerla aún mayor, y verdaderamente enorme, tanto para la zona donde hoy se fabrica como para la región, porque la única dificultad que podría haber para que la fabricación de este queso adquiriera un gran desarrollo sería la falta de consumo, y esta falta puede asegurarse no existirá el día que el picón sufra la transformación que experimentó el antiguo queso de Roquefort para convertirse en el que hoy conoce el mundo entero con ese nombre”*.

Añadían que en *“los mismos Picos de Europa puede alimentarse mucho más ganado lechero que hoy, pues hay en ellos, durante el verano, mucho que no se ordeña, y, entre él, mucho ganado merino. Durante el invierno se alimentaría las cabras, ovejas y vacas en los valles. No faltaría, pues, ni alimentación ni ganado”*¹⁸².

Los profesores de la escuela de Villablino entienden que la mejor opción económica para los Picos de Europa sería avanzar hacia la especialización lácteo-quesera de la comarca, por lo que propugnan un cambio fundamental de la cabaña ganadera que pasta en los veranos. Así, consideran necesario que el ganado merino, que desde la Edad Media ocupa sus mejores puertos, fuese sustituido por el mucho más rentable ganado lechero para la producción quesera.

Mantienen los Alvarado, como ya anteriormente lo había hecho Pedro J. Muñoz y Rubio treinta años antes¹⁸³, la necesidad de aprender y copiar, en cierta manera, los modernos métodos de producción industrial que se habían desarrollado en Roquefort. Apreciaban éstos que las circunstancias que presentaba la producción del queso de Roquefort, no más de

¹⁸¹ Posiblemente, el queso azul que actualmente se identifica como de Gamonedo, en aquella época estaba considerado también como queso *picón* y no se hacía ninguna diferenciación.

¹⁸² Hermanos Alvarado, ob. cit. pag. 50.

¹⁸³ Pedro J. Muñoz y Rubio, “Los quesos y cuevas de Roquefort”, *Revista Forestal*, tomo VII, 1873-1874. Éste hacía una exégesis de la producción de Roquefort en la segunda mitad del siglo XIX, con la constitución de la *Sociedad de las Cuevas reunidas*, y valoraba que la industria quesera de Roquefort aportaba un total de 15.000.000 francos, que se repartían entre cerca de 60.000 personas, comprendiendo los propietarios, colonos, negociantes y empleados en la elaboración y en los transportes. Respecto a la producción quesera en España, contando con afamados quesos, solamente se producían en ciertas localidades a muy pequeña escala y en el taller doméstico. Concluía Muñoz y Rubio que contando con buenos quesos y pastos, *“falta sólo, pues, una buena y entendida elaboración, con la cual fomentando la industria que nos ocupa, haciéndola salir de la limitada esfera en que en la actualidad se mueve, dotándola, [...] podríamos llegar á obtener excelentes productos con las condiciones que los hacen ser tan apreciables”*.

cincuenta años atrás, no distaban mucho de las que en esos momentos tenía la producción de queso *picón* en los Picos de Europa¹⁸⁴. Por lo que mostraban su esperanza en que el queso *picón* pudiese llegar en un corto plazo a mejorarse y uniformarse, dándole óptimas condiciones de calidad, mejor conservación y aspecto, que tan necesarias son para extender su consumo. Esto podía ser fácilmente alcanzable, teniendo en cuenta el aprecio del consumidor por el gusto Roquefort y “que la fabricación francesa no da abasto, a pesar del enorme desarrollo dado a su producción, a satisfacer las necesidades del consumo mundial, hay la seguridad de que nuestro *picón* encontrará mercado, aunque se duplique y aun cuadruple su producción”¹⁸⁵.

Además, consideraban que la producción del queso *picón* de Cabrales y Tresviso presentaba ventajas económicas muy importantes sobre el de Roquefort, pudiendo llegar a ser mucho más competitivo. Así, manifestaban que el queso galo, una vez que entraba en las cuevas, necesitaba una serie de operaciones de manipulado como eran el raspado y el pinchado, que no eran necesarias para la elaboración del *picón*. A su vez, las distintas operaciones de raspado, que son necesarias para que el queso de Roquefort madure adecuadamente, merma entre un 16% a un 25% su peso¹⁸⁶.

¹⁸⁴ Señalaban el gran parecido entre las formas de elaboración del queso *picón*, constatadas por ellos en los Picos de Europa y las descripciones ofrecidas por M. Marcorelles, en su obra *Mémoire sur le fromage de Roquefort*, publicada en 1760.

¹⁸⁵ Hermanos Alvarado, ob. cit. pag. 52.

¹⁸⁶ Comentaban los hermanos Alvarado, ob. cit. pag. 52 y 53: “En el queso de Roquefort, desde que entra en la cueva y se sala, se transforma su superficie en una materia pegajosa y maloliente que los franceses llaman *pégot*, y desde que se tiene noticias de la elaboración de este queso, se sabe que comprendieron los queseros la necesidad de arrancar esa costra, raspando el queso con un cuchillo; muchas veces esa costra se seca y se separa por sí misma, así es que, aun sin el raspado, se perdería esa sustancia [...]”

Al poco tiempo de raspar el *pégot*, aparece sobre el Roquefort otra costra blanquecina (del mismo color que tiene entonces el queso), llamado *rebarbe blanche*, costra que es preciso quitar mediante otro raspado [...]

Además, en Roquefort, aparece después, en la superficie de los quesos, un hongo blanco que llega a tener de 5 a 6 centímetros de longitud, y que es preciso quitar raspando de nuevo; pero vuelve a aparecer, una y otra vez, por lo cual cada ocho días o quince hay que repetir la operación.

Esta enojosa tarea, repetida casi siempre hasta cuatro veces en los quesos que sólo están en la cueva el tiempo ordinario (de un mes a mes y medio), y que aunque repitiéndose después en los que se quieren conservar largo tiempo antes de ponerlos a la venta, produce una gran pérdida de queso y aumento de consideración en la mano de obra.

Tampoco vimos en las bodegas y cuevas de los Picos producirse este fenómeno, y eso que en una cueva muy honda que visitamos en Arenas recogimos de un estante, en que los quesos estaban, una magnífica muestra de *penicillium*, cuyos blanquísimos filamentos tenían de 6 a 7 centímetros de longitud; pero en ninguno de los quesos que allí había notamos pelusa alguna en su superficie. Por cierto, que no logramos clasificar el *penicillium* recogido, que más parecía el *candisimun* que el *glaucum* o el *album*. [En la actualidad estas operaciones de raspado no se llevan a cabo en Roquefort, ya que los quesos cuando son depositados en la cueva, son envueltos en papel de aluminio para evitar que salgan las sucesivas capas]

Sospechamos que ha de convenir raspar algo el queso *picón* cuando ya se forma en la capa rojiza, así como en Roquefort le quitan lo que allí llaman la *rebarbe rouge*. Es posible, en efecto, que mediante este raspado se evite el comienzo de la fermentación pútrida que tan repugnante olor y aspecto da a mucho queso *picón*; pero, aunque así sea, no podrá compararse nunca el raspado que exige el Roquefort, con el que acaso convenga dar al *picón*.

Exige el queso Roquefort las indicadas raspaduras, muy principalmente para que sea posible que se desarrolle en su interior el *veteado verduoso*, el *percillé*, que dicen los franceses, o el *acardenillado*, que dicen los *cabraliegos*. En efecto, el *veteado verduoso* del queso lo produce el *penicillium glaucum*, y este hongo necesita para su desarrollo aire, o mejor dicho, el oxígeno que forma parte del aire. Al cubrirse los quesos de una capa pegajosa, que no permite el paso del aire al interior, resulta imprescindible quitarla para que el oxígeno dé vida al *penicillium*, y aun no basta esto, sino que se precisa pinchar los quesos para que el aire circule a través de toda la masa.

7.2 Propuestas de los hermanos Alvarado para mejorar y aumentar la producción de queso *picón* en los Picos de Europa. (Cuevas comunitarias; adquisición por industriales de cuevas y creación de una Escuela de Industrias Lácteas)

Estimaban los Alvarado que lo fundamental en la elaboración de un buen queso *picón* era, al igual que ocurría en Roquefort, la cueva. Por eso, se explicaba que el queso al que se le da el nombre de Roquefort¹⁸⁷ “*se haga hoy en una gran extensión de terreno tan distinto por todos conceptos, y que todo él venga á reunirse á las cuevas del pequeño pueblo llamado Roquefort; que es el que dá nombre lo mismo al queso hecho en todo el departamento del Aveiron, que al elaborado en otros departamentos limitrofes, y aun al que se fabrica nada menos que en la isla de Córcega. Y así, tan Roquefort es el queso hecho por los pastores corsos en esta isla del Mediterráneo, como el hecho en el mismo Roquefort, con tal de que ambos maduren ó fermenten en las cuevas naturales de este pueblo*”¹⁸⁸.

En opinión de los Alvarado, eran las excepcionales condiciones de humedad y temperatura de las cuevas a las que debe el consumidor el placer del queso en ellas fermentado. Añadían que las primigenias cuevas de Roquefort no eran más que simples huecos en el terreno, y que había sido la mano del hombre la que las había ampliado en profundidad y altura necesarias para que pudiesen caber los millones de quesos que en ellas se afinan. Este mismo fenómeno lo observan en los Picos de Europa, donde todos reconocen la importancia de una buena cueva y “*saben perfectamente las ventajas que para la calidad y la conservación del queso picón tienen aquellas donde hay sopro*”¹⁸⁹.

Son partícipes los hermanos Alvarado de que el desarrollo quesero en Cabrales, o en los Picos de Europa, debe llevarse a efecto siguiendo unas pautas parecidas a las que se produjeron en Roquefort. Así, señalan que “*el progreso en Roquefort se inició al adquirir algunos importantes industriales algunas de las cuevas reconocidas como mejores y poniendo*

Con el picón sucede que ni se forma esa costra que aísla del aire la masa del Roquefort, ni siquiera es preciso pincharlo, pues acardanillea perfectamente sin esa operación, porque toda la masa del picón es, desde que se acaba de hacer, como una esponja a través de la cual pasa el aire naturalmente, sin que necesite abrirle paso la mano del hombre. Hemos visto quesos que, por abandono de sus dueños, llevaban en la cueva tres semanas, sin haberles dado vuelta alguna, y no sólo tenían ojo en su cara superior y en los bordes, sino que, despegados del estante, mostraban también ojos bien manifiestos en la cara inferior”

¹⁸⁷ La Apelación de Origen Controlada no la conseguirá el queso de Roquefort hasta la ley de 26 de julio de 1925. Mediante la citada ley se establecía que solamente se podía considerar queso de Roquefort aquel que se afinaba en las cuevas de Combalou, pero precisaba que la zona de recolección de la leche de oveja para su fabricación, quedaba limitada a las zonas actuales francesas de producción y a las zonas de la Francia metropolitana, que presentaban las mismas características de razas ovinas, de pastos y de clima. Por lo que la zona de recogida de leche se extendía a Aviaron, Gard, Aude, Hérault, Tarn, Tarna-et-Garonne, Pirenéas-Atlantiques et Corse. Vid. Élian Da Silva y Dominique Laurens, *Fleurines y Roquefort*.

¹⁸⁸ Editions du Rouergue, Rodez, 1995, pag. 181.

Para el caso singular de la isla de Córcega como productora de leche para los industriales de Roquefort, és muy interesante el trabajo de Claire Delfosse y Jean-Antoine Prost, “Transmisión et appropriation de savoirs fromagers: un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses”, *Ruralia*, 1998-02. Sobre el desarrollo industrial del queso de Roquefort en esa época es necesario la consulta de dos trabajos fundamentales: el de Émile Marre, director de los Servicios Agrícolas del Aveyron, *Le Roquefort*, E. Carrière, Roldez, 1906 y la tesis doctoral de economía de A. Boyer, *L’industrie fromagère à Roquefort et économie des entreprises de cette industrie*, Laraose et Tenon, Paris, 1909.

¹⁸⁹ Hermanos Alvarado, ob. cit. pag. 62.

á fermentar en ellas los quesos que compraban á los ganaderos"¹⁹⁰. Posteriormente, algunos importantes ganaderos e industriales fueron estableciendo queserías en las que sólo se preparaba el queso para venderlo verde al dueño de la Cueva. De manera que las "queserías, comprando leche, hacían un gran número de quesos de tipo más uniforme, y que obtenía, por tanto, mayor precio; y poco á poco, estos centros fueron perfeccionando su fabricación, instigados por el acaparador de quesos, que tenía gran interés en que los por él adquiridos obtuviesen mejor precio en el mercado.

A medida que los acaparadores dueños de cueva iban desarrollando su negocio, perfeccionaban los procedimientos de elaboración, ya mejorando los que ellos ejecutaban durante la fermentación en las cuevas, ya proponiendo reformas á los ganaderos ó á las queserías que se limitaban a preparar el queso verde ó seco.

A estas modificaciones correspondía una mejora con el precio, que era el estímulo necesario para que el ganadero mejorase la fabricación y aumentase el número de sus ovejas y seleccionase á éstas para hacerlas más lecheras; y así se consiguió el progresivo aumento de producción¹⁹¹.

Por lo tanto, creían necesario los Alvarado proporcionarles a los pueblos de la región de los Picos una cueva debidamente acondicionada para que todos los vecinos pudiesen fermentar sus quesos. Entendían que, una vez realizadas las obras necesarias para su adecuado acondicionamiento, se debían colocar en su interior tantos estantes como vecinos hubiese en el pueblo, y se encargue "a uno la llave para que sea el jefe único y cuide de que todo se haga con orden y sin perjuicio a nadie". Estimaban que las obras de acondicionamiento de la cueva del Forcadiello, para el caso de Sotres, que ponían como ejemplo, no costarían más de mil pesetas, que cualquier filántropo puede acometer, haciendo un gran bien al pueblo de Sotres y "se daría un ejemplo muy bueno á los demás pueblos de la región"¹⁹².

¹⁹⁰ Ibidem. pag. 62,

¹⁹¹ Ibidem. pag. 63. Aportan cifras del libro de M. E. Marre sobre el aumento de la producción en Roquefort:

De 1670 a 1789 se fabricaban al año	100.000 Kg
En 1800	250.000 Kg
En 1830	800.000 Kg
En 1860	2.700.000 Kg
En 1890	5.200.000 Kg
En 1900	6.500.000 Kg
En 1905.....	7.000.000 Kg.

¹⁹² El filántropo en el que están pensando los hermanos Alvarado es Don Pedro Pidal, Marqués de Villaviciosa que, según ellos, al crear el Coto Real como un criadero de rebecos, causó un gran perjuicio a los vecinos de la comarca. Entienden los Alvarado que para compensar en parte a los habitantes se debían de acondicionar los caminos y demás infraestructuras viarias, tan necesarias en la comarca. Pero recalcan en sus "Descripciones e impresiones del itinerario seguido por los Hermanos Alvarado en su viaje a los Picos de Europa", citado por la recopilación de Pedro Casado Cimiano, *Los Hermanos Alvarado*, ob. cit. pag. 77: "Puede, también, hacerse un gran beneficio á los habitantes de la región de los Picos tratando de perfeccionar su industria, para lo cual, además de los estudios que sobre sus quesos se hagan, se hace preciso, como ya diremos en el lugar oportuno [Memoria-Dictamen], la preparación de algunas cuevas naturales, labor que supone sólo el gasto de algunos miles de reales. Perdónenos el lector si exponemos aquí estas ideas. No conocemos personalmente al señor marqués de Villaviciosa; pero tenemos, de su manera de pensar y de obrar, conocimiento bastante para comprender que si lee estas líneas no dejará de estudiar la cuestión, y creemos que si lo hace, además de seguir trabajando (como ya lo está haciendo, al parecer) para que los caminos de los Picos se hagan, emprenderá él solo, por su cuenta, la regeneración de aquel país con la preparación de cuevas para poder dar uniformidad al queso de Cabrales en aquellos pueblos "

Por otro lado, señalaban que sería muy útil que alguna entidad¹⁹³ o algún particular con miras altruistas¹⁹⁴ promoviesen la constitución de una cooperativa entre los ganaderos cabraliegos, con la intención de poner de manifiesto las ventajas con las que cuenta la fabricación uniforme del queso. Son conscientes los Alvarado de que la realidad social en la que viven los cabraliegos impide la creación de un movimiento cooperativo de base, es decir, que fuesen los propios pastores quienes lo constituyesen.

Por último, su gran propuesta para el desarrollo de la producción del queso de Cabrales sería el establecimiento por parte del Estado, en el ayuntamiento de Cabrales, de una escuela de quesería o una estación lechera, consagrada a enseñar a los pastores las mejores técnicas de producción. No obstante, señalaban como una labor previa a realizar por los profesores encargados de la Estación de Industrias Lácteas, el estudio previo y concienzudo de cómo mejorar la homogeneidad y calidad del queso de Cabrales¹⁹⁵. Ahora bien, los propios Alvarado reconocían de nuevo que la realidad social de Cabrales era muy poco propicia para que los habitantes del país asistiesen regularmente a las clases.

¹⁹³ Probablemente estén pensando en la Asociación General de Ganaderos del Reino

¹⁹⁴ Cuando hablan del particular con miras altruistas, están pensando también en Pedro Pidal, Marqués de Villaviciosa, pues la actuación decidida del todopoderoso político asturiano no sería rechazada por los cabraliegos.

¹⁹⁵ El plan de estudio técnico minucioso que proponía era el siguiente:

1º Durante los meses de Junio y Agosto, los técnicos estudiarán la actual fabricación de las industrias lácteas de la región de "Los Picos de Europa", y muy principalmente el queso picón y el de Áliva, recorriendo al efecto todos los puntos necesarios y, muy principalmente, la parte más alta de la zona, y haciendo las experiencias que estimasen precisas, para lo cual dispondrán de los elementos necesarios.

Es de advertir que esta labor sería penosísima por lo accidentado del terreno, y habría de ser muy costosa.

Con el auxilio de las compañías mineras, que podrían proporcionar algún local, y con alguna tienda de campaña, se resolvería la cuestión de vivienda y taller. Contando con guías y criados, y los caballos necesarios para los transportes y la comunicación constante con los pueblos de los valles, la vida allí se haría compatible con el trabajo que habría que hacer. Pero todo esto supone un gasto de importancia que no nos atrevemos a presupuestar.

2º Como complemento de este estudio, se haría uno espacial de las condiciones de las cuevas reconocidas como mejores. Esto supone la compra de varios psicómetros registradores, y comisionar a varias personas del cambio de hojas, de darles cuerda, etc. Este trabajo se prolongaría todo el tiempo que las cuevas se utilicen, y hay algunas que se usan todo el año.

3º El otro complemento sería poder comprar algún ciento de quesos para analizarlos y seguir sus transformaciones, así como para comparar los resultados de diferentes procedimientos o los efectos de distintas cuevas.

4º Los quesos útiles para la venta, entre los elaborados en los ensayos y los comprados, se procurarán vender, comenzando así a abrirles mercado nuevo donde pudieran adquirir buen precio.

5º Durante el resto del año, en dos o tres épocas distintas, se harían nuevas visitas a la parte de la región que en cada momento conviniera, y, cuando fuera preciso, se efectuarían nuevas experiencias.

8. Las repercusiones inmediatas de las propuestas de los hermanos Alvarado

8.1 La creación de la primera cueva comercial. La *Flor de Septiembre*

No transcurrirán dos años de la visita de los profesores Alvarado por tierras de los Picos de Europa, y apenas un año de la publicación de la *Memoria-dictamen sobre el estado de las industrias lácteas en la provincia de la región de Cabrales (Asturias) y medio de fomentarlas*, cuando en el año 1913, el intrépido industrial de Cabrales, Don Francisco Álvarez¹⁹⁶, siguiendo los oportunos consejos de los hermanos Alvarado¹⁹⁷, creará la primera cueva-depósito para afinar el queso de Cabrales y, posteriormente, comercializarlo. Francisco Álvarez pretendía seguir los pasos de los primeros industriales de Roquefort¹⁹⁸, comprando los quesos directamente a los pastores para afinarlos en su cueva y, posteriormente, comercializarlos por toda la península e incluso en América, especialmente en México, donde existía una importante demanda de este queso por parte de los indios de la comarca¹⁹⁹.

Según señala Ignacio Mateos Salvador, el depósito de afinación la *Flor de Septiembre*²⁰⁰ se localizaba a la salida del pueblo de Carreña por su parte Norte, en el sitio denominado *Las Cuevas*. En ese lugar existía una pequeña oquedad de medio metro en la misma peña, que dejaba entender que comunicaría con una cueva de dimensiones más grandes. Fue entonces cuando Francisco Álvarez mandó ensanchar la pequeña cavidad y se encontró con una enorme cueva de más de 300 metros, con varias salas y galerías. Además, con la particularidad notable de que por su interior discurría un riachuelo que le aportaba la frescura necesaria para convertirse en una cueva ideal para el afinado de los quesos. Por ello comenzó a realizar las obras necesarias de acondicionamiento de las diferentes salas y galerías para albergar los quesos, así como la construcción en su exterior de un inmueble para llevar a cabo los necesarios trabajos de afinación y embalaje²⁰¹.

La *Flor de Septiembre* comenzó a comercializar el queso de Cabrales bajo la marca de queso *Picos de Europa*. Los quesos tiernos, que eran comprados directamente a los pastores, eran afinados mediante técnicas, procedimientos y maquinaria moderna, es decir, parecida a la que se empleaba en Roquefort. Una vez suficientemente afinado el queso, lo envolvía en papel

¹⁹⁶ Don Francisco Álvarez fue un empresario muy adelantado para su tiempo y rápidamente reconoció las posibilidades de desarrollo del queso de Cabrales, así como del incipiente deporte del alpinismo. Así, en el año 1923, construyó en la majada de Camburero un refugio para albergar a los intrépidos escaladores que querían ascender el Naranjo de Bulnes, en la década de los años veinte. Vid. Luis Aurelio González Prieto, *Historia del montañismo en los Picos de Europa (1853-2003)*, Madú, Siero, 2005, pag. 74, y Aymar Arlot de Saint-Saud, *Por los Picos de Europa*. (Recopilación de textos de Luc Maury), Ayalga Salinas, 1985, pag. 222.

¹⁹⁷ Pedro Casado Cimiano, en su introducción a *La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa*, ob. cit. pag. 23, señala la fundación del depósito de queso de Camarmeña, aunque dice que no sabe si influenciado por los trabajos de los hermanos Alvarado.

¹⁹⁸ Seguramente los hermanos Alvarado creyeron que Francisco Álvarez podría convertirse en el Étienne Coupiac "Le Rouge", el gran director de la *Société Anonyme des caves*, que fue quien consiguió convertir la fabricación del queso de Roquefort en una industria moderna y floreciente.

¹⁹⁹ Juan Guerra Díaz, *Apuntes geográficos-históricos del concejo de Cabrales*, Oviedo, 1913, pag. 30, e Ignacio Mateos Salvador, *Guía de Cabrales*, Santander, 1921, pag. 40.

²⁰⁰ La denominación de *Flor de Septiembre* es debida a que es en este mes cuando los quesos se encontraban en las mejores condiciones de maduración.

²⁰¹ Ignacio Mateos Salvador, ob. cit. pag. 45 y 46.

crystal, plomo, seda o celulosa, para posteriormente cada queso ser enlatado²⁰². De esta forma, conseguía presentar el queso con un aspecto agradable e incluso elegante, además de solventar el importante problema del transporte de un producto como el queso azul, fácilmente deteriorable²⁰³. No obstante, Manuel Naredo recogía, en 1916, que la pequeña industria instalada en Carreña dedicada a la compra de queso medio afinado para, una vez terminada esta operación en su cueva, ponerlo en condiciones de venta, sufre las consecuencias de los defectos de fabricación, pues algunos de los quesos, antes de expenderlos, se le pudren, y algunos de los que vende, no pueden ser consumidos por sus malas condiciones²⁰⁴.

La actividad comercial de la *Flor de Septiembre* dio comienzo en un contexto internacional muy favorable, ya que a principios de agosto de 1914 comenzaba la Gran Guerra. Francia, el principal proveedor de quesos del mercado español, no pudo seguir abasteciéndole como venía haciendo, ya que el esfuerzo bélico precisaba de todos los recursos. De modo que el queso por excelencia de las clases altas, el *Roquefort*, fue sustituido por su mejor émulo, el Cabrales²⁰⁵. Incluso algunos comercios, prescindiendo del etiquetado que realizaba la empresa cabraliega, lo vendían como *Roquefort*. El queso de Cabrales, así como el carbón -el otro gran recurso de la región- se vieron notablemente favorecidos por la I Guerra Mundial.

A principios de los años veinte la *Flor de Septiembre* dotaba de luz eléctrica a sus instalaciones y conseguía vender unas 150.000 pesetas de queso anuales. Será en el año 1929, en la *Exposición Iberoamericana* celebrada en Sevilla, cuando el queso comercializado por Francisco Álvarez reciba un premio por su gran calidad²⁰⁶. Igualmente, será galardonado ese mismo año en la Feria Regional de Gijón²⁰⁷.

La actividad emprendida por Francisco Álvarez de compra de quesos frescos para, posteriormente, ser afinados en una cueva-depósito para su posterior venta, rápidamente fue seguida por un importante comercio de ultramarinos de Arenas de Cabrales, "La Perla", que era regentada por la viuda e hijos de Raimundo Villar.

Tanto Francisco Álvarez como la tienda Viuda e hijos de Raimundo Villar, en sus anuncios publicitarios en algunas publicaciones de la época, anunciaban sus quesos como legítimos de Cabrales, para diferenciarse de la gran cantidad de quesos azules que en la región, y sobre todo en el oriente de Asturias, lo imitaban²⁰⁸.

8.2 Una gran oportunidad perdida. La creación de la Estación de Derivados e Industrias Lácteas en Cabrales por parte del Estado.

²⁰² Téngase en cuenta que Isidoro Clausel de Coussergues, de nacionalidad francesa, aunque con larga residencia en Asturias por sus negocios mineros, había establecido en Gijón a finales del siglo XIX la primera fábrica de hoja de lata de España. Por eso la *Flor de Septiembre* tendría la posibilidad de proveerse de la suficiente hoja de lata para envasar sus quesos. Vid. Jordi Nadal, *Moler, tejer y fundir, Estudios de historia industrial*, Ariel, Barcelona, 1992, pag. 168.

²⁰³ M. Fernández Morán, *Contribución al estudio del queso de Cabrales*, Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial, Santander y Casado Cimiano, ob. cit. pag. 23.

²⁰⁴ Citado en *La denominación de origen del queso de Cabrales como soporte y base de desarrollo de la economía de un área desfavorecida de la montaña asturiana*, ejemplar mecanografiado, pag. 4.

²⁰⁵ Ignacio Mateos Salvador, ob. cit. pag. 41.

²⁰⁶ A. Langreo Navarro, ob. cit. pag. 115.

²⁰⁷ Vid. A. Langreo Navarro, ob. cit. pag. 491.

²⁰⁸ En la Feria de Gijón expondrán entre una serie de productores asturianos de la comarca oriental asturiana sus quesos azules, imitación del Cabrales. Entre otros, se pueden destacar a Gerardo Puente, de Posada de Llanes, que elaboraba un queso tipo Cabrales en porciones, con la marca "Quesitos del Tío Juan", así como Atilano Cueto de Villaviciosa, Lino Palacios de Nava o Benigno Rodríguez de Siero. Vid. A. Langreo Navarro, ob. cit. pag. 491 y 492.

Los trabajos y dictámenes elaborados por los hermanos Alvarado no cayeron en saco roto, ni fueron orillados, como parece desprenderse de algunos recientes trabajos sobre los pastores de los Picos de Europa²⁰⁹. Tres años más tarde del viaje de los hermanos Alvarado a los Picos de Europa, en 1914, el Ministerio de Fomento fundará, a propuesta de una comisión del Ayuntamiento de Cabrales, y ayudados por el ilustre cabraliego Don Pedro Niembro Sierra²¹⁰, con notables influencias en la corte²¹¹, la *Escuela de Industrias y Derivados de la Leche*, que tendría su sede en Arenas. Se nombró como director de la misma a Don Demetrio López Dueñas²¹² que, con el tiempo, se convertirá en el técnico lechero más reputado de España²¹³.

Señalaba Mateos Salvador que el fin primordial del establecimiento era la enseñanza y “para poder admitir al mayor número posible de alumnos se habilitó de local adecuado: estos alumnos habían de instruirse en la aplicación de todos los métodos modernos a la industria de los derivados de la leche, y, claro es, que éste sería el medio más viable para que las familias de ellos pudiesen perfeccionar la elaboración casera, adaptando las innovaciones que el progreso y la experiencia aconsejasen, tanto en la elaboración del queso, como de la manteca; además, los alumnos podrían utilizar los conocimientos adquiridos para, en su día, en esta región o en otra, poderse constituir en industriales”.

A su vez, describía la Escuela los productos que enseñaba a elaborar o perfeccionar y algunas de las dificultades con las que se encontraba: “Este establecimiento elabora los quesos estilo “Port du Salut” a pasta dura y “Camembert” a pasta blanda; también ha elaborado el queso Cabrales muy bien perfeccionado, pero no se pudo afinar debidamente, ni conservar, por falta de locales adecuados para ello (cuevas a baja temperatura), y como por falta de presupuesto no pudieron construirse ni alquilarse, hubo que suspender esta elaboración. Desde el mes de octubre al mes de mayo, inclusive, se fabrica manteca muy bien presentada y muy exquisita; para este trabajo tiene tres desnatadoras: una marca Glove, de capacidad para 100 litros; otra de marca Melotte, para 50, y otra Alfalabal, también para 100 litros; dos mantequeros o mazadoras con capacidad para 40 litros, sistema alemán marca Astra, y otra para 20 litros, marca Amiga B; un refrigerante marca Babí, y una máquina para lavado y amasado de la manteca. Tiene, por último, variedad de aparatos para el análisis químico de la leche, determinando con ellos su densidad, acidez y riqueza. No puede determinarse el número

²⁰⁹ Vid. J. Izquierdo y G. Barrena, *Marqueses, funcionarios, políticos y pastores*, ob. cit. pag. 175 y ss. El capítulo “Un viaje de los hermanos Juan y Ventura Alvarado en 1911: unos precursores en los Picos de Europa.

²¹⁰ Juan Guerra Díaz, *Apuntes geográficos-históricos del concejo de Cabrales*, ob. cit. pag. 58, comenta respecto a este tema que el ilustre cabraliego Pedro Niembro Sierra, valiéndose de todas sus influencias en la Corte, prestó todo su apoyo a la comisión cabraliega enviada por nuestro ayuntamiento, hace dos años [1913], a la Corte, para recabar de los poderes públicos el establecimiento de una escuela técnica en la localidad, con el fin de mejorar la industria agrícola.

²¹¹ J. Vilar Ferrán, *Topografía médica del concejo de Cabrales*, ob. cit. pag. 137.

²¹² Durante su estancia en Arenas de Cabrales, constatamos que Demetrio López Dueñas, no solamente se preocupó por la industria láctea. También denunció una mina de carbón a su nombre en el paraje de la Riega de Bellamas. Vid. *Revista Industrial-Minera de Asturias*, 16 de agosto de 1918, denuncias de minas.

²¹³ Demetrio López Dueñas posiblemente haya sido el técnico más preparado en conocimientos sobre todo tipo de tratamientos de la leche y sus derivados, que había en aquellos momentos en nuestro país. A finales de los años veinte, una vez que se vio la inviabilidad de la Escuela de Industrias y Derivados de la Leche de Cabrales, pasó a ser Maestro Quesero en el Instituto Agrícola de Alfonso XII (Sección de Explotación). Este instituto fue uno de los antecedentes de la Escuela de Veterinaria de la Universidad Central de Madrid. Entre sus publicaciones destacamos: *Memoria sobre la fabricación del queso de Cabrales*, Servicio Agronómico de Oviedo, 1924; *Fabricación de quesos*, Hojas Divulgadoras de la Dirección General de Agricultura, N° 21 y 22, noviembre de 1929 y *La Leche*, Dirección General de Agricultura y Montes, Ministerio de Fomento, Madrid, 1930. Esta obra se convirtió en un verdadero manual y fue de nuevo publicada a mediados de los años cincuenta por el Ministerio de Agricultura.

de litros diarios que adquiere, pues oscila desde 10 a 90, según las épocas del año y las necesidades del vecindario”²¹⁴.

Ahora bien, el propio Mateos Salvador señalaba que la consignación que el Estado satisfacía para todas las necesidades del establecimiento, en los primeros años, era de solamente 5.000 pesetas, cantidad que consideraba totalmente insuficiente para el sostenimiento de la institución. También reconocía que, en el año 1920, el presupuesto aportado por el Ministerio de Fomento se había elevado a la cantidad de 14.500 pesetas, con las que se pueden atender las necesidades más perentorias.

La *Escuela de Industrias y Derivados de la Leche* no siguió las pautas academicistas al uso, de solamente impartir enseñanzas durante el curso escolar, sino que fueron conscientes de la realidad de la comarca y, en cierta manera, siguieron los consejos que establecía la *Memoria-Dictamen* de los hermanos Alvarado, de modo que, los profesores y, sobre todo, su director, hacían recorridos por los pueblos y las majadas con la intención de estudiar la elaboración del queso de Cabrales, e intentar dar consejos a los pastores para mejorar y hacer más higiénica su producción²¹⁵.

Pese a los intentos de acercar lo más posible la escuela y sus enseñanzas a la realidad social en la que vivían los cabraliegos de principios del siglo XX, como señala el Dr. Vilar Ferrán “*se ha recibido con cierto escepticismo –como toda innovación en aldeas rústicas- la labor de esa escuela-granja*”²¹⁶. De parecida manera reflejaba la situación Demetrio L. Dueñas: “*Desde que instaló el Estado la Estación de Industrias derivadas de la leche en Arenas, todo el personal del establecimiento se ha ocupado con el mayor interés en proponer a los pastores las mejoras que debieran introducirse en la fabricación de este tipo de queso. [...] todos los consejos acerca de este particular han caído en el vacío debido, en primer lugar, a la ignorancia que estas gentes tienen de la industria a que están dedicados y, por otra parte, a la desconfianza del personal del Estado, suponiendo se intentaba hacerles competencia en su industria o investigar en sus dominios*”²¹⁷.

Totalmente descorazonadoras eran las cifras de alumnado inscrito en los diferentes cursos: 1916, cinco alumnos; 1917, tres alumnos. En los demás años no ha tenido ningún alumno, salvo el curso 20-21 en que se habían inscrito cinco alumnos y once alumnas²¹⁸. Pese a todo ello, Pedro Niembro, su máximo impulsor, no perdía la esperanza y en ese año 1921 decía: “*la Escuela de los Derivados de la Leche, que podrá llegar tan estimada escuela a verse transformada en Escuela Nacional, en la que deberán nacer y educarse infinidad de jóvenes, hijas de nuestro concejo, que yo espero verlas convertidas pronto en maestras con título, empleadas y bien retribuidas, al frente del incalculable número de escuelas de las industrias lácteas, que demandan a voz en grito de todas las provincias donde la riqueza ganadera despierta a que sus productos tengan la estimación y aprecio que merecen, los que tienen la manteca y el queso mejor de Francia, Suiza y Bélgica*”²¹⁹.

²¹⁴ Ignacio Mateos Salvador, ob. cit. pag. 49.

²¹⁵ Demetrio L. Dueñas, *Memorias sobre la fabricación del queso de Cabrales*, ob. cit. pag. 4.

²¹⁶ J. Vilar Ferrán, ob. cit. pag. 137.

²¹⁷ Demetrio L. Dueñas, ob. cit. pag. 4.

²¹⁸ Ignacio Mateos Salvador, ob. cit. pag. 49 y 50.

²¹⁹ Pedro Niembro Sierra, Prólogo a la Guía de Cabrales de Ignacio Mateos Salvador, ob. cit. pag. XIII. La *Estación de Derivados de la Leche de Cabrales* no se convirtió en el referente nacional de las enseñanzas lácteas, como pretendía Pedro Niembro, sino que, unos años más tarde, la falta de alumnos y la desidia de la sociedad cabraliega hizo que se cerrase la escuela y la tan ansiada Escuela Nacional fue creada en Madrid, en el Instituto Agrícola Alfonso XII.

El ilustre cabraliego, consciente de la realidad social de su comarca, fijaba sus esperanzas en que las muchachas de Cabrales fuesen las que acudiesen a recibir enseñanzas en el centro docente, ya que los muchachos de la comarca, como los de todo su entorno circundante, tenían como primer objetivo el emigrar a América en busca de fortuna. Las familias de Cabrales persuadían a sus hijos para que se marchasen, y los padres, al tomar esta decisión, buscaban un futuro prometedor para su hijo y un posible seguro económico para ellos mismos y para toda la familia. Fueron muchos los emigrantes que mandaron importantes remesas, que sirvieron para complementar los ingresos familiares, y con las que se adquirieron y ampliaron patrimonios familiares²²⁰.

Menos esperanzado se mostraba Mateos Salvador con el innovador centro de enseñanza establecido en Arenas. Así señalaba que *“Don Demetrio López Dueñas, director de la Estación de Industrias y Derivados de la Leche, establecida en Arenas, autoridad indiscutible en el asunto, y que reúne en sí a su mucha práctica, adquirida en España y en el extranjero, vastísimos conocimientos técnicos, le he oído en conferencias desarrollar este tema con abundantísimos detalles prácticos, buscando la ilustración del pueblo en asunto tan capital, para mejorar esta riqueza y hacerla alcanzar el mayor rendimiento posible; también le he oído disertar sobre la higiene pecuaria necesaria e indispensable en los establos, y, sin embargo, no solamente no creo que nada consiguió, sino que hubo de desistir de sus propósitos, porque sufrió decepciones lamentables”*.²²¹

No obstante, exhortaba a las personas influyentes e ilustradas de los distintos núcleos poblacionales para que insistiesen en los beneficios que les podrían reportar las enseñanzas de la *Escuela de Derivados e Industrias de la Leche*. Así decía: *“Entiendo, pues, que los habitantes de Cabrales deben persuadirse de la importancia que para ellos tiene el asunto [Escuela de Derivados de la Leche], y [debe] buscar en aquel centro docente, [...] las enseñanzas necesarias [...]. Claro es que cuesta mucho destruir ciertos prejuicios, modificar añejas costumbres, y, más que nada, romper el hielo de la apatía que el vulgo padece; pero se conseguirá, insistiendo una y mil veces por medio de la propaganda, que puede hacerse hasta en cada pueblo, y yo no dudo que si las personas ilustradas de las diferentes entidades de población emprendieran este camino, la reconocida benevolencia y altruismo del señor López Dueñas le obligarían a secundarles. ¡Cuántos beneficios reportaría dicha propaganda a este hermoso cuan descuidado país!*”²²².

Después de todo, el infatigable director de la Escuela de Industrias y Derivados de la Leche de Arenas, tras unas cuantas campañas de enseñanzas ambulantes por las diferentes aldeas y majadas de los Picos de Europa, se congratulaba porque algunos pastores, después de mucho insistirles, comenzaban a utilizar los termómetros que la propia Escuela les había proporcionado, y no el simple dedo, como era tradicional, para saber si la leche estaba a punto para añadirle el cuajo, y que incluso alguno empleaba el cuajo industrial que les habían entregado.

Ahora bien, estas pequeñas innovaciones de las que tanto se alegraba el director de la *Estación de Derivados e Industrias de la Leche*, pronto debieron ser orilladas, ya que 65 años

²²⁰ Cfr. Pablo Gómez, *La emigración a América y otras emigraciones (Llanes, 1830-1950)*, Temas de Llanes, Nº 96, 2000. Muy significativos sobre esta cuestión son los capítulos X y XI de la *Guía de Cabrales de Mateos Salvador*, tan reiterada.

²²¹ Mateos Salvador, ob. cit. pag. 30.

²²² *Ibidem*.

después, Carmen Suárez Cueva, en su trabajo sobre el queso de Cabrales, constataba que eran muy pocos los productores que utilizaban el termómetro y el cuajo industrial²²³.

8.3 El estudio para mejorar la elaboración del queso de Cabrales de Ventura Alvarado en el verano de 1916. (*La intención era convertir a Cabrales en el gran centro de maduración de quesos azules de España*)

En el verano de 1916, regresa a los Picos de Europa el profesor de la Escuela Sierra Pambley de Villablino, Ventura Alvarado. Viene solo, porque su hermano había fallecido recientemente. La financiación de 4.000 pesetas para este nuevo viaje del profesor Alvarado fue llevada a cabo íntegramente por la Asociación de Ganaderos del Reino. La Asociación, en parte alentada por el propio rey Alfonso XIII²²⁴, pretendía conocer mejor los métodos de fabricación, pero, sobre todo, se quería estudiar la posibilidad de convertir a Cabrales en un gran centro industrial de producción y de afinado, semejante a Roquefort²²⁵. Señalaba en la Memoria publicada con motivo de estos trabajos Ventura Alvarado: *“Así como en Francia, para aumentar la producción de Roquefort van a buscar el queso recién hecho a Córcega, y una gran cantidad del que se exporta de las cuevas de Roquefort ha venido de aquella isla, de la misma manera se podría traer queso del centro y mediodía de España, donde, a excepción del exquisito manchego, la mayoría del que habitualmente se elabora, no alcanza buen precio, porque es de mediana calidad, y no cabe duda de que este aumento de ingresos redundaría en beneficio de aquellos ganaderos.*

*Podría, por tanto, no solamente aumentar con su mejora el valor del queso de Cabrales, sino también el de Áliva, mediodía y centro de España, con lo que a la vez se conseguiría surtir el mercado español de queso similar al Roquefort, y quizás mejor, de lo que resultaría una gran economía para la nación”*²²⁶.

Ventura Alvarado reconocía que el sitio ideal para llevar a cabo un buen estudio sobre la elaboración de los quesos de Cabrales sería el del Collado de Pandébano, pues estaba equidistante de los pueblos de Bulnes y Sotres, y era el paso obligado de las cargas de leche que bajan desde los puertos altos. Sin embargo, se inclinó por establecerse en Ándara, en las inmediaciones de la Majada del Redondal, perteneciente a la aldea cántabra de Tresviso, donde se encontraban las magníficas instalaciones del Casetón de las Minas de Mazarrasa, que Don Agustín de Mazarrasa, propietario de las minas, había puesto a su disposición, consiguiendo, de este modo, un alojamiento cómodo y mucho más barato que el establecer un campamento en el Collado de Pandébano.

²²³ Carmen Suárez Cueva, *El Queso de Cabrales*, Temas de Llanes, Nº 35, El Oriente de Asturias, Llanes, 1987, pag. 56.

²²⁴ El propio rey Alfonso XIII había manifestado, durante la Feria Exposición de la Asociación de ganaderos del Reino de 1913, su interés porque se estudiase el queso de Cabrales y sus posibilidades de desarrollo, en Ventura Alvarado Albo, *Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el estudio del queso Picón*, Asociación General de Ganaderos, Ernesto Jiménez Moreno, Madrid, 1920, pag. 7. Téngase en cuenta que el rey había visitado la zona y, por lo tanto, conoció el queso de Cabrales con motivo de su cacería de 1912, cuando inauguró el refugio Chalet Real que la Real Compañía Asturiana de Minas había construido en las praderías de Áliva. Cfr. Luis Aurelio González Prieto, *Historia del montañismo en los Picos de Europa, 1853 – 2003*, Made, Siero, 2005, pag. 65.

²²⁵ Extrañamente, Ventura Alvarado decía que no se sabía casi nada de las fermentaciones que se producen en el queso de Roquefort, sino que se mezcla a la cuajada, al echarla en el molde, pan enmohecido para que se produzca más tarde el veteado de moho.

²²⁶ Ventura Alvarado, ob. cit. pag. 6.

Ventura Alvarado no encontró el ambiente propicio entre las pastoras de la Majada del Redondal para llevar a cabo sus investigaciones, ya que no le enseñaron la forma de elaboración, ni las cuevas de fermentación, e incluso se negaron, en un primer momento, a venderle leche para que elaborase sus propios quesos, por lo que tuvo que abandonar Ándara²²⁷ y dirigirse hacia Sotres. En esta aldea del Alto Cabrales, reconoce el propio Ventura Alvarado, que la acogida fue verdaderamente agradable y obtuvo todo tipo de facilidades por parte de los pastores para estudiar y elaborar el queso, ya que *"todas las puertas se nos abrieron y vinieron varios vecinos a decirnos que podíamos emplear sus bodegas para curar el queso que hiciésemos"*.²²⁸

Señalaba Alvarado que nada de particular tenía el ordeño de las vacas o el de las cabras, sino es la costumbre de obligar a acudir a éstas incitándolas a lamer un poco de sal. En cambio, reconocía que era digno de destacar el procedimiento de ordeño de las ovejas, por higiénico y práctico. Recomendaba que un pastor de Cabrales fuese llevado por la Asociación General de Ganaderos a la Mancha para enseñar sus métodos de ordeño. Así, los productores de queso manchego obtendrían una leche más limpia y, por tanto, podrían elaborar un producto más agradable a la vista y al paladar, lo que daría como resultado final un aumento del precio de este queso.

Volvió Ventura Alvarado a describir la forma tradicional de fabricación del queso de Cabrales y, a su vez, describía la técnica empleada por él para elaborar y estudiar la mejora de la producción del queso. Una de las cuestiones que más preocupaba a Ventura Alvarado eran los gusanos que tenían gran número de los mejores quesos que se producían. Así, sostenía que los

²²⁷ Ibidem. pag. 12. "Desde el día que llegamos a la Majada del Redondal, del pueblo de Tresviso, encontramos un ambiente muy extraño. Había ya estado en aquella Majada, en 1911, recomendado por un amigo de Potes al señor secretario del aquel pueblo. Volvía, por tanto, como amigo y a país conocido, en busca de la misma mujer y a su cabaña. Llegué a la cabaña y estaba desierta, pero había cerca unas mujeres cosiendo y a ellas mismas me dirigí preguntando por aquella pastora. Después de habérmela negado algún tiempo, y por fin encontrarla escondida detrás de ellas, me hallé con la desagradable noticia de que no estaba dispuesta a darme ni venderme leche.

¿Las causas? Después de rogar e insistir durante todo aquel día, logré me dijese que no me vendían leche, porque "usted viene a quitarnos la venta del queso y a ser nuestra ruina" -me contestaron.

No me fue posible convencerlas del error en que estaban; no había explicaciones posibles; estaban en ese estado de convencimiento y desconfianza, tan corriente en el campo, que no hay manera de vencer; pues todo lo que se les habla lo escuchan como algo que se les dice con el fin de engañarlas. Por fin, después de insistir una y otra vez, terminaron por decirme que si el pueblo les daba orden de vender, que lo harían, pero no me dirían cómo se hacía el queso. En vista de ello, escribí al señor secretario, y mientras que llegó el propio con la contestación, logré averiguar que el año que yo había estado allí viendo cómo la pastora hacía queso, al tener conocimiento en el pueblo, se formó un motín contra ella y hasta dicen que quisieron pegar a la pobre mujer.

Llegó por fin la respuesta, bastante ambigua del señor secretario, y a la vista de aquel papel, y una vez convencidas de que era letra del mismo, y, sobre todo, al ver que un anciano que por allí apareció se dispuso a venderme la leche que tenía, se decidieron también la buena mujer y otras que vivían en la misma cabaña, a venderme la leche a peseta el litro, alquilarme el sitio que ocupaba en su cabaña para trabajar el queso, el hueco que éstos habían de llenar en sus estantes, y cobrarme un jornal por enseñarme a hacer el queso.

Pude, por fin, comenzar los trabajos de elaboración, pero ya hasta con temor de que me hiciesen cualquier tontería en los quesos.

Para terminar y colmar la medida, me prohibieron ver las bodegas, y costó el trabajo constante de los seis días que con ellas conviví, desde las seis de la mañana hasta las ocho de la noche, haciendo hasta de curandero para algún niño, con el fin de ganarme así la confianza, el conseguir que me las enseñasen, pero rodeado de pastoras, pues creo que temían les embrujase o cosa parecida los quesos, y no pudiendo casi poner el termómetro para tomar una temperatura. En fin, un verdadero calvario que no pude resistir más, ni tampoco resistía el presupuesto para leche, pues en los seis días había consumido la mitad del presupuesto".

²²⁸ Ibidem. pag. 14.

gusanos salían como consecuencia de la puesta de los huevos de las moscas, por lo que comentaba que las moscas procuraban poner siempre sus huevos en aquellos sitios que reunían las mejores condiciones para que se desarrollasen sus larvas. Por eso, entre dos quesos, el uno seco y coriáceo, y el otro untuoso y húmedo, el instinto materno les hará inclinarse por el segundo. Por eso, los quesos buenos tienen más larvas que los malos, pero no admitía que se tratase, como algunos defendían, que eran los propios quesos buenos los que las criaban. Reconocía que los lugares de elaboración estaban tan infectados por la puesta de los huevos de las moscas, que incluso en los quesos que había elaborado él mismo, en los que había puesto especial atención en la limpieza e higiene tanto de la leche como de los utensilios utilizados, habían sido infectados al ser elaborados en la misma cocina en la que los pastores hacían los suyos. Concretaba Ventura Alvarado que con una esmerada limpieza y el empleo de utensilios nuevos, o bien escaldados, se evitaría este repugnante defecto. Reflejaba que la falta de uniformidad en el queso dependía de la falta de uniformidad en la mezcla de las diferentes leches empleadas en su elaboración, pues no tienen en cuenta la cantidad que mezclan de cada una de las leches, ni siquiera se preocupan del ganado de cada clase que necesitan, *“y tan pronto tienen muchas como pocas cabras; otros no tienen ninguna y vacas las tiene muy pocas”*.

Continuaba su trabajo dando recomendaciones sobre cómo mejorar la elaboración del queso de Cabrales en cuanto a la proporcionalidad de la leche, la fuerza del cuajo, la acidez, la manera de introducirlos en la cueva y un sinnúmero de datos técnicos dirigidos más a la obtención de una producción industrial en serie que a la mejora de un queso artesanal. Lo más sorprendente del estudio de Ventura Alvarado, es que lo que pretendía no era mejorar el queso de Cabrales, sino conseguir elaborar en Cabrales un queso similar y de las mismas características que el de Roquefort. Así, comentaba de uno de los quesos del que había estudiado su proceso de maduración, lo siguiente: *“el queso n° 13 [...] el día 20 de septiembre que fue abierto por un lado, tiene un aspecto hermoso, amarillento, lleno de galerías y con comienzo de enmohecimiento, que hace pensar en un Roquefort perfecto, pues hasta su sabor es perfecto”*²²⁹. Además, en los meses que permanecerá en Cabrales fermentando quesos en la cueva del Cares, que amablemente le había cedido Ángel Caso, su propietario, utilizó las técnicas del raspado y del pinchado, con la intención de conseguir un producto lo más parecido al Roquefort.

Concluía Ventura Alvarado que para poder desarrollar la producción quesera de Cabrales era muy necesario que los propios cabraliegos se preocupasen por el problema, y que, de una u otra forma, aporten su ayuda. Sus últimas palabras eran un alegato para que las élites sociales del concejo de Cabrales, que se reunían en torno al Ateneo Cabraliego y a la Sociedad Cultural, así como a los buenos cabraliegos, entusiasmados con la idea de la mejora del queso, *“se preparen a prestar su ayuda, no sólo moral sino económica”*²³⁰.

²²⁹ Ibidem. pag. 63.

²³⁰ Ibidem. pag. 66.

9. Transformaciones en la elaboración del queso y en la cabaña ganadera en la segunda y tercera década del siglo XX

9.1 La leche de vaca se convierte en materia prima principal, fruto del aumento del precio, como consecuencia de la Gran Guerra

Es a lo largo de la segunda década del siglo XX, cuando comienzan a aparecer comerciantes que se dedican al afinado y comercialización al por mayor de los quesos de Cabrales, como Francisco Álvarez y Viuda e hijos de Raimundo Villar, y también cuando aumenta la demanda nacional de todo tipo de productos lácteos²³¹, y en especial de los quesos de tipo azul, como consecuencia de la paralización de las importaciones francesas debido a la I Guerra Mundial, así como el aumento de la demanda local a consecuencia de las necesidades alimenticias de los 2.000 obreros empleados en la construcción del canal hidroeléctrico del Cares y de la Central de Camarmeña²³². En apenas siete años, el queso de Cabrales había pasado de venderse de 1,50 pesetas Kg de la preguerra, a valer 7 u 8 pesetas Kg hacia 1919²³³, es decir había multiplicado su valor por cinco. Un incremento tan considerable de su precio provocó un aumento proporcional de la producción. Como la cabaña ganadera no se había acrecentado proporcionalmente a la producción de queso, los pastores optarán por dejar de elaborar las menos rentables mantecas con la leche de las vacas y la utilizarán para aumentar la producción de queso. Las recomendaciones de los hermanos Alvarado sobre la utilización de la leche de vaca para la producción de queso de Cabrales, que en un principio habían quedado en saco roto ante el fenomenal crecimiento de la rentabilidad del queso, comienzan a tenerse en cuenta. Parece ser, según constató el propio Ventura Alvarado, que en un principio se le añadió a la mezcla para hacer el queso leche mazada, es decir, una vez obtenida la manteca. El propio Alvarado no encontraba ninguna explicación lógica al porqué de añadirle la leche una vez desnatada, salvo el de ser empleada ésta primero para la obtención de mantequilla.

Como ya hemos comentado, la producción de queso se hacía predominantemente con leche del ganado de *reciella* (cabras y ovejas). Todavía en 1911 los hermanos Alvarado constataban que se utilizaban las tres leches, pero comprobaron que la mayoría de los productores utilizaban la leche de cabras y ovejas. Así comentaban que en "*Sotres vimos hacer queso mezclando 5 1/2 cuartillos de leche recién ordeñada de 16 cabras, con 2 1/2 cuartillos obtenidos de 11 ovejas*"²³⁴. Durante el verano de 1916, el propio Ventura Alvarado verificaba que se había producido un aumento de la proporción de la leche de vaca en la elaboración del queso que llegaba ya a un 20 % del total de la leche empleada²³⁵. En el verano de 1918, Demetrio López Dueñas hacía una relación de la proporción de leche que se utilizaba en las

²³¹ La contracción de la importación del extranjero de muchos productos lácteos, produjo un importante desarrollo de la demanda de productos lácteos nacionales. Cfr. Pedro Casado Cimiano, *Siglo y medio de historia de la industria lechera de Cantabria*, Besaya, Torrelavega, 2000, pag. 23 y ss.

²³² Mariano Zubizarreta Gavito, *Obra de Titanes. Construcción del Canal Cain-Carmarmeña y de la Senda del Cares*, Oviedo, 2000, pag. 79, comenta de la dieta alimenticia de estos obreros: "La comida de la cantina podía ser arroz con carne un día y patatas con carne al siguiente; queso y pan de hogaza siempre".

²³³ *El Noroeste* del 12 de septiembre de 1925, publicaba los precios a los que se vendían algunos artículos en el mercado de Sotrondio y se señalaba que el queso de Cabrales se vendía a 8 pesetas.

²³⁴ Hermanos Alvarado, *Memoria-Dictamen* ob. cit. pag. 42.

²³⁵ Ventura Alvarado Albo, *Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el estudio del queso "Picón"*, ob. cit. pag. 51.

aldeas de Sotres, Bulnes y Tielve por algunos productores, y la mayoría empleaba un 50% de leche de vaca y alguno llegaba al 100%. Solamente un productor de los referidos por el director de la *Estación de Derivados de la Leche* de Arenas, seguía manteniendo la leche del ganado de *reciella* en casi un 90%²³⁶. Con la utilización de la leche de vaca no sólo conseguían aumentar la producción, sino que evitaban la estacionalidad de la producción, ya que el ganado menor solamente producía leche durante los meses del verano.

9.2 La transformación de la cabaña ganadera cabraliega

La cabaña ganadera cabraliega había sido predominantemente de ganado menor de ovejas y cabras; más aventurado resulta afirmar que la especie de ganado que más importancia había tenido en el concejo de Cabrales hasta principios del siglo XX fuesen las cabras²³⁷. Poco nos aportan las fuentes de la época sobre la raza de este ganado de *reciella* y los estudios que se han realizado sobre el tema no muestran grandes concordancias. El Grupo Universitario para el Estudio de la Montaña Asturiana, en un trabajo realizado en los años ochenta, comentaba que los rebaños de ganados cabraliegos de principios de siglo XX estaban constituidos fundamentalmente por cabras de tipo Pirenaica en su totalidad y oveja, que ya empezaba a estar cruzada con lacha²³⁸. Según Faustino Suárez, Marta Herrán y Jesús Ruiz, hasta principios del siglo XX las razas eran las autóctonas, muy bien adaptadas al terreno, la carranzana o lacha en las ovejas y la bermeya para las cabras²³⁹. Ahora bien, Joaquín Vilar Ferrán, en su ya reiterada *Topografía médica del concejo de Cabrales*, señalaba que el ganado ovino era en su mayoría churro²⁴⁰. Por lo tanto, bien podría tratarse de ovejas lachas, que son un tipo de ovejas churras.

En cuanto al ganado bovino, a mediados de la segunda década del siglo XX era en su totalidad autóctono, raza *casina o asturina de la montaña*. Según los ingenieros agrónomos Manuel Naredo y Federico Bajo, era un tipo de ganado bien acomodado a las condiciones del medio por su pequeño desarrollo y gran rusticidad. La leche que producen es de buena calidad, pero la cantidad producida variaba entre los 800 a 1000 litros²⁴¹. Explicaban Naredo y Bajo que en los pueblos de la montaña de Camarmeña, Bulnes, Sotres y Tielve, las vacas permanecían estabuladas desde últimos de octubre hasta finales de mayo, cuando subían a los puertos.

Como lo más importante para estas comunidades es la leche, que se dedica en sus tres cuartas partes a la elaboración de queso, por lo general los teneros se vendían o se mataban a los

²³⁶ Demetrio L. Dueñas, *Memoria sobre la fabricación del queso de Cabrales*, ob. cit. pag. 5 y 6, "El año antes citado hemos presentado en los pueblos altos del Concejo mezclas muy distintas. Así, por ejemplo, en Bulnes, a 16 litros de leche de vacas, mezclaron 12 de cabras y 4 de ovejas. En Sotres, a 13 de vacas, 9 ½ de cabras y 4 de ovejas. Y en Tielve, un ganadero fabricó queso con leche de vaca solamente, en tanto que otro lo hizo casi exclusivamente con leche de cabras y ovejas, puesto que la mezcla consistió en 1 litro de vaca a 7 ½ de leche de cabra y 7 de oveja".

²³⁷ Carmen Suárez Cueva, ob. cit. pag. 42 y M^a Adoración Abella García (Dir), ob. cit. pag. 74. Ya hemos señalado con anterioridad que, en el siglo XVIII, el ganado más numeroso fue el lanar.

²³⁸ La oveja lacha o carranzana era un tipo de oveja churra originaria del País Vasco. M^a Adoración Abella García, ob. cit. pag. 68. Así, Carmen Suárez Cueva, *El Queso de Cabrales*, ob. cit. pag. 42, señalaba los animales que hoy se encuentran en Cabrales pertenecen prácticamente en su totalidad al tronco cabrío pirenaico.

En cuanto al ganado lanar, éste no ha experimentado grandes cambios. Los ejemplares existentes en la actualidad están cruzados con la raza lacha del País Vasco, encubriendo totalmente la raza autóctona.

²³⁹ Faustino Suárez Antuña, Marta Herrán Alonso y Jesús Ruiz Fernández, ob. cit. pag. 379.

²⁴⁰ J. Vilar Fuentes, ob. cit. pag. 136,

²⁴¹ Manuel Naredo y Federico Bajo, *El ganado bovino en Asturias*, Madrid, 1916, pag. 9, 10 y 12.

pocos días de nacer, dejando uno por cada tres o cuatro vacas, que serviría para reponer alguna haja, y al mismo tiempo para que, iniciando la succión en la ubre, pueda verificarse el ordeño más fácilmente.

Mientras que en los pueblos de la parte baja del concejo de Cabrales, las vacas de leche permanecían estabuladas y la alimentación estaba constituida por heno y nabos durante la primavera, y los meses de octubre y noviembre aprovechan los retoños de las praderas, completándose la ración con heno durante la noche, y en el verano van a los puertos con el resto del ganado. Como ocurre en los pueblos altos, se deshacen de las crías al poco de nacer²⁴², pero la leche se utilizaba para la producción de manteca y algo de queso.

La necesidad de obtener cada vez más cantidad de leche para elaborar sus rentables quesos, llevará a los pastores cabraliegos a introducir, hacia finales de la década del diez y comienzos del veinte, sementales de la raza Suiza Schwitz, pardo-alpina o, como se denominaría en Asturias, *ratina*, por su color grisáceo muy semejante al de las ratas. Se trata de una raza que, aunque exótica, se adaptaba bastante bien a los pastos y a las características orográficas del terreno, pero que podía bien duplicar, o incluso triplicar, la producción de leche²⁴³. Los primeros ejemplares de la raza pardo-alpina llegaron en los años sesenta del siglo XIX por el puerto de Bilbao; en 1870 fue introducida en la provincia de Santander²⁴⁴, y en Asturias se llevará a cabo en 1885²⁴⁵. Según nos relataba, pocos días antes de su fallecimiento, el que fuera cura párroco durante medio siglo de la parroquia de Santa María de Llas, Don Juan Antonio Ardisana²⁴⁶, gran conocedor del queso y de la ganadería cabraliega, la introducción de la raza pardo-alpina en Cabrales se había producido hacia los años veinte con ejemplares macho

²⁴² En este sentido, Ignacio Mateos Salvador, ob. cit. pag. 46 y 47, comentaba las malas condiciones en las que los terneros eran vendidos y de su poca rentabilidad; así decía: "*El procedimiento rudimentario que se sigue para las crías del ganado vacuno hasta poderlas llevar al mercado, siento como principio que es de más coste que el que en realidad debiera tener y que exigen las necesidades de la presente época. Esta afirmación la he sacado de la observación y deduzco que, por ejemplo, un ternero que se prepara para la venta y que, por lo tanto, ha de salir al mercado, tiene que llevar buena presentación, que la constituye el estado sano y rollizo del animal, y además el menor coste posible para que el ganadero pueda entablar la competencia; el estado sano y rollizo lo consigue el procedimiento que actualmente se practica, cual es alimentarle con leche en cantidad suficiente para que su estado no desmerezca; pero si bien logramos así ese resultado, en cambio nos apartamos mucho del menor coste, porque la leche empleada en el alimento del ternero, si la hubiéramos vendido o hubiésemos con ella elaborado el queso o la manteca, veríamos que duplica el valor con exceso: luego ya no tiene cuenta al ganadero este procedimiento; debe estudiarse otro que nos lleve al resultado apetecido, sustituyendo la leche con otro artículo de menor coste. En las regiones de Suiza y Holanda y en la mayoría de las de Alemania y Francia, el procedimiento que se sigue es el siguiente: el ternero se amamanta un periodo de tiempo necesario para constituirle en buen estado de desarrollo, que podemos llamar periodo preliminar o de preparación; pasado el cual se le suprime la leche y sólo se le da la leche desnatada o el suero con el aditamento necesario de harina de cereales o de legumbres de bajo coste, construyendo también tortas amasadas con tales harinas, hasta que el ternero pueda entrar en periodo de alimentación de hierbas y forrajes*".

²⁴³ Vid. Eloy Gómez Pellón, "Pastos, ganados y leche en las tierras altas de Cantabria", en Eloy Gómez Pellón, *Viejas Culturas Lácteas de Cantabria*, Universidad de Cantabria, pag. 33 y F. Arce García, "El ganado bovino suizo de raza parda", *Tierras del Norte*, N° 27, 1960.

²⁴⁴ Téngase en cuenta que algunas zonas de Cantabria, como el valle del Pas, se especializaron muy pronto en la recría de vacas lecheras. Cfr. M. Terán, "Vaqueros y cabañas en los Montes de Pas", *Estudios Geográficos*, n° 26, 1947.

²⁴⁵ J. García Fernández, *Organización del espacio y economía rural en la España Atlántica*, ob. cit. pag. 48.

²⁴⁶ Don Juan fallecería quince días después de nuestra entrevista.

procedentes de la granja que los marqueses de Argüelles²⁴⁷ tenían en la localidad llanisca de Hontoria²⁴⁸. El retraso con el que la especie pardo-alpina hizo su irrupción en las tierras cabraliegas con respecto a otras comarcas asturianas o cántabras se debió, en gran medida, a que el ganado era propiedad de los propios pastores y, por lo tanto, a diferencia de otras comarcas, no existía prácticamente la aparcería de ganados, *la comuña*²⁴⁹, muy generalizada todavía en gran parte de la región²⁵⁰, ya que según recoge Vilar Fuentes, los leoninos contratos de *comuña* habían desaparecido del concejo cabraliego a finales del siglo XIX gracias al dinero que enviaban los emigrados a América a sus familias²⁵¹. Los propietarios de las *comuñas* y los arrendatarios de terrenos propiciaron que sus aparceros y arrendatarios introdujesen razas mucho más productivas y reproductoras²⁵². Manuel Naredo y Federico Bajo reconocen la existencia de muchos ejemplares mixtos en Asturias hacia 1915, es decir, de cruces de pardo-alpina con ejemplares autóctonos.

Ahora bien, la introducción de la raza pardo-alpina en Cabrales debió seguir las mismas pautas que en la zona cántabra de los Picos de Europa. Como recoge Eloy Gómez Pellón, “*la incorporación del ganado pardo-alpino ha ido acompañada de cruces con los ejemplares autóctonos, que han supuesto la renuncia a una parte de la potencial mejora de la aptitud lechera y de la cárnica*”²⁵³. El considerable aumento de la cabaña ganadera bovina, así como la introducción del ganado pardo-alpino, trajo como consecuencia la necesidad de que los pastores y ganaderos contasen con más prados de siega, para poder recoger el heno necesario con el que hacer frente a las crecientes necesidades alimenticias del ganado durante el invierno. La gran cantidad de vacas y, sobre todo, las pardo-alpinas no podían sustentarse solamente con los escasos recursos que podían sacar de pastar durante el tiempo que duraba la derrota de las mieses en los terrenos cerealícolas. Esta mayor necesidad de prados no se hizo a costa de la transformación del terrazgo cerealícola en pastizales, como algunos autores sostienen, sino que se llevó a cabo mediante la apropiación de los bienes comunales, como está constatado que ocurrió en otras comarcas lecheras²⁵⁴. Este asalto por parte de los campesinos de los bienes comunales en estas primeras décadas del siglo XX debió ser muy importante en todos los lugares, ya que un Real Decreto de 23 de diciembre de 1930, reconocía como legítimos propietarios de los roturados que, con anterioridad a aquella fecha, estuvieran en posesión de los terrenos por más de un año y un día²⁵⁵. A este fenómeno de apropiación de los bienes comunales también coadyuvó en gran manera la legislación de la Reforma Agraria de la época republicana.

²⁴⁷ Téngase en cuenta que el comerciante Don Narciso Álvarez Velasco, que ostentó durante algunos años la alcaldía del municipio de Cabrales, era un fiel servidor político de los intereses de los Marqueses de Argüelles. Cfr. I. Mateos Salvador, ob. cit. pag. 179.

²⁴⁸ El grupo GUEMA, en su trabajo sobre el *Queso de Cabrales* mantiene que la introducción de la vaca pardo-alpina se produjo en los años cuarenta cuando se pretendió la sustitución de todas las razas autóctonas por la suiza.

²⁴⁹ Cfr. Jesús García Fernández, *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, Silverio Cañada, Gijón, pag. 44.

²⁵⁰ Cfr. Luis Aurelio González Prieto y Kennedy Trenzado González, *Proceso y consecuencias de la desamortización en Cangas de Onís*, ob. cit. pag. 54, en el municipio próximo de Cangas de Onís era algo muy corriente.

²⁵¹ J. Vilar Fuentes, ob. cit. pag. 134.

²⁵² Vid. José M^o Moro, “Crisis del Antiguo Régimen y revolución burguesa (siglo XIX)”, en *La Enciclopedia Temática Asturiana*, Tomo II, Gijón, Silverio Cañada, 1981, pag. 307.

²⁵³ Eloy Gómez Pellón, ob. cit. pag. 33.

²⁵⁴ Cfr. José Sierra Álvarez y Manuel Corbera Millán, “Chimeneas en la aldea: las transformaciones inducidas por la instalación de Nestlé en la Penilla de Cayón (Cantabria).” *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Vol. XI, n^o 231, 1 de febrero de 2007, pag. 20, <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-231.htm>.

²⁵⁵ Cfr. M. H. González Vinales, “El problema de las roturaciones arbitrarias”, *Revista Financiera del Banco de Vizcaya*, n^o 68, 1947.

No obstante, la pardo-alpino pronto dejará paso en las zonas productora de leche a otra raza exótica que con el tiempo se convertirá en la vaca productora de leche por excelencia: la raza frisona u holandesa, la que se conocerá como vaca pinta²⁵⁶.

²⁵⁶ Vid. Carlos Santiago Enríquez, *Las vacas suizas y holandesas en España*, (Catecismo del agricultor y ganadero), Espasa-Calpe, Madrid, 1933.

10. El intento de unificar y modernizar la producción

10.1 Consejos para mejorar la producción del queso de Cabrales. (*La memoria sobre la fabricación del queso de Cabrales*)

Los encargados de la *Estación de Industrias y Derivados de la Leche* de Arenas, pese a no conseguir el deseado predicamento entre la población de Cabrales, no cesaron en su empeño de intentar inculcar las modernas técnicas de producción, que en ese momento se estaban aplicando en el resto de Europa para la producción de los quesos, en general, y de los azules, en particular. Así, entendían como imprescindible la estandarización e higienización de la producción.

Como ya hemos apuntado, los profesores de la *Estación* realizaron una serie de campañas veraniegas por los pueblos y majadas en las que se producían los quesos, con la intención de estudiar los métodos de fabricación e introducir las oportunas mejoras en su producción. Fruto de su arduo trabajo de investigación, aunque, como ya hemos dicho, totalmente incomprendido, el director y maestro de la misma publicará en 1924 un pequeño opúsculo, *Memorias sobre la fabricación del queso de Cabrales*, en el que se recogerán la forma de fabricación y las mejoras propuestas para su modernización. El trabajo de Demetrio L. Dueñas, a diferencia que el de Ventura Alvarado, estaba más dirigido a la mejora del queso que elaboraban los propios pastores cabraliegos. Así anunciaba el propio López Dueña sus intenciones: "*Nuestro objeto al escribir este opúsculo no es otro que dar a conocer a los ganaderos de la montaña de Cabrales la necesidad de mejorar su fabricación, para ver de presentarle en el mercado con el mismo grado de afinamiento y gusto a que debe estar sujeto todo producto comestible*"²⁵⁷.

Reconocía que la falta de uniformidad en la fabricación y la mala conservación y presentación del producto, eran los problemas más importantes con los que se encontraba el Cabrales en aquellos momentos. Lo primero que puso de manifiesto, como anteriormente ya lo habían hecho los Alvarado, fue que la mezcla de las tres leches (vaca, oveja y cabra) que se utilizaba para su elaboración no guardaba ninguna proporción, ya que dependía exclusivamente de la cantidad que cada día obtenían de su cabaña ganadera²⁵⁸. Así, señalaba que "*Bien es verdad que todos los productos elaborados aun por una misma persona, son completamente distintos y no guardan uniformidad tanto en su presentación como, así mismo, en su gusto*"²⁵⁹. El propio Demetrio López Dueñas, en un trabajo posterior, *La Leche*, de 1930, decía que una proporción del 20 o 30 % de leche de vaca da productos de mejor fermentación y de un gusto más exquisito²⁶⁰.

Por otro lado, aportaba unos oportunos consejos para mejorar e intentar uniformizar su producción. Así comentaba que el ordeño y el transporte de la excelente leche que aportaban los pastos de Cabrales se debían de realizar en recipientes destinados solamente a esos usos, y debían de estar perfectamente limpios. Se debían de evitar los movimientos bruscos que podían

²⁵⁷ Demetrio L. Dueñas, ob. cit. pag. 4.

²⁵⁸ Esto nos lleva a precisar que el hipotético punto óptimo de proporción de las leches en la producción del queso de Cabrales del que hablan los miembros de G. U. E. M. A (Grupo Universitario para el Estudio de la Montaña Asturiana) nunca pudo existir, pues el sabor de cada queso tendría que ser diferente, incluso de los mismos productores, ya que dependía siempre de la leche ordeñada. Cfr. M^a Adoración Abella García (Dir) G.U.E.M.A., *El queso Cabrales*, Oviedo, 1981, pag. 71.

²⁵⁹ Demetrio L. Dueñas, ob. cit. pag. 9.

²⁶⁰ Demetrio L. Dueñas, *La Leche*, ob. cit. pag. 66.

batir la leche, con el correspondiente detrimento de su calidad. Recomendaba que en lugar de emplear los vejigos u odres²⁶¹ para su transporte, como era habitual, se debieran sustituir por vasijas de metal en forma de cántaro²⁶² de diferentes formas y tamaño, bien provistas de correas para ser cargadas a la espalda o en caballerías. Precisaba López Dueñas que si se realizase el transporte en estas vasijas de metal -en las que la limpieza es más fácil de ejecutar que en los odres- la leche llegaría al pueblo en mejor estado, y nunca con el exceso de acidez que ahora llega, producida casi exclusivamente por los fermentos lácticos adquiridos en el recipiente donde ha permanecido la leche, pudiendo dar lugar a una coagulación y, por tanto, devenir en inutilizable.

A su vez, recomendaba la necesidad de proceder al filtrado de la leche con unos coladores especiales de tela metálica muy tupida, o con paños de hilo de un tejido muy fino, con el fin de retener las impurezas que contenga la leche adquiridas durante el ordeño.

En cuanto al proceso de cuajado, López Dueñas consideraba necesario llevarlo a cabo con un cuajo industrial²⁶³, cuyo poder coagulante es bien conocido. Por eso recomendaba su compra, ya que los cuajos líquidos comerciales contaban con precios relativamente económicos. Entendía que debía prescindirse de los cuajos preparados, los obtenidos de cuajares de terneros, corderos o cabritos, porque raras veces esta preparación se hace con cuajares que reúnan todas las buenas condiciones de pureza y estén exentos de sustancias de fácil alteración, y aun de microorganismos siempre perjudiciales para obtener un buen queso.

Consideraba necesario que la coagulación se debía realizar a una temperatura comprendida entre los 28° y 32° grados, por lo que era imprescindible utilizar un termómetro para saber la temperatura óptima, y no se podía seguir utilizando el dedo para comprobarla. Entendía el director de la *Estación de Derivados de la Leche de Cabrales* que en el verano, como las leches son mucho más ácidas debido a los grandes calores y al mucho recorrido que tienen que hacer, se debían cuajar a menor temperatura y ajustar convenientemente la cantidad de cuajo. No olvidaba añadir que a muy baja temperatura se obtiene una cuajada floja y débil, que desuera con dificultad, originando quesos de fácil alteración; y a mayor temperatura ésta será dura y de maduración más larga.

Seguía con su elenco de recomendaciones, señalando que el corte de la cuajada se debía hacer con mucho cuidado y reducirla a pedazos del tamaño de una avellana, lo más regulares posible, a fin de facilitar la salida del suero y que con él no se escape gran cantidad de grasa, como ocurre cuando el trabajo es ejecutado con violencia y reducida la cuajada a pedazos muy pequeños.

Advertía de la utilización de moldes de aros de hojalata sin fondo, pues al no tener salida el suero que va destilando la cuajada, la parte de las mesas en las que se ponen los moldes rellenos de cuajo adquiere tanta acidez, que llega a producir enfermedades en el queso difíciles de corregir. Estos inconvenientes se podían evitar fácilmente sustituyendo los aros de hoja de

²⁶¹ El geólogo y montañero Gustav Schulze describía en sus cuadernos de campo el transporte de la leche en el pueblo de Bulnes en vejigos: "La leche la transportan al valle dentro de pellejos de cabras con las patas atadas. Son auténticas mochilas, pero hechas con pieles de cabra o de rebeco". En Elisa Villa Otero, Enrique Martínez García, Jaime Truyols Santonja y Schulze Christalle, *Gustav Schulze en los Picos de Europa (1906-1908)*, Cajastur, Oviedo, 2006, pag. 85.

²⁶² Demetrio recomienda la utilización de las lecheras metálicas de hierro o de zinc.

²⁶³ Esta misma opinión era defendida por Ventura Alvarado y Albo, *Industrias de la leche: quesos y mantequillas*, Espasa-Calpe, Madrid, 1925, pag. 36, decía que la preparación de los cuajares naturales dejaba mucho que desear y concluía que de los estudios realizados en Cabrales no parece resultar necesario este cultivo de fermentos, por lo menos en la forma en que ellos lo hacen (maceración del cuajar con leche) para sembrarlos en la leche.

lata por moldes con fondo de metal, por ejemplo, el palastro con agujeros por todos sus lados, los cuales se pueden colocar en una mesa con un poco de pendiente para que escape el suero y así pueda ser recogido en un recipiente para utilizarlo como alimento para los cerdos. La utilización de estos moldes facilitaría la operación de dar vuelta al queso, pues colocando un molde vacío sobre el que está lleno, se vuelca sobre él el queso y éste cambia de posición.

López Dueñas consideraba muy importante una buena salazón del queso, con la intención de mejorar el sabor y asegurar su conservación. La sal actuaba como antiséptico y mejoraba su desuerado. Entendía López Dueñas que la dosis a emplear debe ser del 2 al 3 %, y advertía que si no se empleaba la suficiente cantidad de sal, el queso se conservaba con dificultad y tendría tendencia al hinchamiento por el exceso de gases que se producen en su interior al hacer la fermentación muy rápidamente. También advertía que si el queso se salaba en exceso, adquiriría un gusto muy salado, desmereciendo mucho su calidad²⁶⁴.

En cuanto a la maduración que le hace adquirir sus propiedades características, ésta se debía de efectuar en las oportunas condiciones de temperatura y humedad. Consideraba que las cuevas en las que se realizaba la maduración debían estar bien aireadas para facilitar la reproducción del *Penicillium glaucum*. A su vez, indicaba que cuando los quesos formen costra que pueda evitar la entrada del aire en su interior, era conveniente raspar cuidadosamente esta dureza con la hoja de un cuchillo, y picarles con una aguja de las de hacer calceta, para que por este medio se produzca en toda la masa la corriente de aire deseada²⁶⁵. También especificaba la conveniencia de mantener una humedad homogénea en las cuevas de maduración, por lo cual se hacía necesario que la persona encargada de las operaciones de maduración también tuviese en cuenta la humedad del local, vertiendo agua si fuese necesario en el suelo para mantenerla en el grado adecuado.

Respecto a las enfermedades que podían afectar a los quesos, señalaba que la putrefacción era la alteración más frecuente, provocada por el exceso de humedad o temperatura. En cuanto a las larvas que depositan las moscas²⁶⁶, recomendaba raspar las partes

²⁶⁴ Si bien el microbiólogo Charles Thom había ya publicado algunos trabajos sobre la importancia de la sal en la maduración de los quesos con hongos, cfr. C. Thom, "The salt factor in the mold ripened cheeses", *Storrs Experiment Station, Bulletin*, 191, el empleo de la sal en la fabricación de los quesos no debió generalizarse en nuestro país hasta bien entrado el siglo XX, ya que en el nº 4 de enero de 1946, de las *Hojas Divulgadoras* del Ministerio de Agricultura, el inspector veterinario César Ajenjo Cecilia, en su artículo "La sal en la leche y en los productos lácteos: importancia de su determinación en mantequería y quesería", recomendaba encarecidamente el empleo de la sal en la producción de quesos y mantequillas. De nuevo, en el año 1952, las *Hojas Divulgadoras* del Ministerio de Agricultura, se hacían eco de la importancia de la salazón de los quesos. En este sentido, el ingeniero agrónomo Santiago Matalla Ventura publicaba un artículo titulado "La salazón de los quesos", nº 10-52 H, mayo de 1952, en la que recomienda para el Cabrales, siguiendo las indicaciones de Alvarado, salarlo con sal, empezando la tarea a los dos días de la elaboración y efectuándola en dos o tres veces a lo largo de un solo día.

²⁶⁵ Demetrio López Dueñas aconsejaba la adopción de las técnicas de maduración que se estaban empleando en Roquefort. En su trabajo "Fabricación de quesos", en las *Hojas Divulgadoras*; nº 21-22, Noviembre de 1929, pag. 14 y en *La Leche*, ob. cit. pag. 66, recomendaba, adoptando la técnica empleada en Roquefort, que cuando la cuajada se echaba en los moldes debía ser espolvoreada con fermento de polvo de pan enmohecido con *Penicillium glaucum*, a razón de 15 a 20 gramos por 100 kilos de quesos.

²⁶⁶ En el número 20 de las *Hojas Divulgadoras*, detallaba los procedimientos que existían para la lucha contra las moscas. Ventura Alvarado y Albo, *Industrias de la leche: quesos y mantecas*, ob. cit. pag. 87, dice: "Es creencia general de que los gusanos son producto espontáneo y natural de los buenos quesos, y de aquí que ciertos aficionados los coman. Pues bien, es necesario desechar esta creencia y olvidar que nada nace espontáneamente, sino que todos los seres que existen, sean vegetales o animales, grandes o pequeños, han sido procreados por otros seres semejantes, y los que procrean los gusanos de los quesos son las moscas llamadas *Piophil casei*. Estos insectos ponen huevos a) en las grietas o superficie de los quesos buenos, pues los buscan así para que al nacer el animalito tenga buen alimento. Estos huevos no

enfermas y lavar con frecuencia los quesos en agua salada o con una solución del 2% de ácido salicílico.

Terminaba Demetrio López Dueñas su opúsculo sobre la elaboración del queso de Cabrales señalando que *"observadas estas ligeras instrucciones, no dudamos que el producto cambiaría completamente, en beneficio de todo ganadero o pastor que a esta industria se dedica y que es, sin duda alguna, la mayor riqueza de este Concejo"*.

10.2 La necesidad de concentrar e industrializar la producción del queso. (La importancia del trabajo cooperativo)

Entendían tanto los hermanos Alvarado como el propio Demetrio López Dueñas que la mejora de la producción del queso de Cabrales necesitaba de una concentración e industrialización de la producción. Los Alvarado ya reconocían en su ya reiterada *Memoria-Dictamen* la necesidad de crear queserías en las que solamente se prepararía el queso en fresco.

Volvió a incidir, en este caso solamente Ventura Alvarado, en su trabajo *Lecherías Cooperativas*, publicado por la editorial Calpe en la colección "Catecismo del agricultor y del ganadero", en 1923, sobre la necesidad que tenían los ganaderos que producían quesos de organizarse en cooperativas de producción para conseguir mejores productos y rendimientos. Así, decía: *"todavía quedan ganaderos que, por causas diferentes, no pueden, ni aun uniendo sus esfuerzos, enviar la leche a los centros de consumo y se ven obligados, irremisiblemente, a transformarla en manteca o quesos."*

Lo general, en este caso, es que cada uno trabaje su leche, y los unos, personas esmeradas y observadoras, llegan a obtener excelentes productos, que venden a buen precio, logrando así un buen rendimiento de su ganado; pero otros, en su mayoría, no logran obtener tan buen producto, y, por tanto, alcanzan poco valor, no llegando, en consecuencia, a sacar del ganado sino un pequeño beneficio.

Por otra parte, como la gran mayoría de los quesos y mantecas de elaboración casera son medianos, no pagaría a cada ganadero los gastos que tendría que hacer para llevarlos por sí mismo a los centros de consumo, y se ve obligado a entregar sus productos a los acaparadores, que ganan por ello, no lo que valen, sino aquello que les conviene, resultando que el verdadero lucro del ganado va a parar a manos de este intermediario, en lugar de recogerlo el ganadero [...]

Pero si todos los ganaderos de un pueblo o región entregasen su leche a aquel de entre ellos que mejor elabora, no solamente obtendrían todos un producto de mayor valor, puesto que era de mejor calidad, sino que, reuniéndose unos cientos de kilos, podrían llevarse al mercado sin que el gasto de conducción los recargase demasiado y venderlos directamente al

dan nacimiento directamente a otra mosca, sino que al cabo de treinta y seis horas se convierten en gusanos o larvas, b) que se alimentan del queso, y al cabo de seis y ocho días llegan a tener de 6 a 9 milímetros de largo, y entonces sufren la segunda transformación, convirtiéndose en ninfas, c), que a su vez dan nacimiento a la mosca perfecta al cabo de unos diez o doce días.

El único medio de evitar las moscas, madres de los gusanos, es impedir que entren en las cuevas y secaderos, y para ello deben ponerse en todas las ventanas de la quesería telas metálicas muy finas que eviten su entrada.

Si llega a presentarse esta enfermedad, es necesario destruir las moscas, gusanos y crisálidas o ninfas, y para ello se hará un lavado con agua y sosa de estantes, techo y pisos, no dejando ningún rincón, y fumigarán los locales con polvo de piretro quemado sobre brasas".

consumidor, guardando para sí cada ganadero todo el producto de su leche, en lugar de tener que entregarse en manos del acaparador, dueño y señor de ferias y mercados, convirtiéndose a su vez en amo verdadero de sus productos, a los que pondría precio en lugar de esperar a que se lo pongan. Además, trabajando en conjunto grandes cantidades de leche, pueden emplearse procedimientos modernos de elaboración, con los que se consigue, no solamente obtener mayor cantidad de manteca o queso, sino que estos productos serán de mejor calidad y de mayor conservación, todo lo cual da como resultado conseguir de la leche una utilidad mucho mayor que cuando el ganadero la trabajaba por sí mismo.

Estos son, en concreto, los beneficios que los ganaderos obtendrían con la cooperación y que podrían resumirse diciendo: Los ganaderos que se unen para trabajar la leche de sus ganados en forma de cooperativa logran, no solamente una mayor utilidad, sino una disminución en sus quehaceres”²⁶⁷.

En el caso de los queseros, Ventura Alvarado alababa la forma de organización, desde la época medieval, de las cooperativas queseras de Francia y Suiza denominadas *fruitières*, en las que se fabrica el queso de forma cooperativa, “puesto que a ellas llevan los ganaderos la leche de sus vacas, entre todos pagan su jornal al quesero y al fin de temporada se reparten los quesos a razón de kilos de queso fabricado y de la leche que hayan aportado”²⁶⁸.

Ventura Alvarado, como preveía reticencias y dificultades por parte de los ganaderos en lo referente al pago de la leche según su calidad, establecía que como al principio no podía ser conocido el factor de rendimiento de cada leche, se pagaría según el extracto seco de la misma. Aportaba métodos y fórmulas, tanto para hallar el extracto seco de la leche como para conocer su rendimiento, con el fin de pagar fielmente las utilidades que producía la leche. Ahora bien, los métodos y fórmulas que aportaba eran muy complicados para ser entendidas por los casi analfabetos ganaderos cabraliegos de la época.

El propio Ventura Alvarado participó activamente en una campaña de difusión de las cooperativas entre los ganaderos asturianos, en el año 1922, impulsada por el gobierno civil²⁶⁹.

Poco tiempo después, sería el propio Demetrio L. Dueñas, quien diría que la industrialización de la fabricación del queso de Cabrales, “bien trabajando la leche en común o mejor creando cooperativas de producción y venta, las instalaciones se harían más completas, y todo ello redundaría en beneficio del producto”²⁷⁰.

José María Palacios, en su trabajo *Asturias Lechera y Mantequera*, del año 1929, apuntaba que al ocupar nuestra región un lugar preeminente en la producción lechera nacional, “estamos obligados los asturianos a abrir amplios cauces a la industria quesera, que puede y debe de constituir una positiva fuente de riqueza para la región”. Respecto al queso Cabrales, consideraba que si fuese sometido a una elaboración esmerada y moderna, siguiendo los consejos de Ventura Alvarado, “podría llegar a ser un producto exquisito que dejase muy atrás al renombrado *Rochefort*”. Concluía diciendo: “En materia quesera necesita, pues, Asturias despertar a vida nueva y briosa, si ha de velar por su prestigio lechero. Hacerse cargo que hay que seguir una ruta más moderna, más higiénica, más comercial y más remunerativa. [...] Pero, sobre todo, perfeccionar su ya renombrado queso de Cabrales, para que, teniendo acceso a las mesas más distinguidas, se acreciente su producción y su consumo por exigencias de los gastrónomos”.

²⁶⁷ Ventura Alvarado y Albo, *Lecherías cooperativas*, Calpe, 1923, pag. 6 y 7.

²⁶⁸ *Ibidem*, pag. 7. Véase la página 15 cuando hacemos referencia a la aparición en el arco alpino de las *fruitières*.

²⁶⁹ *La Prensa*, 28 de noviembre de 1922.

²⁷⁰ Demetrio L. Dueñas, “Fabricación de quesos”, ob. cit. pag. 15 y en *La Leche*, ob. cit. pag. 67.

Ahora bien, quien se mostraba bastante escéptico sobre que los pastores y ganaderos de Cabrales se uniesen para llevar a cabo una producción cooperativa de sus quesos, era Ignacio Mateos Salvador, en su ya reiterada *Guía de Cabrales*, quien concluía que no se ha establecido una cooperativa de producción quesera, "porque no está al parecer bien preparado el ambiente social cabraliego"²⁷¹. De todas formas, decía que la cooperativa de producción es la más interesante en el orden económico-social, pero su creación encuentra grandes obstáculos, en la práctica producidos por un sinnúmero de causas que hacen punto menos que imposible su realización por ahora. "aunque con el tiempo llegará a ser una entidad práctica, que reportará, sin duda, grandes beneficios a la sociedad total en que se establezcan"²⁷². Consideraba que antes de que los cabraliegos fuesen capaces de constituir cooperativas de producción, tendrían que unirse en cooperativas de consumo y de socorros mutuos, para solventar las pérdidas de los accidentes del ganado.

²⁷¹ I. Mateos Salvador, ob. cit. pag. 49. Ventura Alvarado. ob. cit. pag. 12, también señalaba de forma genérica la reticencia de los pastores y ganaderos a confiar en las virtudes del trabajo cooperativo. Todavía en el año 1986 el biólogo Andrés Navarro Garrido, en el pregón con motivo del XVI Certamen del Queso de Cabrales, decía: "Yo me pregunto, a la vista de estas palabras del Sr. Dueñas, pronunciadas hace setenta años, ¿es que después de tanto tiempo transcurrido de aquel primer intento de cooperativismo no está aún preparado el ambiente social cabraliego, cuando el mayor rendimiento económico de su producción se lo están llevando los revendedores que asiduamente llegan a la zona en busca de mercancías?". En *25 años del certamen del queso de Cabrales (pregones)*, Cajastur, Oviedo, 1996, pag. 168.

²⁷² I. Mateos Salvador, ob. cit. pag. 173.

11. Depresión y estancamiento de la producción y comercialización. Décadas de los treinta, cuarenta y cincuenta

11.1 El queso de Cabrales en los años treinta

Pese a las reticencias que muestran en su mayoría los productores y pastores cabraliegos, algunos comienzan a modificar sus formas de producción, haciendo caso de algunos de los consejos que el personal docente de *Estación de Industrias y Derivados de la Leche de Arenas* les intenta transmitir. Así, la mejora en la calidad de algunos quesos de Cabrales, se ve recompensada con el premio que obtienen los quesos presentados por el comerciante Don Francisco Álvarez a la exposición Iberoamericana de Sevilla²⁷³.

No obstante, en el segundo quinquenio de los años veinte, cierra definitivamente la *Estación de Industrias y Derivados de la Leche de Arenas*; la falta de alumnado y el poco interés de la sociedad cabraliega por mantener este proyecto le abocan irremediabilmente a su cierre²⁷⁴, y Demetrio López Dueñas fue trasladado a Madrid como maestro quesero del *Instituto Agrícola de Alfonso XII (Sección de Explotación)*.

La institución docente en la que un grupo de cabraliegos ilustres y de técnicos en la materia habían puesto todas sus ilusiones para que Cabrales se hubiese transformado en un gran centro industrial quesero nacional, como había ocurrido con Roquefort, se desvanece.

La crisis económica y la convulsa situación política de los años treinta no son propensas para que aumenten las ventas. Incluso los tímidos intentos de los años veinte, llevados a cabo por algunos comerciantes de abrir nuevos mercados a nivel nacional, se frenan por la competencia de los productos europeos importados. Además, existen algunos empresarios asturianos que están fabricando quesos azules que son vendidos en el mercado regional y nacional como de Cabrales²⁷⁵.

El auténtico Cabrales retorna a sus antiguos canales de comercialización regional: los mercados y algunos mayoristas, y se vende en algunos establecimientos que cuentan con relaciones familiares o personales directas con productores.

Por otro lado, la vida política de Cabrales fue más convulsa que la propia de la nación, ya que poco tiempo después de las elecciones municipales de abril por las que se proclamó la II República en noviembre de 1931, un gran número de habitantes del concejo asaltaron el ayuntamiento por un problema con el nombramiento del médico titular. Durante más de seis meses el ayuntamiento permaneció clausurado y sin ninguna actividad administrativa.

11.2 Los terribles años de la guerra y de la posguerra

²⁷³ Langreo Navarro, ob. cit. pag. 492.

²⁷⁴ Andrés Navarro Garrido, "Pregón al XVI Certamen del queso de Cabrales", en *25 años del certamen del queso de Cabrales (Pregonos)*, Ob. cit. pag. 168.

²⁷⁵ *Ibidem* p. 491. En estos años se producen en la región quesos azules: Antonio León, Manuel del Valle, Gaspar Gutiérrez.

La guerra civil será un duro golpe para la industria del Cabrales. Gran número de pastores serán reclutados por los dos ejércitos y muchos fallecerán en los distintos frentes bélicos. La cabaña ganadera de Cabrales será completamente devastada por los efectos de la guerra en el norte. El terreno de los Picos de Europa será primera línea de guerra, ya que los concejos septentrionales quedarán en poder del gobierno republicano, mientras que los meridionales estarán controlados por los sublevados. Las continuas descubiertas por parte de patrullas de uno y otro bando por los Picos de Europa impedirán las labores de pastoreo en los puertos altos, ya que el principal objetivo de estas partidas no era tanto hostigar al enemigo como requisar su ganado. Famosas son las razzias que el comandante militar de Cangas de Onís, Manuel Sánchez Noriega, *el Coritu*²⁷⁶, llevó a cabo sobre el valle de Valdeón requisando gran cantidad de ganado²⁷⁷. Actos semejantes también se llevaron a cabo por parte de las partidas del ejército sublevado²⁷⁸.

Las requisas de ganado no solamente son llevadas a cabo por las tropas enemigas; el Consejo de Asturias y León republicano requisará gran parte de ganado para poder hacer frente a las necesidades alimenticias de la sitiada población asturiana. A los dueños del ganado requisado se les daba en pago los billetes impresos por el Consejo de Asturias y León, los famosos *belarminos*. Este dinero dejó de tener valor una vez que el ejército republicano del norte fue vencido en octubre de 1937. A su vez, buena parte del ganado de tiro fue movilizado por el ejército para labores de fortificación y avituallamiento de los frentes.

Sin lugar a dudas, lo que más mermará la cabaña ganadera en la comarca cabraliega serán los veinte días en que en sus tierras se librarán algunos de los combates más duros de la que se conoce como Batalla del Oriente de Asturias. Los dos ejércitos requisaron, o simplemente pillaron, el ganado que precisaban para avituallar a sus intendencias y alimentar a sus tropas en combate. Por otra parte, las zonas altas del concejo, durante gran parte de la década de los cuarenta, no fueron zonas muy tranquilas para el desarrollo del pastoreo, ya que algunas de las partidas guerrilleras antifranquistas tenían como campo de acción los Picos de Europa. Reflejo de la situación que se vivía en aquellos momentos en los Picos de Europa, son los duros enfrentamientos que tienen lugar entre la guardia civil y los hombres de la VI Brigada Guerrillera del Norte, mandados por Ceferino Ross Machado el 25 de mayo de 1944, en el Dobrillo, en las proximidades de Bejes, así como la que tuvo lugar en el collado de Pandébano el 22 de abril de 1945, en la que muere el propio Machado²⁷⁹. La acción guerrillera continuará hasta bien entrados los años cincuenta, con nombres como Juan Fernández Ayala, *Juanín*²⁸⁰, Gildo, el *trevisano*, Francisco Bedoya o Bernabé Ruenes, pero con mucha menor intensidad²⁸¹. Todos estos condicionantes hacen que la tradicional obligatoria *muda* del ganado de la

²⁷⁶ Manuel Sánchez Noriega, *el Coritu*, era un tratante de ganado antes de la guerra, por eso se interesó mucho por las requisas de ganado. Incluso se dice que había traficado con parte del ganado incautado.

²⁷⁷ Vid. Luis Aurelio González Prieto, "La guerra civil en el suroriente de Asturias. Frentes del Pontón y Tarna", *Boletín de Letras del Real Instituto de Estudios Asturianos*, N° 166, Oviedo, 2005, pag. 128 y 132.

²⁷⁸ Vid. Luis Aurelio González Prieto, *La Batalla del Oriente de Asturias*, Madú, Siero, 1937, pag. 210, en nota 351.

²⁷⁹ Cfr. Valentín Andrés Gómez, *Del mito a la historia. Guerrilleros, maquis y huidos en los montes de Cantabria*, Universidad de Cantabria, Santander, 2008; Antonio Brevers, *La Brigada Machado. Manuel Díaz López "Doctor Cañete". Memorias de un guerrillero antifranquista*, Cloux, 2010, así como en Luis Aurelio González Prieto, *Historia del Montañismo en los Picos de Europa*, ob. cit. pag. 108.

²⁸⁰ Pedro Álvarez, *Juanín. El último emboscado de la posguerra española*, Santander, 1988.

²⁸¹ Vid. José Ramón Gómez Fouz, *La brigadilla*, Silverio Cañada, 1992 y del mismo autor *Bernabé (El mito de un bandolero)*, Silverio Cañada, Gijón, 1992; así como Julián Morante Espadas, "La guerrilla en los Picos de Europa", *Pyrenaica*, n° 211, 2003.

parroquia de Arenas de Cabrales a los pastos de la Llomba de Toro²⁸², en las proximidades de Aliva, que tantos conflictos había acarreado con la parroquia de Sotres, pierda su carácter obligatorio y se deje libertad a los vecinos para que suban el ganado o lo dejen pastar dentro de los términos parroquiales²⁸³.

Si bien las muertes producidas por la guerra y la posterior represión causaron bajas importantes entre los pastores y productores del queso de Cabrales, durante los años cuarenta se produce, en términos generales, un aumento de en torno al 5% de la población activa en el campo. Además, son años en los que el nuevo régimen, surgido del levantamiento del 18 de julio de 1936, no permitirá la emigración, por lo que las familias cabraliegas no podrán enviar a sus hijos hacia ultramar en busca de fortuna, como era algo normal en los años anteriores a la guerra, por lo que se notará la gran presión demográfica sobre el frágil sector agropecuario cabraliego.

La política autárquica agraria del primer franquismo y la penuria alimenticia de estos años en el país, frenan de modo considerable la especialización ganadera bovina²⁸⁴, que se había iniciado en los últimos años de la década del veinte, en general, en toda la provincia y, en particular, en el concejo de Cabrales. Son años en los que el terrazgo se vuelve a utilizar intensivamente e, incluso, se amplía a costa de terrenos tradicionalmente utilizados por el ganado²⁸⁵, para obtener los preciados cereales panificables, así como legumbres y todo tipo de verduras, tan difíciles de conseguir por aquel entonces. El campesinado retorna a una economía de subsistencia en la que intenta procurarse los alimentos básicos para su sustento, abandonando la especialización de la producción orientada a los mercados, como la leche, la mantequilla o el queso.

En Asturias, la producción de quesos industriales aumentó debido a la prohibición de que se elaborasen quesos en la provincia de Santander, para poder utilizar toda la leche producida en la elaboración de leche condensada, que se consideró alimento estratégico. El queso no era un producto sometido al racionamiento, pero su producción industrial siempre estuvo condicionada a las necesidades de abastecimiento de leche de los grandes núcleos urbanos. Por otro lado, los cupos de leche asignados a las industrias lácteas para su producción, muchas veces eran vendidos directamente en el estraperlo, con lo que se sacaba una ganancia muy buena sin ningún tipo de elaboración o transformación.

En el caso del queso de Cabrales, al tratarse de una producción artesanal, no estuvo sometido a la estricta contingentación de cuotas o de racionamiento pero, de todas formas, se producirá una importante constricción de la demanda, ya que la mayor parte de la depauperada sociedad española puede, a lo sumo, hacer frente a la compra de los productos más básicos,

²⁸² Según Amalia Maceda Rubio, ob. cit. pag. 38, “La *muda* a la Llomba constituía un hecho de la mayor importancia dentro del calendario ganadero de Arenas y con referencia a ese traslado se fijaban en las ordenanzas los períodos de aprovechamiento, apertura y cierre al pasto, de numerosos espacios del término. Así se señala con frecuencia que los ganados han de abandonar tal paraje *el día que se salga para la Llomba*, o que puede darse por iniciada la derrota en tal otro *el día que se venga de la Llomba*”.

²⁸³ Amalia Maceda Rubio, ob. cit. pag. 38.

²⁸⁴ El veterinario Luis Revuelta constataba las dificultades de alimentación del ganado bovino con la nueva política autárquica. Cfr. Luis Revuelta, “Necesidades nutritivas y racionamiento de las vacas lecheras”, *Hojas Divulgadoras*, Ministerio de Agricultura, sección de publicaciones, prensa y propaganda, N° 16, mayo de 1945.

²⁸⁵ Esta circunstancia se ve bien reflejada en los acuerdos tomados por la Junta Vecinal de la Entidad Local Menor de Santa María de Llas, en Arenas de Cabrales. En el año 1941 (momento de más hambruna en el país) a iniciativa de un grupo de vecinos, los regidores de Arenas someten a la consideración de la asamblea parroquial la propuesta de parcelar *la boriza* y adjudicar lotes para la siembra, con el resultado de un amplio acuerdo a favor de la medida, que se mantuvo hasta 1947. Vid. Amalia Maceda Rubio, ob. cit. pag. 42.

tanto en el mercado oficial como en el negro (*estraperlo*). El queso de Cabrales vuelve a ser un importante producto de autoconsumo campesino, ya que es difícil su venta en el mercado. No obstante, algunos productores consiguen, mediante pequeñas redes comerciales fundadas en lazos personales y familiares, vender parte de sus producciones a las clases más pudientes de los principales núcleos urbanos de la provincia, e incluso de Madrid o Barcelona. Los quesos de Cabrales fueron muy apreciados²⁸⁶, ya que la II Guerra Mundial y el aislamiento internacional al que sometieron al régimen los países aliados habían privado completamente el mercado nacional de quesos azules provenientes de Europa. Y, por otro lado, la industria nacional, debido a la escasez de leche, se vio abocada a la fabricación de quesos adulterados y de escasa calidad con la utilización de margarinas y otros extractos grasos vegetales, práctica que fue favorecida por el propio gobierno para aumentar la producción.

11.3 El aumento de la demanda como consecuencia de la mejora de las condiciones de vida

A comienzos de la década de los cincuenta, mejorarán sustancialmente las condiciones de vida de la mayor parte de la sociedad española. En 1951 serán suprimidas las cartillas de racionamientos y pronto las clases medias de las ciudades comenzarán a demandar, en mayor cantidad, productos alimenticios más elaborados, como los quesos. En el año 1950, Cangas de Onís creará el primer certamen-concurso de quesos de los Picos de Europa.

Como consecuencia de la mejor rentabilidad derivada de una mayor demanda, se produce un aumento en la producción, pero todos los estudios y trabajos realizados sobre los quesos o las industrias lácteas en España señalan como problema más importante en la comercialización del queso de Cabrales, su falta de uniformidad²⁸⁷. No obstante, el escritor de origen chileno Víctor de la Serna, en su libro *Nuevo viaje de España. La ruta de los foramontanos* (1956), constataba dos maneras distintas de fabricación del queso: la que se hacía en los pueblos de la Cabrales Alta (Bulnes, Tielve, Sotres y Camarmeña), así como en Tresviso, todavía muy artesanal, y otra más industrial, que seguía en cierto modo los métodos de fabricación modernos empleados en Roquefort. Así explicaba: “El queso de Cabrales parte de una pieza de queso corriente, blanco como la nieve, hecho, como dicen allí, <<de leche del ganado>>; es decir, de una mezcla de leche de vacas, cabras y ovejas. La proporción es tan indiferente que puede utilizarse leche de una sola clase. Durante la elaboración de este queso, se añade a la mezcla una cantidad pequeña de miga de pan mohosa, donde está el <<penicillium>>, que ha de producir las esporas que permiten la fermentación peculiar de este queso”. Esta era la forma de fabricación que llevaba a cabo el maestro Trespalacios²⁸⁸, con

²⁸⁶ En 1943 la tarifa de precios regulados por el gobierno para los diferentes quesos establecía que el queso de Cabrales y Roquefort se fijaba a 14,69 pesetas para comprarlo el mayorista, y a 18,21 como precio de venta al público, siendo los precios más caros de todos los quesos. *La Vanguardia*, 10 de junio de 1943.

²⁸⁷ Vid. R. Sainz, *Quesería moderna*, Barcelona, 1952, pag. 37; J. Oriol y C. Ávila, *Tratado moderno de lechería e industrias derivadas*, Barcelona, 1956, pag. 445; Ramón y Manuel Arroyo, “Características y análisis de los quesos en España”, *Tierras del Norte*, 1963.

²⁸⁸ Trespalacios afinaba sus quesos en la cueva del Cares.

un formato de aspecto muy aseñoritado, envuelto en “papel de plata” con “nombre registrado de apelación”²⁸⁹.

A comienzos de los cincuenta, como consecuencia del aumento de la demanda, los hermanos Monje, vecinos de la localidad de Llonín, en la Peñamellera Baja, amplían su quesería familiar y comienzan a comprar leche a los vecinos y en las aldeas próximas para aumentar su producción. Al principio fabricarán queso del tipo de Cabrales y Peñamellera, pero pronto abandonaron la fabricación del de Peñamellera y se centraron en la más rentable del queso azul²⁹⁰. En los primeros años, fermentaban el queso previamente en un local cerrado y luego lo llevaban, transportándolo en caballerías, a curar a una cueva que había en una finca de su propiedad en un monte cercano. El negocio de la fabricación del queso fue cada vez más rentable, con lo que pronto abandonaron la explotación directa de su ganado, para dedicarse solamente a la producción. A finales de la década de los cincuenta comienzan a madurar sus quesos en la gran cueva de Llonín. Esta cueva fue utilizada por la familia Monje hasta el año 1973, cuando en su interior se descubrieron unas interesantes pinturas rupestres. A finales de los años sesenta, la quesería fue trasladada a Panes para poder utilizar la fuerza eléctrica en sus máquinas²⁹¹.

²⁸⁹ Víctor de la Serna, primero se publicó como un artículo en el periódico *ABC*, 11 de septiembre de 1954; más tarde fue publicado en *Nuevo viaje de España. La ruta de los foramontanos*, Prensa-Española, Madrid, 1956.

²⁹⁰ En la actualidad la empresa de Manuel Monje Torre sigue comercializando un queso azul denominado *Monje-Picón*.

²⁹¹ A. Langreo Navarro, ob. cit. pag. 374 y 375.

12. El impulso científico y comercial de los años sesenta (Los primeros análisis bacteriológicos y el Certamen del Queso de Cabrales)

12.1 Los trabajos de los hermanos Arroyo (bacteriología y estandarización de la producción)

En 1920, se quejaba Ventura Alvarado en su *Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el estudio del queso "Picón"*, de que ningún bacteriólogo se preocupase por el estudio del queso de Cabrales. Los primeros que se interesan por el estudio bacteriológico del queso de Cabrales serán dos hermanos licenciados en químicas por la Universidad de Oviedo, Ramón y Manuel Arroyo. Éstos habían fundado en el año 1953, en la ciudad de Santander, un laboratorio (*Laboratorio Arroyo*) dedicado al análisis de las leches y sus derivados, a la preparación y venta de cuajos, y al cultivo de microbios productores de ácido láctico, así como a todo tipo de asesoramiento a las empresas lecheras.

Por iniciativa de los dos hermanos, en 1958 se impartió en la Universidad Internacional Menéndez Pelayo de Santander, un *Curso Lactológico* en el que participaron distinguidos profesores y expertos nacionales e internacionales. Pronto comienzan a interesarse por el queso de Cabrales y, paralelamente a sus trabajos de campo por la región de los Picos de Europa, realizan frecuentes viajes a la comarca francesa de Roquefort y a la italiana, próxima a Milán, donde se elabora el queso de *Gorgonzola*, para estudiar directamente las particularidades de fabricación de dichos quesos y compararlas con las del Cabrales.

En los años sesenta, una vez se graduaron como técnicos bromatólogos por la Universidad de Madrid, comenzaron a preparar sus respectivas tesis doctorales. Ramón Arroyo conseguirá el grado de doctor el 20 de junio de 1964 por su estudio "*Investigación bioquímica y mejora del queso montañés*". Años más tarde, en 1970, obtendrá el grado de doctor Manuel Arroyo por su "*Investigación y mejora del queso de Cabrales*"²⁹². Posteriormente, en el año 1974, Manuel Arroyo publicaba una síntesis de su tesis doctoral en su libro "*Estudio del queso de Cabrales y mejora de su fabricación*".

Concluía en su estudio el científico cántabro, que el queso de Cabrales pertenece al grupo de quesos fermentados y veteados en azul por la presencia de mohos (*Penicillium*) en el interior de su masa, por lo que pertenece a la misma familia que el queso de Roquefort (francés), el Gorgonzola (italiano), el Stilton (Inglés) y el Danish Blue (danés), pero cuenta con un sabor especial porque se elabora con tres tipos de leche (vaca, cabra y oveja). Reconocía que el principal inconveniente era su falta de uniformidad por intervenir muchos productores en su fabricación.

En cuanto a la producción artesana de rutina, concluía, consistía en mezclar las leches de vaca, cabra y oveja en la proporción que suministraba el rebaño y utilizar como coagulante el

²⁹² Cfr. Extrañamente Juan A. Ardisana Buergo, escribía en el *Oriente de Asturias* del 5 de octubre de 1985: "Y para terminar, que sepan todos los productores del QUESO DE CABRALES y todos los habitantes del Municipio de Cabrales que EL DIA VEINTIDOS DE ABRIL DE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO se leyó y discutió la PRIMERA TESIS DOCTORAL DEL QUESO DE CABRALES en la Universidad Complutense de la Capital de España y por lo mismo con el grado de DOCTOR EN CIENCIAS BIOLÓGICAS por dicha Universidad de Madrid el Licenciado en dichas Ciencias LEOCADIO ALONSO LÓPEZ, con la dirección y asesoramiento de doña Manuela Juárez Iglesias, doctora en Ciencias Químicas, Investigador Científico del Instituto del Frío en Madrid".

macerado en agua del cuajar de cabrito, aunque reconocía que algunos lo habían remplazado desde hacía unos 50 años (a partir de las recomendaciones de Demetrio L. Dueñas y de Ventura Alvarado) por los preparados de cuajo industrial. En algunas ocasiones, como había comprobado M. Arroyo en la aldea de Tielve, cuando se bajaba la leche en los *vejigos* desde las majadas al pueblo, se le añadía el cuajo, para que fuera coagulando durante el transporte²⁹³. El corte de la cuajada se realizaba con un sencillo instrumento de madera en forma de cuchara²⁹⁴, después de lo cual se pasaba a moldes y apretaba. Señalaba Arroyo que los consejos de Alvarado de principios de siglo siguen siendo totalmente actuales, en los que decía que con usar un termómetro para comprobar la temperatura de coagulación ya se conseguiría una gran mejoría²⁹⁵. El salado se realizaba a mano y duraba tres días. Por último, se llevaban a madurar a cuevas adecuadas que contasen con la humedad y las corrientes de aire constantes (soplaos), en el que su ambiente favorecía el desarrollo en los quesos de una microflora natural, entre la que destaca el *Penicillium*, como principal agente biológico de la maduración. *Penicillium* que M. Arroyo había identificado como igual al *Penicillium Roqueforti*. El mencionado *Penicillium Roqueforti* había sido calificado como una subespecie de *Penicillium glaucum* por el profesor norteamericano Charles Thom²⁹⁶ a principios del siglo XX²⁹⁷. Entendía Arroyo que no cabía hablar de un *Penicillium Cabraliensis*, como Weidemann había hecho con el *Penicillium* del Gorgonzola, y Biourge, con el Stilton, pues Charles Thom, la máxima autoridad mundial en la materia, nunca las consideró diferentes del *Penicillium Roqueforti*. Concluía Arroyo en sus investigaciones que el *Penicillium* del queso de Cabrales contaba con un aparato esporífero idéntico al *Penicillium Roqueforti*²⁹⁸.

Igual que habían señalado sus antecesores medio siglo antes, en los estudios para la mejora de los quesos de Cabrales, mantenía que “*La fabricación moderna del queso de Cabrales exige normalizar todo el proceso, para lo cual es imprescindible disponer siempre del mismo substrato, es decir, de la mezcla de las tres leches para obtener una cuajada uniforme y,*

²⁹³ Vid. Manuel Arroyo, “Aspectos etnográficos de la elaboración tradicional del queso en Cantabria”, en Eloy Gómez Pellón, *Viejas culturas lácteas de Cantabria*, ob. cit. pag. 52.

²⁹⁴ Cincuenta años después seguían sin utilizar las liras cortacuajos que tan encarecidamente había sido recomendada su utilización por Demetrio López Dueñas y Ventura Alvarado. Vid. Demetrio L. Dueñas, “Fabricación de quesos”, *Hojas Divulgadoras*, ob. cit. pag. 12; del mismo autor *La Leche*, ob. cit. pag. 59 y ss. y Ventura Alvarado, *Industria de la leche: quesos y mantecas*, ob. cit. pag. 96.

²⁹⁵ M. Arroyo, “Aspectos etnográficos de la elaboración tradicional del queso en Cantabria”, ob. cit. pag. 52.

²⁹⁶ Kenneth B. Raper, “Charles Thom, 1872–1956”, *National Academy of Sciences*, Washington, D. C., 1965.

²⁹⁷ Vid. Charles Thom, “Soft cheese studies in Europe”, *U. S. Department of Agriculture. Bureau of Animal Industry Bulletin*, 1905; “Fungi in cheese ripening: Camembert and Roquefort”, *U. S. Department of Agriculture. Bureau of Animal Industry Bulletin*, 1906; “Cultural studies of species of *Penicillium*”, *U. S. Department of Agriculture. Bureau of Animal Industry Bulletin*, 1914; *The Book of Cheese*, ob. cit. Así como C. Thom y J. N. Currie, “The dominance of Roquefort mold in cheese”, *Journal Biological Chemist*, Nº 15, 1913 y Kenneth B. Raper y C. Thom, *A Manual of the Penicillia*, Williams and Wilkins, Baltimore, 1949.

²⁹⁸ Las muestras de *penicillium* fueron tomadas en las cuevas de Luis Lamadrid, en Poo de Cabrales, Trespalacios, en Arenas de Cabrales y Monje, en Llonín. El proceso utilizado para el estudio consistió en dejar en el interior de las cuevas, y expuesto a la intemperie, pan elaborado con harina de trigo y cebada y un poco de vinagre diluido, al objeto de que las esporas de mohos presentes en la atmósfera húmeda de la cueva, contaminaran el pan, el cual, al cabo de algunos días, cuando estaba enmohecido, era recogido y llevado al laboratorio de Santander para su examen micológico. De este pan enmohecido se hicieron las siembras necesarias en medios adecuados para el desarrollo de mohos y aislamiento de los mismos en cultivos puros y obtuvimos también un *Penicillium* idéntico al procedente de la siembra del “cardenillo” de las paredes de la cueva y al *Penicillium* procedente del interior del queso de Cabrales. Manuel Arroyo González, *Fabricación y estudio del queso de Cabrales*, Santander, 1974, pag. 34.

asimismo, estandarizar las distintas operaciones subsiguientes"²⁹⁹. Manuel Arroyo detallará minuciosamente todo el proceso que, a su entender, se debía seguir para la fabricación industrial de un correcto queso de Cabrales, en el que las tres características leches eran sustituidas por una base de leche de vaca desnatada a la cual se le debería incorporar, por homogeneización perfecta, la materia grasa de leche de vaca, de oveja y de cabra, en una proporción conveniente para obtener un producto estandarizado³⁰⁰. Como resultado de sus investigaciones con los *Penicillium*, llegaron a patentar una cueva artificial, que mediante la pulverización de *Penicillium* en sus paredes, conseguía lograr una adecuada maduración³⁰¹.

En 1971, en los *Anales de la Facultad de Veterinaria de León*, firmado por J. Burgos y otros se publicará un importante estudio titulado "Maduración del queso Cabrales. Microflora I, Lactobacilos II, Mohos", en el que se estudiaban los distintos organismos biológicos que intervenían en el proceso (bacterias, levaduras y mohos).

12.2 El certamen-concurso del queso de Cabrales y primeros intentos para evitar los continuos fraudes

En el mes de noviembre de 1967, al maestro Francisco Arenas Álvarez y a José Carrera de Caso les sobreviene la idea de celebrar un certamen-exposición y un concurso como el que tiene lugar en Cangas de Onís, pero no para todos los quesos de la comarca de los Picos de Europa, sino exclusivamente para el de Cabrales. Así, se conseguiría dar a conocer y se promocionaría el consumo del producto en toda la región. Poco tiempo después, la idea fue tomando cuerpo y se formará una comisión organizadora del futuro certamen. De esa primera comisión organizadora, Francisco Arenas Álvarez fue el presidente; Luis Cendón Cendón actuó como vicepresidente; y como secretario José Carrera de Caso. Este primer certamen del queso de Cabrales contó con el apoyo económico de la Promotora Asturiana de Turismo, la Hermandad de Lecheros y Ganaderos de Cabrales, la Caja de Ahorros de Asturias, el Centro de Inseminación Artificial de Naves, así como con muchas pequeñas ayudas y donativos del comercio y de los vecinos.

El certamen tuvo lugar el día 1 de septiembre de 1968 y se distribuirán gratuitamente entre el gran público asistente dos mil bocadillos de queso. Se presentaron a la muestra un total de 32 productores y los tres primeros premios del concurso quedaron en manos de los productores de Bulnes: Rafael Martínez, Esteban Mier y Alfonso Guerra. La muestra tuvo una magnífica acogida entre la prensa³⁰².

La segunda edición del certamen ya contó con una comisión organizadora más nutrida, y también se nombró un Comité de Honor, en el que no faltaron los altos cargos de la

²⁹⁹ Manuel Arroyo González, ob. cit. pag. 19.

³⁰⁰ Los hermanos Arroyo habían estudiado, hacia finales de la década de los cincuenta y comienzos de los sesenta, la forma de incorporar la grasa de la leche de una especie animal a la leche de otras especies aplicando maquina de homogeneizado. Fruto de sus investigaciones publicaron los siguientes trabajos Manuel y Ramón Arroyo, "Nuevas aplicaciones de la manteca de oveja en España", *Industrias Lácteas U.S.A.*, 1958; "Nueve aplicaciones del burro di pecora en Spagna", *Scienza della alimentazione*, 1959 y "Un nuevo producto lácteo de la fermentación", *Revista de la Universidad de Santander*, Bucaramanga, Colombia, 1961.

³⁰¹ *Ibidem*. pag. 45 y ss.

³⁰² José Carrera de Caso, "I Certamen del queso de Cabrales", en *25 años del certamen del queso de Cabrales*, ob. cit. pag. 21 y 22.

Administración. Se volvieron a presentar 32 productores, y los premios recayeron en Agustín Fernández, de Sotres; Hortensio Mier, de Bulnes y Aquilino Díaz, de Arenas de Cabrales.

En el tercer certamen celebrado el 30 de agosto de 1970, el precio de venta al público fue de 150 pesetas. Por primera vez se encuentran presentes la Televisión Española y Radio Bulnes. El promotor del evento, Francisco Arenas Álvarez, deja la presidencia de la Comisión Organizadora por obtener el traslado en su plaza de maestro y la presidencia recaerá en José Noriega Mier.

El cuarto certamen tendrá lugar el 29 de agosto de 1971, y en las bases del concurso se permitía presentarse únicamente a productores que no modificasen la composición de la leche con tratamientos físicos o químicos. Esta prohibición era una apuesta clara por el queso producido artesanalmente por los métodos tradicionales, en detrimento del producido industrialmente que algunos productores importantes querían introducir³⁰³.

En el año 1972, se intentó plasmar una iniciativa para controlar la calidad y el origen de los quesos de Cabrales, ante los innumerables fraudes que se estaban cometiendo. Se querían imponer medidas para identificar a los queseros, constituyendo un registro en la Hermandad de Agricultores y Ganaderos. Este registro o control debería de figurar en un papel plateado, hecho para tal fin, que se pondría en cada queso. Con esto se pretendía que el cliente pudiese comprar los quesos de un productor determinado, de modo que el productor tendría que velar por la calidad de su producto, si quería mantener su clientela³⁰⁴.

Hay que reconocer que Cabrales, durante estos años finales de la década de los sesenta y principios de los setenta, se dará a conocer a nivel nacional como consecuencia de los trágicos accidentes montañosos acaecidos durante la conquista invernal de la pared oeste del Naranjo de Bulnes³⁰⁵, así como por el asalto final por distintas cordadas en el invierno de 1973³⁰⁶.

12.3 Productores y zonas de producción en los años setenta

En estos años el número de productores no llega al centenar. Significativos son los datos que nos aporta José Carrera de Caso sobre el número de productores que se presentaron en los cinco primeros certámenes del queso de Cabrales³⁰⁷, que fueron un total de 88, cifra que debía estar muy próxima al número real de productores³⁰⁸.

³⁰³ ³⁰³ José Carrera de Caso, "I, II, III y IV Certámenes del queso de Cabrales", en *25 años del certamen del queso de Cabrales*, ob. cit. pag. 23 y ss.

³⁰⁴ *La denominación de origen del queso de Cabrales como soporte y base de desarrollo de la economía de un área desfavorecida de la montaña asturiana*, ob. cit. pag. 6.

³⁰⁵ En 1969 fallecen en el Naranjo Berrio y Ortiz, y en el invierno de 1970 Gervasio Lastra y José Luis Arrabal pasan cinco largos días atrapados en la pared oeste a pocos metros de la cumbre. Una vez rescatados, a los pocos días fallecería Arrabal en el Hospital General de Asturias. Las repercusiones en los medios de comunicación de estos accidentes fueron enormes. Vid. Luis Aurelio González Prieto, *Historia del montañismo en los Picos de Europa*, ob. cit. pag. 162 y ss.; Cesar Pérez de Tudela, *S.O.S. en el Naranjo*, Juventud, Barcelona, 1971.

³⁰⁶ Cfr. Luis Aurelio González Prieto, ob. cit. pag. 175.

³⁰⁷ Vid. La relación alfabética de productores en José Carrera de Caso, "V Certamen del Queso de Cabrales", en *25 años del certamen del queso de Cabrales*, ob. cit. pag. 44, 45 y 46.

³⁰⁸ Carmen Suárez Cueva, *El queso de Cabrales*, ob. cit. pag. 28, aporta unas cifras de productores y de producción para los años ochenta de 200 productores y unas 500 toneladas producción, datos que contrastan con los aportados por José Carrera de Caso y los aportados para el año 1988 por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cabrales, en donde se habían inscrito como

Estos son los pueblos de procedencia de los 88 productores inscritos a los cinco primeros certámenes:

<i>Arenas</i>	33	37,5%
<i>Sotres</i>	19	21,55 %
<i>Bulnes</i>	10	11,3%
<i>Tielve</i>	7	7,9%
<i>Asiego</i>	4	4,5%
<i>Oceño</i>	4	4,5 %
<i>Camarmeña</i>	3	3,4%
<i>Arangas</i>	3	3,4%
<i>Berodia-Inguanzo</i>	3	3,4%
<i>La Molina</i>	1	1,1%
<i>Rozagás</i>	1	1,1%
Total	88	100 %

El Alto Cabrales (Bulnes, Sotres, Tielve y Camarmeña) aportan 39 de los 88 productores. La proporción de productores es muy elevada, teniendo en cuenta la poca población de estos pueblos, que solamente representan el 19,4% del total de la población del concejo. Es decir, el Alto Cabrales representa el 44,4 % del total de los productores, mientras que el resto del concejo, junto con los de Peñamellera Alta (Oceño y Rozagás) solamente aporta el 55,6%. Ahora bien, si a los productores del Alto Cabrales sumamos los 33 de Arenas, tenemos un total 72 productores, el 81 %. Se trata de pueblos que cuentan con puertos en las vertientes norte del Macizo Central o del oriental de los Picos de Europa. En el caso de Arenas, como ya hemos comentado, tenía puertos mancomunados con Tielve y Sotres.

En cuanto a la producción, creemos que las cifras de 500 toneladas aportadas por Carmen Suárez nos parecen un poco elevadas; creemos que la cifra entre 250 a 300 toneladas se aproximaría más a lo realmente producido³⁰⁹. Tampoco son creíbles las cifras aportadas por el Consejo de Denominación de Origen de 107 toneladas para el año 1988, primer año que se puede hablar de datos fiables. Seguramente la desconfianza por parte de los productores hizo que no se declarase, por lo menos, la mitad de lo producido.

productores 131. Estos datos del Consejo también deben ser tomados con ciertas reservas, ya que, como nos comentaba Isabel Marcos, muchos productores solamente de leche se habían inscrito como elaboradores de queso, por lo que reales eran estimados en 97.

³⁰⁹ Para la estimación de estos datos hemos partido del ganado bovino de los pueblos del Alto Cabrales y de Arenas, que en total representaban el 81% de la producción. El total de vacas de estos pueblos haría un total de 663. Como en Arenas no todos los ganaderos se dedicaban a la fabricación de queso, sino que también los había que vendían leche a la Central y Nestlé, nos servirá para corregir la posible estimación de los productores de los otros pueblos. A las 663 vacas suponemos una producción media anual de unos 3000 litros, lo que nos daría una cantidad cercana a los 2.000.000 de litros anuales, lo que hace unas 200 toneladas de queso, a lo que habría que añadir los producidos en el verano por las 3.395 cabras y 3845 ovejas (datos obtenidos del censo ganadero de 1982). Esa estimación media está obtenida teniendo en cuenta la diferencia de productividad de las diferentes especies de vacas.

13. El largo camino hacia la Denominación de Origen Protegida

13.1 Los primeros pasos (*La memoria de José Miguel Caso y la constitución del Grupo Universitario de la Montaña Asturiana*)

En 1975, durante la celebración en el viceconsulado de Francia en Asturias de su fiesta nacional, en el que se encontraban el Vicecónsul, Sr. Paquet, el director de la fábrica de Reny Picot de Anleo (Navia) y el por entonces Rector de la Universidad de Oviedo José Miguel Caso González, cuando en toda comida francesa hace aparición la consabida tabla de quesos, comenzaron a hablar del peligro que corría de desaparecer el Cabrales, en parte por los fraudes que se estaban cometiendo por algunos grandes productores, que importaban quesos azules europeos y los vendían como Cabrales. El señor Paquet, haciendo gala de grandes dosis de ingenuidad y utopía, organizó un pequeño plan de actuación para salvar, prestigiar y dar a conocer internacionalmente el queso de Cabrales. Como refiere el propio José Miguel Caso, dejándose llevar por el optimismo y la utopía del Vicecónsul francés, redactó en ese mes de agosto una pequeña memoria sobre el queso de Cabrales en la que, entre otras cosas, proponía iniciar el camino hacia la consecución de la Denominación de Origen Protegida³¹⁰. La memoria fue presentada por el rector de la Universidad de Oviedo a diversas autoridades, pero nadie hizo el menor caso³¹¹.

Cuatro años después, en 1979, el entonces presidente de la comisión organizadora del Certamen del queso de Cabrales, José Carrera de Caso, propuso como pregonero a José Miguel Caso. En el pregón, el entonces rector de la Universidad de Oviedo, reclamó la necesidad de tipificar el queso, para lo que tendría que intervenir la Universidad realizando investigaciones serias, y pedir la denominación de origen. Aquel pregón tuvo mucho más eco que la *Memoria*, y parece ser que los recién elegidos primeros concejales democráticos de los diversos partidos se pusieron de acuerdo para comenzar los trámites para obtención de la Denominación de Origen. Ese mismo año, el ayuntamiento de Cabrales, dirigido por la Unión de Centro Democrático, solicitó el 4 de septiembre ante el Ministerio de Agricultura la concesión de la Denominación de Origen.

Poco tiempo después, se constituía en la Universidad de Oviedo un grupo encargado de estudiar e investigar el queso de Cabrales, el *Grupo Universitario de la Montaña Asturiana*, del que será su directora la Dra. M^a Adoración Abella García y serán sus componentes los siguientes biólogos: Rafael Eguiño Marcos, Miguel López Ferber, Isabel Marcos Cuervo-Arango e Isabel Nuño Prado.

Ahora bien, los productores cabraliegos distaban mucho de poder comprender las ventajas que les podía aportar la implantación de la Denominación de Origen, pues el queso, que para la mayoría de los productores siempre había sido un buen complemento de la renta familiar, su producción y venta la habían conseguido mantener al margen del control del Estado,

³¹⁰ Téngase en cuenta que ya en el Congreso Internacional Lechero de París, en 1926, se había adoptado la siguiente resolución: "Los nombres de algunos quesos derivados de su región de origen, como Emmental, Gruyère, Parmesano, Roquefort, Camembert y otros, no podían ser empleados más que por las mercancías fabricadas en sus comarcas de origen respectivo. El 10 de junio de 1930, se firma en Roma una Convención Internacional para la protección de las denominaciones.

³¹¹ José Miguel Caso González, "Palabras preliminares", en M^a Adoración Abella García, ob. cit. pag. 7.

por lo que sus rendimientos nunca habían sido gravados por el odiado fisco. Pensaban muchos de los pequeños productores cabraliegos que la implantación de la Denominación de Origen solamente les traería notables perjuicios, al estar controlada su producción por un organismo del que Hacienda podía conseguir los datos precisos para exigir el pago. Por otro lado, el cabraliego que Hacienda podía conseguir los datos precisos para exigir el pago. Por otro lado, el cabraliego entendía que el nuevo organismo rector de la Denominación de Origen podría rechazarle los quesos de escasa calidad, por lo que les sería mucho más difícil venderlo, lo que les supondría una merma importante de ingresos. En aquel tiempo, cada productor tenía una red personal de distribución, a la que sabía perfectamente cómo atender según sus diferentes calidades de queso, dejando los peores quesos siempre para los compradores ocasionales, que en aquellos momentos en los que se estaba iniciando el turismo en la comarca solía recaer en los incautos turistas que no sabían ni por lo más remoto cuál era el verdadero sabor de un buen queso de Cabrales. Lo mismo hacían los intermediarios, por lo que para comer un buen queso de Cabrales era necesario tener un buen amigo o familiar en el concejo, o ser una persona muy importante de la élite social y política, a la que tanto productores como intermediarios siempre estaban encantados de agasajar con sus mejores quesos, la mayoría de las veces sin contraprestación pecuniaria, pero en espera de que el producto diera sus intereses en el futuro con alguna prebenda administrativa o social.

13.2 Las recomendaciones de G.U.M.A. para el queso de Cabrales

Los estudios emprendidos por el G. U. M. A. fueron expuestos en sendas memorias tituladas *Los quesos de los Picos de Europa: tipificación y ambiente ganadero* de los años 1980 y 1981. Posteriormente, en el año 1989, se publicará una monografía recopilatoria de todos los trabajos titulada *El queso de Cabrales. Entorno paisajístico, capacidad piscícola, ambiente ganadero, características de la maduración y su futuro*. El trabajo comenzaba con una sucinta introducción histórica y bibliográfica del tema, para, posteriormente, enmarcar el entorno geográfico y humano donde se producía. Continuaba con una exhaustiva descripción de los tipos de pastizales y de la ganadería del concejo. Seguidamente, hacía un estudio de las diferentes cuevas de maduración del queso, y después de haber tomado las correspondientes muestras de temperatura, humedad y presión atmosférica, las clasificaba en buenas, aceptables, regulares y malas. Veían como muy necesario mejorar el acceso a las cuevas buenas y aceptables y consideraban que el aprovechamiento comunal de algunas cuevas, como era el caso de Tielve, podía ser el arranque de alguna forma comunal de realizar las distintas fases de elaboración. De alguna manera, sesenta años después, se volvía a incidir en la necesidad de organizar la producción o, por lo menos algunas de sus fases, de forma cooperativa, como ocurría en otras comarcas de montaña con gran tradición quesera³¹².

Consideraban como queso de Cabrales aquel elaborado con leche entera de vaca, oveja y cabra durante el verano, y vaca exclusivamente el resto del año, de consistencia semidura, parte amarillenta, veteados azul verdoso, untuoso, olor intenso y sabor picante, cuya forma es cilíndrica y tamaño variable, y que sufre un proceso de maduración en cueva.

Señalaban que la elaboración del queso en el municipio de Cabrales la hacían las mujeres, que utilizaban la cocina de la casa como pequeña fábrica donde se realizaban los

³¹² En este sentido, son relevantes las cifras de producción en cooperativa del queso de Beaufort, en la Alta Saboya, que representa un 75% del total de la producción. Vid. D. Bounie (dir), M. Agranier, G. Desvios, J. Maillot-Lerat, P. Pollet y C. Postec, *Le fromage de Beaufort*, Polytechnique de Lille, en www.univ.lille1.fr/rfeda/laa/2002/beau/.../beaufort.pdf, pag. 11.

distintos procesos de elaboración del queso (preparación de la leche³¹³, cuajado, desuerado, salado y secado). Una vez secado el queso, se llevaba a madurar a la cueva, pero el tiempo que se mantiene en la cueva es bastante variable, encontrando en el mercado quesos con solamente veinte días de maduración y otros con tres meses.

Aportan un estudio bacteriológico y, paralelamente, una clasificación de los quesos según su calidad:

- Primera calidad: eran aquellos quesos que se elaboraban con las tres leches y que solamente se podían hacer en los meses veraniegos, cuando está productivo el ganado menor. La elaboración y fermentación se hacía en los puertos. De consumo otoñal. El pH, no inferior a 5,8, las proteínas debían estar por encima del 20% y la grasa debía superar el 3%.
- Segunda calidad: los que se hacían con dos leches o con una, con fermentación muy cuidada en cuevas de calidad reconocidas como buenas.
- Tercera calidad: se trataba de un queso hecho en Cabrales, pero con leche de vaca solamente y alimentación en gran proporción a base de piensos.
- Cuarta calidad: se trataba de queso mal elaborado o mal fermentado en Cabrales y todos los fraudes con mezclas³¹⁴.

Por otra parte, constataban que la red de comercialización era muy pequeña, únicamente circunscrita a la provincia y a algunas grandes ciudades, por lo que se hacía necesario plantear una ampliación y mejora. Otro problema que había que atajar eran las falsificaciones e imitaciones, que algunos minoristas y mayoristas hacían con quesos azules europeos, más baratos, que después recubrían con hoja de plátano. Reconocían que las falsificaciones se producían, sobre todo, en las grandes ciudades (Madrid y Barcelona), donde el producto que se vendía como Cabrales poco tenía que ver con el original.

Concluía su informe que se podría llegar a determinar el grado óptimo de tiempo necesario de maduración en la cueva, y que también se podría saber mediante métodos inmunológicos si el queso estaba elaborado con una, dos o tres tipos de leche. Con estas nuevas técnicas se podrán evitar los fraudes y se determinará el grado de calidad de los quesos. Aconsejaban disminuir el tamaño de las piezas de queso a 1,5 ó 2 kg, ya que se comercializaban mejor. Instaban a la mejora de las condiciones higiénicas de las cuadras, así como de las cocinas³¹⁵, donde se hacía todo el proceso productivo, y de las cuevas, que eran bastante precarias. Advertía del peligro que representaba para la calidad del Cabrales la inoculación de esporas compradas en farmacia o la utilización de varios aditivos, algunos muy peligrosos como los blanqueantes. Volvían a incidir sobre la importancia de la higiene en todo el proceso productivo, para evitar el agusanado y la existencia de arañas u otro tipo de fauna que se alimentan de moscas y no constituyen un peligro para la salud, ni para el manejo de los quesos. Por último, consideraban que era el Consejo Regulador Provisional para la Denominación de Origen a quien competía tomar las decisiones oportunas para evitar los fraudes en el queso de Cabrales.

³¹³ Todavía constataban que la temperatura de la leche se comprobaba con un dedo.

³¹⁴ Esta cuarta calidad era la que algunos industriales afincados en el concejo elaboraban importando todo tipo de quesos azules, que después dejaban fermentar en las cuevas de las que eran propietarios.

³¹⁵ La cocina cabraliega era la pequeña fábrica. Cfr. C. Compaire Fernández, *Quesos: Tecnología y control de calidad*, Madrid, 1976.

13.3 Las aportaciones de Don Juan A. Ardisana Buergo en defensa del queso artesanal y tradicional

Juan Ardisana llega a hacerse cargo de la parroquia de Arenas de Cabrales en 1956. Sus casi cincuenta años ininterrumpidos de presbiterio en el concejo calaron tan hondamente en su personalidad, que le hicieron preocuparse por todos los temas de Cabrales y, sobre todo, por su queso. En aquellos decisivos años ochenta, en los que se estaba fraguando el futuro de este producto, Don Juan, como todos lo conocían en Cabrales, escribirá una serie de pequeños trabajos en defensa de la producción artesanal y tradicional del queso.

No debemos olvidar que a principios de los años ochenta, Campillo, un industrial quesero con bastante mala fama entre los cabraliegos por sus prácticas fraudulentas vendiendo quesos azules importados de Europa como queso de Cabrales, quiere construir una fábrica para la producción industrial del queso. En un principio, el Ayuntamiento estuvo dispuesto a conceder la licencia de obras, pero ante la gran movilización popular contraria al proyecto, la fábrica no se logra. Debemos de reconocer que la empresa Quesos Campillo S. L. indirectamente fue la que, con sus prácticas fraudulentas de fabricación y distribución, más contribuyó a la aceptación por parte de los cabraliegos de la necesidad de crear una marca de calidad para su producto amparada por la Denominación de Origen.

Escribía Don Juan, en defensa del queso artesanal por aquellos años: *“Hay que convencerse de que llegó el día y la hora de hacer el QUESO DE CABRALES con la máxima calidad y pureza del producto, GARANTÍA DE SANIDAD, para que se pueda vender en todos los mejores mercados de dentro y fuera de España y esto va por la razón de que a más corto o largo plazo vamos a entrar en la competencia de los QUESOS AZULES DE EUROPA; QUE SON HOY LA TRAMPA con que engañan en la venta y comercio, haciéndolos pasar con la ficción de nuestro queso, ¡amigos!, que cada productor ponga su nombre y demás datos que sean necesarios para marcar la buena clase y garantía del QUESO DE CABRALES.*

*BUEN QUESO PARA EL BIEN Y EL BUEN NOMBRE DE TODOS LOS CABRALIEGOS.*³¹⁶

En sus trabajos publicados en *Temas de Divulgación*, daba unas orientaciones para conseguir mejor calidad y uniformidad a los productores que, con su experiencia y trabajo, continuaban elaborando queso de Cabrales. En el año 1983, Don Juan hacía suyos la mayoría de los consejos que los distintos técnicos había dado desde principios de siglo para la mejora del queso. Recomendaba realizar el ordeño del ganado con esmerada limpieza, así como de los cántaros y recipientes que se usaban. También, dejar reposar y enfriar la leche con los cántaros en agua corriente o en cámaras frigoríficas, porque la leche recién ordeñada se llena de aire (espuma y bollu), de modo que no presentaba buenas condiciones para elaborar queso. Respecto al cuajo, recomendaba el preparado artesanalmente con cuajares de cabrito o cordero, o aquellos preparados químicos que esté probado que dan buen resultado. Insistía, una vez más, en la utilización del termómetro para conseguir una temperatura adecuada de 20° a 25° C. o de 30° a 35° C., según que el cuajo utilizado sea natural o químico. El corte de la cuajada encomendaba hacerlo granulándolo en trozos de un centímetro y utilizando moldes de duro-aluminio, de fácil limpieza y sin los peligros de la roña u óxido. En cuanto al salado, recomendaba realizarlo en el exterior con sal fina. Resaltaba la necesidad de que el secado se llevara a cabo de 15 a 30 días, según el tamaño de la pieza, para posteriormente llevarlos a madurar a las cuevas.

³¹⁶ Citado por la recopilación mecanografiada del propio autor Juan A. Ardisana Buergo, *Queso de Cabrales. Artesanía y Tradición*, “El queso de Cabrales”, pag. 3.

Respecto a las cuevas, él consideraba que debían tener una temperatura media entre 8° a 12° C., su humedad debía rondar entre el 70% al 95% y, si contaba con agua en el interior, mejor. Éstas debían de tener *soplaos*, para que se mueva el aire y permita que los mohos penetren más fácilmente en los quesos. La mejor orientación de la entrada era la norte, y las cuevas más altas maduraban mucho mejor el queso.

Recomendaba poner los quesos en los anaqueles de forma vertical y moverlos una vez por semana, así como rasparlos cuando los primeros mohos cierran el paso del aire, ya que así se logra una mejor y uniforme penetración de los mohos en toda la masa del queso. Se manifestaba contrario a que se introdujese en la masa todo tipo “polvos o mohos artificiales”³¹⁷. No obstante, en su artículo “Claros y oscuros del queso de Cabrales”, señalaba que se intentaba “conseguir la fertilización del QUESO DE CABRALES, no con polvos artificiales o del mercado, que aceleran el colorido del queso, pero no la calidad. De lo que se trata es de tener una buena presentación y la mejor calidad posible, y para lo mismo hace falta el mismo *PENICILLIUM DEL QUESO DE CABRALES, REDUCIDO A POLVO Y AÑADIR UNOS MILIGRAMOS DISUELTOS EN UN POCO DE SUERO PARA EL MOMENTO DE DEPOSITAR LA CUAJADA EN EL ARNIO, SIN OLVIDAR LA PEQUEÑA SALAZÓN AL MISMO TIEMPO*”³¹⁸. Recalcaba Don Juan que “si alguna persona, que produce QUESO, le causa extrañeza todo lo que va escrito hasta aquí, todo ello tiene una razón; *QUITAR LO OSCURO Y HACER EL CLARO QUESO DE CABRALES, SIEMPRE BUEN QUESO DE CABRALES*”³¹⁹.

A su vez, hacía una clasificación del tiempo de maduración: maduración básica (tres meses); maduración media (de tres a seis meses) y maduración alta (más de seis meses).

No obstante, lo que más sorprenderá de lo expresado por Don Juan será que el cobre, mineral muy abundante en toda la comarca de Cabrales, era el aliño secreto del queso y el que producía su fermentación natural. Así comentará. “*El Roquefort, como los quesos azules, es homogéneo por fermentación bioquímica y no natural. El Cabrales, sin embargo, es natural y fermenta por el cobre de la cueva donde se cura*”³²⁰.

13.4 El complicado proceso jurídico de la constitución de la Denominación de Origen Cabrales

Como ya hemos comentado, el primer ayuntamiento democrático de Cabrales, en el año 1979, solicitó ante el Ministerio de Agricultura la concesión de la Denominación de Origen para

³¹⁷ Así se expresaba Don Juan Ardisana: “Los malos polvos artificiales (los hay comerciales que son un poco menos malos) son patatas cocidas y polvos de pan mojado dejados hasta el grado de enmohecerse, y después de secos y en polvo, se añaden en mínimas cantidades a la masa del queso todavía en cuajada; ¡PASTOR!, no los uses por tu bien y buen nombre, y ganarás tú y el QUESO DE CABRALES”.

³¹⁸ Juan A. Ardisana Buergo, *Queso de Cabrales. Artesanía y Tradición*, “Claros y oscuros del queso de Cabrales”, pag. 12.

³¹⁹ *Ibidem*.

³²⁰ Entrevista realizada por Norberto Carrasco Arranz a Don Juan A. Ardisana Buergo, citada por *Queso de Cabrales. Artesanía y Tradición*, (1982) ob. cit. pag. 29. No tenemos conocimiento de que ninguno de los estudios sobre la fermentación del queso de Cabrales haga referencia a este proceso. La abundancia de mineral de cobre en la comarca ya había sido estudiada a mediados del siglo XIX por Adrián Paillete en “Mineral de cobre mercurífero de Porcillegas, cerca de Poo, Concejo de Cabrales”, N° 16 *Boletín Oficial de Minas y Metalurgia*, 1844 y “Estudios químico-minerológicos sobre la caliza de montaña (caliza metalífera o carbonera) de Asturias”, *Revista Minera*, 1855.

los quesos producidos en Cabrales, a fin de frenar los fraudes que muchos comerciantes e intermediarios llevaban a cabo, al vender quesos azules importados de Europa envueltos en las tradicionales hojas de plátano como queso de Cabrales.

En aquellos años, lo referente a la denominación de origen de un producto estaba regulada por la Ley 25/70 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, que definía como denominación de origen "el nombre de región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, vino o alcoholes de la zona, y que posee cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza". Pero en sus disposiciones adicionales 1ª y 5ª, contemplaba la posibilidad de extender, mediante Real Decreto, el mencionado régimen de protección de la citada normativa a aquellos productos agroalimentarios para los que la protección de su calidad tenga especial interés económico y social. La extensión de dicha protección al queso se había realizado mediante el Real Decreto 3711/1974 de 20 de diciembre (Boletín Oficial del Estado "B.O.E." 31 de enero de 1975).

El Ministerio de Agricultura, mediante Orden Ministerial de 9 de mayo de 1981 (B. O. E. 25 de junio), reconocía con carácter provisional la Denominación de Origen Cabrales. Como consecuencia de su provisionalidad, se exigía la no mención de la denominación de origen en las etiquetas, documentos o publicidad, en tanto en cuanto su Reglamento definitivo no fuese aprobado. En este periodo, las indicaciones de "Cabrales" o "queso de Cabrales" pudieron ser utilizadas solamente con el valor jurídico de una indicación de procedencia, y únicamente por los elaboradores de quesos situados en Cabrales y en los pueblos de Peñamellera Alta (Oceño, Rozagás y Cáraves)³²¹. Se procedió a la constitución de un Consejo Regulador Provisional formado por representantes del sector elaborador de quesos, productor de leche, y miembros de la Administración, como órgano gestor de la denominación, encargado de redactar el Reglamento como norma básica de funcionamiento.

Entre los aspectos que se consideraron básicos en la redacción del Reglamento, se proponía como ámbito geográfico de la denominación al Concejo de Cabrales, las localidades de Oceño, Cáraves y Rozagás, de Peñamellera Alta y las localidades de Tresviso y Bejes, en Cantabria, así como Caín, en León, en las que tradicionalmente se venían haciendo unos quesos azules de características muy similares, y que se encontraban situadas dentro de la comarca natural de los Picos de Europa. Los problemas derivados de las transferencias de las competencias ejecutivas en esta cuestión a las distintas comunidades autónomas hicieron inviable que entrasen los pueblos de las otras comunidades, por lo que el ámbito quedó restringido a la zona enmarcada en el territorio administrado por el Principado de Asturias³²².

La Ley Orgánica 7/1981 de 30 de Diciembre por la que se aprobaba el Estatuto de Autonomía para Asturias, en su artículo 12 apartado d), señalaba que "Corresponde al Principado de Asturias, en los términos que establezcan las leyes y las normas reglamentarias que en desarrollo de su legislación dicte el Estado, la función ejecutiva en: d) Denominaciones de origen, en colaboración con el Estado". Como consecuencia del Real Decreto 3403/83 de 7 de Diciembre, mediante el cual se traspasaban servicios del Estado en materia de agricultura al Principado, éste asumirá la promoción y autorizaciones de las denominaciones de origen en colaboración con la Administración Central. El Principado de Asturias, en virtud de las competencias transferidas por Decreto 22/1985 de 7 Marzo (Boletín Oficial del Principado de

³²¹ José Manuel Montes Peón y Guillermo Pérez-Bustamante Llander, "Denominaciones de origen con restricción de materia prima: aplicación al Cabrales", *Revista Asturiana de Economía*, nº 13, 1998, pag. 166.

³²² *La Denominación de origen del queso de Cabrales como soporte y base de desarrollo de la economía de un área desfavorecida de la montaña asturiana*, ob. cit. pag. 7. En 1994 obtendrá la denominación de origen el Queso Picón Bejes-Tresviso a partir de la denominación genérica *Quesos de Liébana*.

Asturias "B.O.P.A." 21 de Marzo), aprobaba el Reglamento de la Denominación de Origen Cabrales y su Consejo Regulador.

Las vicisitudes jurídicas no terminaron aquí, ya que el Consejo de Ministros solicitó al Principado de Asturias la derogación de dicho Decreto, por considerar que había invadido sus competencias e incurrido en diversas irregularidades, como la falta de consulta previa a la Administración Central, no prever la ratificación estatal para surtir efecto la promoción y protección de la denominación de origen Cabrales en el ámbito nacional e internacional, así como contravenir la Orden Ministerial de 9 de Mayo de 1981. El Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, en lugar de atender la solicitud de la Administración Central, mediante Decreto 55/1985 de 30 de Mayo (B.O.P.A. 17 de junio), modificará los términos de los artículos derogatorios de la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y ratificará el Reglamento de la Denominación. Dicha situación hizo que el Consejo de Ministros interpusiera conflicto de competencias ante el Tribunal Constitucional, que fue admitido a trámite por el alto tribunal el 10 de julio de 1985 y suspendió la aplicación del Decreto, y por lo tanto del Reglamento de la Denominación de Origen. No obstante, la suspensión de la aplicación del Reglamento sería levantada por Auto del Tribunal Constitucional de 12 de Diciembre de 1985. Se pondrá fin a la controversia jurídica mediante sentencia del Tribunal Constitucional 209/1989 de 15 de Diciembre de 1989, (B.O.E. del 11 de enero de 1990) en la que se reconocía que el mencionado Decreto, objeto de disputa, no lesionaba ninguna de las competencias estatales en la materia.

No obstante, las observaciones planteadas por la Administración Central al Reglamento de la Denominación de Origen del Cabrales, así como las necesarias adaptaciones a la legislación en materia de denominación de origen, fueron recogidas en un nuevo Decreto 53/90 de 17 de Mayo (B.O.P.A. 4 de junio), por el que se modificó el Reglamento de la Denominación de Origen Cabrales y su Consejo Regulador. Finalmente, mediante la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 29 de Junio de 1990 (B.O.E. 12 de julio 1990) se produce su ratificación definitiva por la Administración Central³²³.

13.5 Ámbito y objeto de regulación del Consejo de Denominación de Origen

Se restringía la zona de producción de leche apta para la elaboración de queso, así como de producción y maduración, exclusivamente a todos los pueblos del municipio de Cabrales. Se establecía como excepción la posibilidad de que los elaboradores artesanos domiciliados en las localidades de Oceño, Cáraves y Rozagás, en el municipio de Peñamellera Alta -en las que tradicionalmente se ha venido produciendo Queso de Cabrales- individualmente, soliciten su inclusión al Consejo Regulador.

Reconocía en su artículo 6 que la leche podía ser de vaca, cabra u ovejas³²⁴, mezcla de dos, o de la tres. Sin embargo, estimaba que el queso de mayor tradición y de mejor calidad era el obtenido con mezcla de las tres. Para que el público pudiese reconocer las distintas calidades del queso, se exigía que en la etiqueta se mencionase expresamente las clases de leche con el que estaba fabricado. En ese mismo artículo, establecía que el Consejo Regulador estimulará y

³²¹ Ibidem.

³²⁴ Debido a la gran transformación de la cabaña ganadera cabraliega a lo largo de todo el siglo XX, la Denominación de Origen Cabrales no restringe la utilización de la leche de determinadas especies autóctonas, como recogen las reglamentaciones de otras denominaciones de origen de quesos europeos. En el queso de Roquefort, la leche empleada es la de ovejas de raza Lacunes; en el Gorgonzola se emplea la leche de vacas Piamontesa y Lombarda; y en el Beaufort, la leche de la vacas Tarine y Abundancia.

fomentará la constitución de rebaños de cabras y ovejas con dimensiones óptimas para su manejo y explotación, con la intención de estimular una mayor producción de quesos de calidad. También se hacía referencia a que la alimentación del ganado se debía de hacer siguiendo las prácticas tradicionales, favoreciendo e impulsando el aprovechamiento directo de los pastos de la zona.

En los artículos 10 y siguientes, hacía referencia al proceso productivo que se debe de seguir para producir el queso. Las cuajadas debían ser ácido-lácticas, utilizándose la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de una hora. La temperatura de la leche en el momento de la coagulación y durante este proceso, podrá oscilar entre los 22 y los 35 grados. El cortado o rompimiento de la cuajada deberá hacerse con la necesaria suavidad, reduciéndola a trozos de tamaño comprendidos entre 1 y 2 centímetros, de forma redondeada y de la mayor regularidad posible. Para el salado, se utilizará sal bien seca, en una proporción no superior al 2 ó 3 por ciento de la masa total del queso, distribuyéndola en cada una de las caras y en los laterales, pudiéndose adicionar, además, en el interior de la masa. Se prohibía la adición de ácido sórbico o propiónico, así como sus sales y cualquier clase o tipo de colorantes, sustancias aromáticas o condimentos. También se prohibía cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza y, en particular, el recubrimiento con ceras, parafinas, sustancias plásticas o colorantes. Lo que sí se permitía era la envoltura con las características hojas de *plágano* (arce).

Se exigía una maduración mínima en la cueva de dos meses, contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada. Durante el período de maduración en la cueva se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiriera sus características peculiares. Se establecía un minucioso control de la elaboración de las cuajadas por parte del Consejo Regulador, para poder determinar el periodo a partir del cual las diversas partidas de queso son aptas para el consumo.

El artículo 15 regulaba sus características al término de su maduración. Se trataba de un queso graso de corteza natural. La forma debía ser cilíndrica, con caras sensiblemente planas. La altura podía oscilar entre los 7 y los 15 centímetros, mientras que el peso y el diámetro podían ser variables. La corteza debía ser blanda, delgada, untuosa, gris con zonas amarillo-rojizas. La pasta deberá ser de consistencia untuosa, aunque con diferente grado de cohesión, según su mayor o menor fermentación, compacta y sin ojos. Su color debe ser blanco con zonas y vetas de color azul-verdoso. El sabor, levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche pura de oveja, cabra o mezcla. La grasa no podrá ser inferior al 45% sobre el extracto seco, y su humedad, del 30% como mínimo, pudiendo el Consejo Regulador rechazar los quesos que no hayan adquirido estas características. A su vez, el Consejo Regulador llevaría los siguientes censos: de rebaños, de ganaderos que elaboren queso, de queserías, de cuevas de maduración y de exportadores.

En cuanto a su composición, el Consejo Regulador quedaría constituido por un presidente designado por el Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, a propuesta del Consejero de Agricultura y Pesca, entre una terna de elaboradores artesanales propuesta por los miembros del Consejo Regulador; un vicepresidente en representación de la Consejería de Industria y Comercio, designado y a propuesta del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias; dos vocales elegidos en representación de los ganaderos no elaboradores de queso, pero que suministren leche para su elaboración; seis vocales en representación del sector elaborador artesanal de Quesos de Cabrales, elegidos entre las personas físicas o jurídicas inscritas en el Consejo Regulador; y dos vocales técnicos designados por el Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas, renovándose los vocales cada cuatro años. También se establecía que los vocales de los

pueblos de Peñamellera solamente podrían ser uno, dándose el caso curioso de que el segundo presidente del Consejo Regulador recayó en Fernando Bada Fernández, de Oceño.

En el año 1987, sin todavía sentencia firme del Tribunal Constitucional, tienen lugar las primeras elecciones democráticas para la elección de los miembros del Consejo Regulador, y su primera presidencia la desempeñará Rufino López Fernández, de Sotres, que la ostentó durante dos mandatos. Será sustituido por el ya mencionado Fernando Bada, que fue remplazado por Manuel Antonio Rojo, de Pandiello y éste, a su vez, por José Bada Herrero, de Tielve.

13.6 Proceso de consolidación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen

El informe ya reiteradamente citado sobre *La denominación de origen del queso de Cabrales como soporte y base de desarrollo de la economía de un área desfavorecida de la Montaña Asturiana*, distingue tres grandes fases o periodos en el proceso de consolidación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen:

1ª Entre 1981 y 1987, es la fase de concienciación de la puesta en marcha de la Denominación y las primeras actuaciones del Consejo Regulador Provisional.

2ª Entre 1987 y 1993, periodo o fase de consolidación que dio comienzo con la primera elección democrática de los miembros del Consejo Regulador, y en el que se integraron la totalidad de los ganaderos y elaboradores de la comarca.

3ª La etapa actual, de madurez y pleno funcionamiento del Consejo Regulador.

En la primera etapa se llevó a cabo una tarea divulgativa e informativa entre ganaderos y elaboradores, centrada en la necesidad de la implantación y aceptación de la Denominación de Origen. Durante esta época, costó mucho hacer entender el significado y las ventajas que ello podía proporcionar, ya que, como ya hemos señalado, la realidad social de Cabrales no era en absoluto propicia a la reglamentación del queso. Se instituyó un primer control e identificación de los quesos, aunque solamente se realizaba mediante catas.

Se abrieron los diferentes registros que preveía el reglamento provisional, pero costó bastante que los elaboradores y ganaderos se fuesen inscribiendo. Todavía había mucha suspicacia entre la población cabraliega a la naciente institución.

Como señalaba el mencionado informe: *"Durante esta etapa, la falta de medios económicos, el sistema de control poco operativo y la poca incidencia que tenía el Consejo entre los elaboradores, conjuntamente con la falta de difusión entre los consumidores, plantearon ciertas dificultades en la aplicación de lo establecido en el reglamento y las normas emanadas del Consejo.*

Un ejemplo que nos demuestra la falta de aceptación social del Consejo de Denominación de Origen Provisional en sus primeros meses de funcionamiento, nos lo aporta la exigua cantidad de quesos que se sometieron a su control de calidad: en los primeros 15 meses, solamente fueron visados poco más de 3.500 quesos, muchos de los cuales, a iniciativa de los intermediarios, y muy pocos, de los propios elaboradores.

En la segunda etapa, que dio comienzo a partir de febrero de 1987 con la toma de posesión del primer Consejo Regulador democráticamente elegido³²⁵, éste comenzó a dotarse de los medios materiales y humanos para dar comienzo a sus actividades de control y promoción del queso de Cabrales. Como primer paso, se consiguió que el Ayuntamiento de Cabrales cediese un local como sede, al que se dotó de un pequeño laboratorio para realizar estudios físico-químicos orientados a la tipificación del queso, así como para dar pequeños cursillos sobre los procesos básicos a seguir en cuestiones de higiene y calidad.

Para ocuparse de los aspectos técnicos, se contrata con el cargo de veedora a la bióloga Isabel Marcos Cuervo-Arango, que había trabajado en el Instituto de Fermentaciones Industriales (C.S.I.C.) de Arganda del Rey, y que había colaborado en los trabajos llevados a cabo a principios de los ochenta en el Grupo Universitario de la Montaña Asturiana. Ella se encargará del asesoramiento y formación, así como de los servicios de control y vigilancia previstos en el reglamento para controlar la calidad del queso de Cabrales.

En este periodo se consigue mejorar la presentación del queso con una nueva envoltura de papel aluminio verde³²⁶, que lleva impresas las tradicionales hojas de pláganos, que

³²⁵ Las elecciones fueron convocadas por Resolución de la Consejería de Agricultura y Pesca de 18-9-1986 (B.O.P.A. de 3 de Octubre) y se celebraron el 28 de enero de 1987, quedando constituido el nuevo Consejo Regulador el 4 de febrero de la siguiente manera: Rufino López Fernández, presidente; los seis vocales elegidos por los queseros inscritos fueron Antonio López Rodríguez, Juan J. Rodríguez Borbolla, Hermenegildo Bada Posada, Pelayo Bárcena Díaz, Salvador Díaz Sánchez y José López López. Como vicepresidente elegido por la Administración Regional, José Luis Vega Álvarez, y los dos vocales, igualmente elegidos por la Administración Regional, Antonio Flecha García y Jaime Lisa Escaned.

³²⁶ Andrés Navarro Garrido, biólogo del G.U.M.A., durante el pregón del XVI Certamen del Queso de Cabrales, que tuvo lugar el 31 de agosto de 1986, proclamaba: "No quiero finalizar mi pregón sin antes manifestar algo que a primera vista y para los cabraliegos puede sonar a <<herejía>> o afán de destruir lo tradicional en el queso. Me estoy refiriendo a la posibilidad de eliminar, por lo menos en el momento de venta, la presencia de la hoja en el queso. Soy partidario, y yo lo he manifestado en otras ocasiones, de que el queso de Cabrales salga al mercado sin la tradicional hoja de *pláganu* cubriendo su parte externa. En su lugar se puede pensar en otro tipo de envase, de los muchos que actualmente tiene la industria alimentaria.

Este deseo lo manifiesto apoyándome en tres aspectos fundamentales como son: aspecto de presencia, aspecto sanitario y el tercero sería el aspecto comercial. Actualmente existe gran cantidad de gente que adquiere quesos azules como Cabrales, basándose únicamente en que la parte externa esté cubierta de hoja, sin importarles qué tipo de hoja, puesto que también son ignorantes en cuanto al tipo de hoja original, llegando a escuchar en ocasiones expresiones tales como que el <<queso de Cabrales está cubierto de hoja de higuera>>.

Quizá este motivo sería, por sí solo, lo suficientemente explícito para pensar en eliminar la hoja, ya que de esta forma se suprimirían las ventas de quesos que siguen siendo de origen alemán, danés, etc., y que, por el arte de magia de cubrirlos con una hoja, se transforman en Cabrales, llegando a triplicar su precio en el mercado y no así, como es lógico, su calidad.

Con esto no quiero decir que la hoja se deje de utilizar allí donde verdaderamente presta utilidad, como es el transporte desde la cueva al hogar o lugar de etiquetado. Creo que aquí, de momento, nos es práctico y original su uso. Lo que quiero decir es que al consumidor llegue sin ella y, al mismo tiempo, libre del aspecto murcilaginoso que presenta su parte externa. Esto creo que debería sustituirse por otros tipos de envasado, como puede ser papel celofán, papel parafinado, etc. Para el consumidor, este cambio de la hoja tradicional por una envuelta más idónea facilitaría, a su vez, un etiquetado más fiable y duradero, evitando también que una etiqueta emitida o entregada a un queso de calidad por el Consejo Regulador, al poder ser pegada y lacrada sobre la envuelta, pueda ser transferida a otro cuya calidad se cuestione. Este pegado y lacrado, al cual hago referencia, no sería, ni es posible, en la envuelta de *pláganu*.

El tercer punto en que me baso es, como ya apunté, el aspecto sanitario. La eliminación de la hoja, así como la limpieza de la parte externa murcilaginoso del queso, evitaría que se produjesen fermentaciones, incluso putrefacciones de la hoja que se ven favorecidas por la microflora existente en esta parte pegajosa del queso, que en ningún momento se consume o debe consumirse. Al evitar en lo más posible estas fermentaciones externas, que en nada benefician al queso, se prolongaría su duración una

funcionará como imagotipo diferenciador del producto. Con el fin de facilitar a los elaboradores el cumplimiento de la normativa legal en materia de etiquetado, se diseñará una etiqueta tipo con el nombre de cada uno de los queseros, aparte de la contraetiqueta numerada como distintivo de la Denominación de Origen, para acreditar la calidad y autenticidad del queso de Cabrales³²⁷.

Se comienzan a realizar estudios exhaustivos de los recursos y medios de que disponían los ganaderos, los elaboradores y el medio en el que desarrollaban su actividad, en especial el lugar de maduración. En este sentido, el Consejo Regulador, con la financiación de la Consejería de Agricultura y Pesca, encargará un proyecto de "Valoración de cavidades susceptibles de acondicionamiento para la maduración del queso de Cabrales" a los geólogos Javier Bermejo Donapetry y Ricardo Rúa Figueroa³²⁸. Se trataba de seleccionar las mejores cuevas con capacidad suficiente para el afinamiento del queso de Cabrales bajo el control del personal técnico del Consejo Regulador, con el fin de conseguir una correcta maduración de los quesos y garantizar la autenticidad y calidad de los mismos en los mercados.

Se impuso el sistema de identificación y control de los quesos, establecido en el reglamento mediante un seguimiento exhaustivo por parte del servicio técnico de la denominación³²⁹, comprobando la veracidad de los libros de registro, así como realizando

vez fuera de la cueva y puesto en el mercado. Al mismo tiempo, la envoltura externa, en cierto modo hermética o por lo menos más hermética que la hoja tradicional, evitaría una pérdida del contenido hídrico y, como consecuencia, una menor pérdida de peso a la hora de venta. El aspecto externo, algo muy importante a la hora de plantearse la posible exportación, estoy seguro que mejoraría e incluso sería el deseado por los consumidores de otros países, en los cuales, de la forma tradicional, sería imposible introducir de forma legal por cuestiones de normativa", en *25 años del certamen del queso de Cabrales*, ob. cit. pag. 170 y 171.

³²⁷ Cfr. Isabel Marcos Cuervo-Arango, Jaime Lisa Escaned y Antonio Flecha García. *Memoria de las actividades del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Cabrales" en el año 1989*, ejemplar fotocopiado, pag. 3 y 4.

³²⁸ Las cuevas en las que se realizó el estudio fueron las siguientes, por reunir las condiciones óptimas de capacidad y características biótico-ambientales:

- Mina de Ribebes (Trestayen), Arenas
- Cueva de la Vieya, Carreña
- Cueva "El Texedal", Las Vegas de Sotres
- Cueva en Cares, Arenas
- Cueva de la Concha Parda, Tielve
- El Teyedu, Tielve
- Cueva Sierra de Cuera, Arengas
- El Cándanu, Oceño
- Mina de Poo, Poo
- Puente del Cares, Poncebos
- La Arenera, La Molina
- La Veyuga (Las Arcas), Inguanzo
- Cueva de Tordin, Puerto de Tordin
- Peña Main, Tielve
- 2ª Mina de Poo, Poo

³²⁹ Así, el artículo 33, a) del Reglamento exigía a los titulares de queserías inscritos en el registro llevar los siguientes documentos de control:

Enviar al Consejo Regulador, trimestralmente, una relación de la cantidad de leche de las diversas especies producidas en su propia explotación y empleada para la elaboración artesanal de quesos acogidos, y /o la relación de los ganaderos que les hayan suministrado leche de las diversas especies ganaderas durante este plazo.

Llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que figurarán semanalmente los datos de cantidad y procedencia de la leche empleada y/o recibida, número de unidades de queso fabricadas y su peso, y locales o cuevas de maduración donde se destinen estos quesos.

visitas frecuentes a las queserías, cuevas y locales de comercialización, para comprobar si se ajustan a las indicaciones establecidas en el propio Reglamento del Consejo Regulador y demás reglamentaciones sanitarias referidas a la producción de alimentos.

Ahora bien, la implantación y aceptación de las normas impuestas por el Reglamento de la Denominación de Origen, no fueron en absoluto fáciles. No se consiguió que todos los elaboradores las aceptasen hasta el año 1993. Durante años, el uso de la denominación no quedaba reflejado en las contraetiquetas empleadas por los elaboradores, por desconfianza, dejadez, o falta de visión en la defensa de sus intereses individuales y colectivos³³⁰. A finales de este periodo, el Consejo Regulador y la Consejería de Medio Rural pondrán en marcha el *Plan de mejora y potenciación del queso de Cabrales* que, como veremos más adelante, servirá para modernizar y adecuar las infraestructuras productivas elaboradoras.

En la última fase, o actual, el Consejo Regulador ha conseguido imponer todos sus criterios y reglamentaciones en cuanto a la elaboración, calidad y presentación del producto. Los aumentos de la producción amparados por la Denominación de Origen han sido espectaculares, llegando en apenas seis años a incrementarse la producción en más de un 120 por ciento. El Consejo Regulador, con la financiación de la Consejería de Agricultura y Pesca del Principado de Asturias, ha llevado a cabo labores de acondicionamiento y mejora en los accesos de algunas de las cuevas.

A mitad de los años noventa, el Consejo de Regulación de la Denominación de Origen, junto con el Ayuntamiento de Cabrales redactaron un *Reglamento para el uso y gestión de las cuevas de maduración del queso integrado en la denominación de origen "Cabrales"*, pero solamente afectaba a las cuevas que estaban situadas en los Montes de Utilidad Pública. En su artículo 3, señalaba que el objetivo del reglamento era normalizar las condiciones que deben reunir las cuevas destinadas a la maduración del queso, los usuarios de las mismas, la forma en que se debe desarrollar la actividad y el uso de las instalaciones, así como su mantenimiento y conservación, y todos los aspectos que garanticen un mejor aprovechamiento para el fin a que se

Presentarán al Consejo Regulador, en los primeros días de cada trimestre, una declaración que resuma los datos del trimestre vencido que figuran en el libro definido.

El Consejo Regulador podrá exigir a determinados elaboradores artesanales, que por su volumen e importancia requieran un mayor control, una mayor periodicidad que la indicada.

Además, que los titulares inscritos en el registro de cuevas de maduración, sean elaboradores artesanales o de las asociaciones que por ellos se constituyan:

Llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que semestralmente se anotarán los datos referentes al número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de las que finalizan este proceso, el de quesos que se expenden directamente desde estos locales al mercado y el de quesos que se trasladan a los locales de comercialización.

Prestarán al Consejo Regulador, en los diez primeros días de cada trimestre, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del trimestre vencido que figuran en el libro anterior. En tanto tengan existencias, deberán declarar las ventas efectuadas.

EL Consejo Regulador podrá exigir a determinados titulares, que por su volumen e importancia requieran un mayor control, una mayor periodicidad que la indicada.

Todos los locales de comercialización, sean elaboradores artesanales o de las asociaciones que por ellos se constituyan:

Llevarán un libro según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que se anotará el número y procedencia de los quesos que entran en estos locales y el de los que se expanden al consumo. Estas indicaciones serán semanales.

Presentarán al Consejo Regulador, en los diez primeros días de cada trimestre, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del trimestre vencido que figuren en el libro anterior.

Por último, el Consejo Regulador podrá exigir a determinados locales de comercialización, que por su importancia y volumen requieran un mayor control, una mayor periodicidad o frecuencia que la indicada.

³³⁰ *La denominación de origen del queso de Cabrales como soporte y base de desarrollo de la economía de un área desfavorecida de la montaña Asturiana*, ob. cit. pag. 11.

destinan. El Reglamento había sido redactado como consecuencia del malestar entre los productores por la adquisición de Central Lechera Asturiana de las instalaciones de la Cueva del Molín, en Carreña, y, a su vez, por la adquisición por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca de la cueva del Cares, que era propiedad de la sociedad "Comercial Rubio S. A.", una de las sociedades del entramado jurídico de Mantequerías Leonesas³³¹. La repercusión de dicho reglamento fue escasa, ya que las cuevas con mejor acceso y condiciones para la maduración del queso se encontraban en terrenos privados.

El Consejo de Denominación de Origen, conjuntamente con la Consejería de Agricultura y Pesca, constituirán la *Fundación para la Promoción y Difusión del Queso de Cabrales*, el 20 de diciembre del 2000, siendo su primer presidente el entonces presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Manuel Antonio Rojo. Nace como instrumento para la gestión y desarrollo de temas ajenos a los fines propios del Consejo Regulador y con la pretensión de valorizar, promocionar y dar a conocer todas las virtudes tanto culturales, gastronómicas, etnográficas y físicas que adornan el ente geográfico representado por la Denominación de Origen protegida Cabrales. Se establecían como fines de la mencionada *Fundación*, la organización y prestación de servicios encaminados a la promoción y difusión de esta variedad quesera y de su consumo, la promoción y desarrollo de sistemas adecuados de producción, y, en general, todo lo referente al fomento y a la mejor calidad del queso acogido por la Denominación de Origen Protegida. En una palabra, lo que se pretende es convertir el Cabrales en una marca de calidad con reconocimiento, implantación y aceptación por el mercado y la sociedad en su conjunto. Una de las primeras actuaciones de la *Fundación* fue la creación de la Cueva-Exposición, en el año 2001, fruto de un convenio con la Comisión Regional del Banco de Tierras. Se trataba de hacer una muestra expositiva que, siguiendo en líneas generales a los *ecomusée* franceses, sirviera para dar a conocer a los turistas y visitantes las formas de vida y elaboración del queso por parte de los pastores cabraliegos.

Además, el Consejo Regulador, en su constante intento de mejorar la calidad del queso de Cabrales ha lanzado, en colaboración con el Instituto de Productos Lácteos de Asturias y el Centro Superior de Investigaciones Científicas, así como la participación del Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario, un *Proyecto de Implantación y Evolución en Quesería de un Fermento Autóctono Específico*. Asimismo, inició la colaboración en un ambicioso proyecto conjunto de Innovación y Desarrollo con la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, el laboratorio LILA-ALCE Calidad, la Universidad de Oviedo y la Universidad de Dormunt (Alemania). Es el *Proyecto de empleo de la radiofrecuencia en el seguimiento de la trazabilidad de la producción de queso*, que se inició en el mes de julio del 2006 y que trataba de utilizar un chip informático para comprobar el proceso de elaboración de cada queso y poder autenticar que se trata de un Cabrales.

Por último, el Consejo Regulador presenta sus productos a las más importantes ferias agroalimentarias nacionales e internacionales.

³³¹ Mantequerías Leonesas maduraba en la cueva del Cares quesos castellanos, en concreto de Nava del Rey. Mantequerías Leonesas, que fue la marca comercial de la cooperativa de ganaderos de Villablino, y que se había constituido por influencia de los hermanos Alvarado, materializará en la cueva del Cares el viejo proyecto de Ventura Alvarado de convertir Cabrales en un centro de maduración de quesos castellanos.

14. Los proyectos de la Administración Regional para la mejora, potenciación y modernización del Cabrales

14.1 El Plan para la mejora y potenciación del queso Cabrales

En el mes de febrero de 1992, siendo Director Regional de Agricultura Don Benigno Fernández Fano, la Consejería de Medio Rural y Pesca hace público su *Plan para la mejora y potenciación del queso "Cabrales"*. En su introducción se constataba que el número total de producción de leche de la cabaña ganadera cabraliega de vacas, ovejas y cabras superaba los 4 millones de litros anuales. De éstos, solamente 1.800.000 litros eran destinados a la producción de queso de Cabrales, y entre 1.500.000 a 2.000.000 litros, a centrales lecheras. Por otro lado, resaltaban que la mitad de los 130 queseros censados en el registro de la Denominación de Origen no llegaba a producir más de 750 Kg al año, es decir, una producción media menor de dos kilogramos al día, por lo que sus costes de producción eran elevadísimos.

El plan de la Consejería planteaba el incremento de la producción del queso mediante el aumento de la cantidad y de la calidad de la leche producida en el municipio, así como dedicar toda la leche producida en el mismo a la elaboración del queso de Cabrales. Para aumentar la producción láctea planteaba el incrementar los rebaños hasta un límite adecuado de manejo y rentabilidad. Reconocía la importancia que la alimentación del ganado tenía en la consecución de una buena materia prima para la elaboración de un buen queso, por lo que entendía necesario impulsar decisivamente el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción. Por ello, sería necesaria la mejora de los pastizales de uso comunitario con actuaciones como desbroce, regeneración, abonado, encalado, cierre, etc. Se señalaba lo necesario que era mejorar los establos para el ganado, adecuándolos a las reglamentaciones higiénico-sanitarias, así como dotarlos del equipamiento necesario para conseguir una alta calidad bacteriológica de la leche (ordeño mecánico, tanque de frío, etc.) Para todo ello, pormenorizaba las subvenciones y ayudas a las que podían acogerse los ganaderos con el fin de mejorar sus explotaciones.

En el Plan también se detallaban las instalaciones con las que deberían de contar los elaboradores de queso para estar adecuadas a la nueva normativa vigente, tanto de la Comunidad Europea como de ámbito nacional. Como primera medida, se obligaba a estar en posesión del Registro Sanitario para poder producir queso de Cabrales. Las instalaciones debían estar aisladas de cualquier foco de suciedad o posible contaminación, para lo cual exigía que la sala de elaboración contase con un local adecuado de recepción de la materia prima con filtrado de leche y tanque de frío para su conservación.

La sala de elaboración tendría que estar dotada de cuba para cuajar y liras de acero inoxidable para cortar la cuajada, mesa de trabajo, estanterías de desuerado, etc. Por otra parte, los suelos deberían ser antideslizantes e impermeabilizados; las paredes y techos, de fácil limpieza; los encuentros de suelos y paredes, redondeados; los focos de luz deberán estar protegidos; las ventanas, con protección. Dispondrán de agua corriente fría y caliente, contarán con desagües, y los lavabos tendrán grifos de accionamiento no manual y puerta con cierres automáticos. Asimismo, contarán con secaderos adecuados, dotados de estanterías, por la importancia que tienen en la preparación de los quesos

antes de su traslado a las cuevas de maduración, para que ésta tenga lugar en las mejores condiciones.

Las cuevas de maduración deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias de los locales dedicados a productos alimentarios.

A su vez, describía que las ayudas y subvenciones a las que podían acogerse los productores para emprender estas mejoras podían llegar al 75% de la inversión.

Respecto a la comercialización, señalaban que las condiciones del mercado exigían que la oferta acercase el producto al consumidor con el menor número de intermediarios posible.

Pensaban los redactores del plan que, debido a la gran atomización de la producción, sería totalmente necesario implantar un sistema que concentrase la elaboración de quesos. Entendían que las instalaciones para la producción quesera debían de contar con una capacidad de producción mínima de unos 5.000 litros diarios, para garantizar su rentabilidad, de modo que pudiera estar bien equipada, con maquinaria adecuada, y cumplierse con todos los requisitos sanitarios vigentes. Así mismo, podría contar con personal especializado en el manejo y elaboración de queso (maestro quesero).

Incidían, una vez más, en que la mejor manera para llevar a cabo esta puesta al día de las instalaciones de elaboración de los pequeños productores era, sin lugar a dudas, la asociación cooperativa, con la cual se conseguiría:

- Una reducción del trabajo de los ganaderos y elaboradores.
- Un control riguroso de calidad y de origen.
- Un tratamiento más uniforme y especializado en la maduración de los quesos.
- Una concentración de la oferta.

El *Plan para la mejora y potenciación del queso "Cabrales"* provocó una verdadera tormenta entre los productores, ya que planteaba muchas exigencias para poder seguir elaborando queso, exigencias derivadas de una nueva reglamentación técnico-sanitaria tanto de la leche como de los productos lácteos, y que excluye, de alguna manera, la cocina familiar como lugar de elaboración. En cierto sentido, era acabar con la cocina familiar como lugar de elaboración tradicional y obligaba a una producción más acorde con los nuevos procesos, en concordancia con la reglamentación técnico-sanitaria española, fruto de la transposición de las normas comunitarias sobre las condiciones técnico-sanitarias de la leche y los productos lácteos, que imponía nuevas normas más rigurosas y exigentes en la manipulación de los productos lácteos. Para muchos suponía el fin de la elaboración artesanal como se conocía hasta ese momento, y abocaba a muchos productores a tener que asociarse para formar cooperativas, algo totalmente tabú en el subconsciente cabraliego³³², o simplemente dejar de elaborar quesos por no contar con las instalaciones adecuadas a las normas higiénico-sanitarias.

En cierto modo, las protestas populares contra el plan de la Consejería fueron canalizadas por el Ayuntamiento, en clara confrontación política con la Consejería de Medio Rural, que era de otro signo político.

³³² La única cooperativa que se constituyó fue en el año 1989: la Cooperativa Quesera del Cares, Sociedad Limitada, en Arenas de Cabrales que, poco tiempo después, entró en proceso de liquidación. Esta empresa llegó a ser la que más número de quesos producía.

Al final, lo que se consiguió con el *Plan para la mejora y potenciación del queso de Cabrales* fue la adaptación de las queserías a las reglamentaciones técnico-sanitarias, que no era poco, teniendo en cuenta el rechazo social suscitado. En lo referente a la mejora de pastizales y aumento de la producción láctea, las actuaciones fueron escasas; y respecto a la concentración de la producción mediante la creación de cooperativas, no se alcanzaron los resultados esperados..

14.2 El Proyecto Queso Cabrales

El 6 de octubre de 1993, la Consejería de Agricultura y Pesca adquiere, como ya se ha señalado, la cueva del Frescu, en la carretera de Arenas a Poncebos³³³. Debido a la compra de la cueva y a la falta en el anterior Plan de Mejora del Cabrales de un desarrollo concreto de actuaciones comerciales, la Dirección General de Agricultura y Ganadería decide ampliar el plan anterior con un nuevo proyecto: *El Proyecto Queso de Cabrales*.

La redacción del mismo fue encargada a Carlos J. Serrano Guerra, quien hizo un interesante análisis de la situación comercial, llevando a cabo un exhaustivo estudio de mercado sobre la situación del queso de Cabrales con respecto a los otros quesos azules en las principales cadenas distribuidoras nacionales³³⁴. Verificaba su pequeña presencia en comparación con otros quesos azules como el Roquefort, el azul alemán o, incluso, algunos industriales asturianos como *la Fueya*, que en algunos sitios se vendía como Cabrales. Constató este estudio que la venta del queso de Cabrales solamente se hacía, en las grandes superficies, en las secciones de charcutería y al corte, mientras que no tenía ninguna presencia en el lineal, incluso en los establecimientos de Oviedo.

Ahora bien, a su vez reconocía que la comercialización del queso de Cabrales no representaba problema alguno para los elaboradores, ya que tenían prácticamente garantizada la venta de su producción a precios rentables. Eso sí, a precios muy por debajo de los que consideraban precios objetivos de mercado para el Cabrales, que pensaba que, por su calidad y nombre, debía alcanzar una banda de precios entre las 2.000 y 2.500 pesetas, cuando no pasaba de las 1.500 pesetas y, por lo tanto, ocupaba el mismo segmento de mercado que otros quesos azules de importación de menor calidad y nombre.

El queso de Cabrales era vendido en un 20% directamente por los propios elaboradores; un 30 % lo hacían intermediarios, que solían ser elaboradores o personas ligadas a la zona, con gran conocimiento del producto y de la comarca que, por lo general, trabajaban por cuenta propia vendiéndolo en los mercados locales y en el sector de la hostelería de la región, junto con otros quesos (Gamonedo, Picón, Beyos, etc.); el 50% restante lo hacían mediante empresas comercializadoras como TGT Asturias, COASA, Lisfersa o Asturques. Ahora bien, matizaba que esta situación de privilegio en la que se encontraba el Cabrales en cuanto a su venta, debía ser controlada y protegida por los propios elaboradores para que se mantenga y mejore. Entendía el redactor del informe que esto no podía asegurarse con el actual sistema de comercialización, pues no existía una relación directa entre el sector elaborador y el mercado de consumo, cosa que en verdad no era cierta, ya que un 20 % de la producción era vendida directamente

³³³ El precio de adquisición fue de 37.000.000 pesetas y la Comisión Regional del Banco de Tierras ejecutó, a lo largo de 1994, obras de acondicionamiento de las instalaciones, por un importe de aproximadamente 60 millones de pesetas.

³³⁴ Las muestras para el estudio de mercado se hicieron en Oviedo, Madrid y Barcelona.

por los propios productores. Lo que sí era cierto es que, con el sistema de comercialización y producción que había, sería muy difícil que el queso de Cabrales nombre y calidad.

Comentaba Serrano Guerra que la producción de queso de Cabrales, pese a la notable mejoría en su elaboración desde el comienzo del funcionamiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, necesitaba mejorar y optimizar mucho más su producción para diferenciarse en calidad de los quesos azules industrializados, *“como medida indispensable para evitar que el queso elaborado de forma artesanal desaparezca ante la pérdida de rentabilidad”*, como consecuencia de que las estructuras productivas se asientan en pequeños volúmenes de elaboración y altos márgenes, donde una reducción de los mismos no podría ser compensada con incrementos del volumen de producción.

“Vista la situación del mercado, en el que los quesos azules evolucionan hacia formatos cada vez más pequeños con buena presentación para atender las demandas del consumidor, es preciso adaptar las estructuras comerciales para poder dar una respuesta adecuada. Por otro lado, visto que la demanda del queso de Cabrales es superior a la oferta, es necesario posicionar bien el producto para conseguir aumentar el valor añadido”

En base a estas premisas, establecía un plan de actuación que, en su opinión, respondía mejor a las necesidades reales y resolvía de forma eficaz las deficiencias existentes:

*“Constituir, alrededor de la cueva, una sociedad con los elaboradores inscritos en la D. O. que estén en posesión o en tramitación del Registro Sanitario para la maduración del queso fresco, posterior manipulación (fraccionado-ensavado) y comercialización del queso Cabrales”*³³⁵

La constitución de la nueva sociedad conseguiría a corto plazo:

1º Aumentar el valor añadido del producto mediante un posicionamiento en la gama alta del mercado, capitalizando, para ello, su principal activo, “el nombre”, con el propósito de mejorar la imagen y la calidad del queso Cabrales con nuevos formatos, presentaciones y filtros eficaces que permitan controlar la calidad del queso que sale para este mercado diferenciado.

2º Introducir, paulatinamente, a través de los socios elaboradores, mejoras en los procesos de producción para ir adecuando la calidad del queso Cabrales a las exigencias del mercado, en base a la relación directa y continua que se mantiene con los mismos.

Mientras, a medio y largo plazo se podrá incrementar la producción del queso Cabrales para adecuar la oferta y atender los mercados potenciales como la exportación, así como abordar nuevas fórmulas para cooperativizar otras fases del proceso productivo.

La nueva sociedad de elaboradores compraría a sus socios, al precio de mercado, el queso fresco necesario para desarrollar su actividad. Con el fin de facilitar la

³³⁵ Con el Proyecto Queso de Cabrales se retoma la vieja idea de crear una Sociedad Agraria de Transformación, que ya en el año 1989 había intentado el Consejo Regulador del Queso de Cabrales con el asesoramiento del personal de la Consejería de Agricultura y Pesca, que no dio los frutos deseados por falta de un local adecuado, algo que quedaba totalmente subsanado con la compra de las instalaciones de la cueva del Frescu por parte del Banco de Tierras.

participación de los reticentes elaboradores cabraliegos a cualquier forma de trabajo mutualizado o cooperativo, y para que no tuviesen que entregar capital, se considerarían a efectos de capital las primeras entregas del producto, que una vez vendido, serviría para capitalizar la nueva empresa. Creía Serrano Guerra que el no tener que desembolsar dinero para aportar el capital necesario para la constitución de la nueva empresa, facilitaría enormemente su aceptación.

La sociedad solo adquirirá, inicialmente, una parte (aproximadamente el 20%) de la producción total de los socios, pues ingenuamente creía Serrano Guerra que con ello se garantizaba la calidad del queso al obligarle a comercializar el resto. Así, también se facilitaría la aceptación por parte de los elaboradores, que no asumían prácticamente ningún riesgo.

El queso adquirido, previo control de calidad, se maduraría en la cueva bajo un sistema individualizado para cada elaborador, a fin de ir conociendo la problemática de cada uno y poder aplicar soluciones. La maduración se realizaría en diferentes espacios de tiempo, para obtener quesos con distinta intensidad de sabor, lo que facilitaría la comercialización, al abarcar mayor número de consumidores.

Una vez terminado el proceso de maduración, los quesos se clasificarían en tres grupos: bueno, normal y malo. Los de calidad buena, serían fraccionados y envasados en cuñas; los de calidad normal, es decir, los que fuesen más similares a lo más general en la zona, se destinarían para venta al corte, pero mejorando su conservación, presentación y formato. Se inclinaba por seguir el modelo de presentación de Roquefort de medios quesos. Por último, los de peor calidad, los que no puedan comercializarse bajo la Denominación de Origen, se destinarán a la preparación de patés, cremas o salsas. El informe iba acompañado de un exhaustivo plan de viabilidad en el que preveía una ganancia para el primer año de funcionamiento de 487.000 pesetas, y al tercero, de unas 8.133.000 pesetas.

Después de muchas vicisitudes, se consiguió en 1995 convencer a 17 productores que entrasen a formar parte de la nueva Sociedad Agraria de Transformación Cueva del Cares. A la nueva sociedad le fueron cedidas, mediante concesión administrativa del Consejo de la Comisión Regional, las instalaciones recién adquiridas. La entrega de las instalaciones a la recién creada S.A.T. causó bastante malestar en gran parte de los productores y parte de la sociedad cabraliega. Este malestar quedaba patente en las críticas que el sindicato SAC-COAG hacía al Proyecto Cabrales, en el que se tachaba de querer implantar un sistema de producción y comercialización semejante al de Roquefort. Así proclamaban: *"debemos recordar que Cabrales no es Roquefort, ni en estructura, ni en producción, ni en mentalidad y no vemos razones para tener que copiar ese modelo"*.

La Sociedad Agraria de Transformación comenzó a funcionar, pero las previsiones dadas por Serrano Guerra pronto se vio que eran muy optimistas. Importantes fallos en el proceso de comercialización derivados de incumplimientos comerciales adquiridos por grandes distribuidores, provocaron un importante perjuicio económico a la S.A.T. y sus socios. Esto generó graves disensiones entre los mismos, que sufrieron un considerable quebranto patrimonial, lo que motivó la liquidación de la sociedad.

Una vez más, los cabraliegos no consiguen el éxito en la unión y el trabajo cooperativizado, que todos los proyectos de mejora de la producción del queso de Cabrales (desde el de los hermanos Alvarado de principios del siglo XX) consideraban imprescindible para conseguir mejorar y aumentar la producción del queso de Cabrales.

15. El *habitus* quesero cabraliego frente al asociacionismo

Si algo caracteriza la historia del queso de Cabrales de la última centuria, es el desencuentro total entre los productores cabraliegos y las fórmulas ofrecidas por los que trataron el problema de su producción y mejora, como los hermanos Alvarado, Demetrio L. Dueñas, Palacios, Mateos Salvador o Serrano Guerra, entre otros, quienes sostenían que la mejor manera de eliminar los grandes problemas de homogeneización, calidad, producción y comercialización sería la constitución, por los propios productores, de sociedades cooperativas para la producción de queso.

Todos, sin excepción, alabaron de forma rotunda los grandes beneficios que de todo tipo podría aportar a Cabrales la asociación de los productores, de modo que se conseguirían quesos más homogéneos, una mayor calidad, ahorro de trabajo, mejores canales de comercialización y, sobre todo, unas estructuras productivas con grandes economías de escala que conseguirían que el queso fuese más rentable. Todos habían estudiado los modelos cooperativizados de las *fruitières* y los consideraban la forma óptima de desarrollar el proceso productivo en Cabrales.

Incluso el que suscribe, a finales del año 1993, escribía un artículo sobre el queso de Cabrales³³⁶ en el que también me decantaba favorable a la importación del modelo mayoritario implantado en el arco alpino para la producción. Cuando iniciábamos esta investigación sobre la historia del queso de Cabrales, nos dimos cuenta de cómo a través del tiempo, la mentalidad cabraliega rechazaba constantemente ese bálsamo de Fierabrás en forma de producción cooperativizada o mutualizada, que todos recomendaban, y que a aquellos que decidieron tomarlo, no les sentó muy bien, como ocurrió con los socios de la cooperativa del Cares.

Entonces nos sobrevino una pregunta que nos pareció importante: ¿Qué diferencias esenciales existían entre la mentalidad de los *montagnard queseros* alpinos y la de los queseros cabraliegos cuando unos contaban con más del 75% de sus producciones de queso cooperativizadas y los otros no eran capaces de formar una sola cooperativa? La primera respuesta que rápidamente nos sobreviene es la de que los *montagnard queseros* alpinos cuentan con una mentalidad mucha más abierta y moderna.

En el año 2007, con motivo de una estancia prolongada en la Alta Saboya para realizar el trabajo de campo y las pertinentes investigaciones para uno de nuestros libro-guías de montaña³³⁷, nos dimos cuenta de que la mentalidad de los *montagnard* no difería mucho de la de los habitantes de las comarcas cantábricas. Incluso se podría decir que la forma de explotación de la montaña configuradora de ese *habitus*³³⁸ económico³³⁹ que, en gran medida, determinaba

³³⁶ Luis Aurelio González Prieto, "Camino sin retorno del queso de Cabrales", *La Nueva España*, 8 de diciembre de 1993, en la que creía que la mejor forma de mejorar las estructuras productivas de Cabrales pasaba por seguir el modelo alpino-cooperativizado.

³³⁷ Vid. Luis Aurelio González Prieto y Loli Palomares, *Travesía del macizo del Mont Blanc*. Desnivel, Madrid, 2008, en concreto los capítulos "La economía tradicional de montaña" y "Los quesos y mantequilla, base de la economía pastoril de los Alpes".

³³⁸ El concepto de *habitus* fue empleado por el antropólogo francés Pierre Bourdieu, quien en su *Esquisse d'une théorie de la pratique précédé de trois études d'ethnologie kabyle*, Droz, Ginebra, 1972, pag. 247, señalaba que el *habitus* era una manera de ser, un estado habitual, y, en particular, una predisposición, una tendencia, una propensión o una inclinación. Interesante en este sentido es la teoría de A. Accardo, quien señala que el *habitus* es un productor social, que podría definirse como un operador de cálculo inconsciente que nos permite orientarnos correctamente en el espacio social sin necesidad de reflexión", en A. Accardo, *Initiation à la sociologie*, Le Mascaret, Bordeaux, 1991, pag. 132. Vid. sobre el tema, Andrés García Inda, "Introducción a la razón del derecho: entre habitus y campo", en Pierre Bourdieu, *Poder, Derecho y Clases Sociales*, Desclée de Brouwer, Bilbao, 2000, pag. 9 y ss.

sus mentalidades, contaba con grandes similitudes: la organización de la explotación de los montes comunales, las formas comunitarias de cuidar los ganados y una desconfianza visceral a todo aquello que no tenga su origen en sus propias comunidades³⁴⁰.

Entonces, la pregunta que nos sobrevenía era la siguiente: ¿Cómo los *montagnard* queseros alpinos aceptaron de buen grado el cooperativismo en la producción quesera y los cabraliegos no la aceptan? En el verano del 2009, en plena labor investigadora del queso de Cabrales, regresamos a la Alta Saboya y, en concreto, a la zona de producción del queso Beaufort, donde el 75% de la producción está cooperativizada, para estudiar el fenómeno de las *fruitières* (cooperativas)³⁴¹, así como al Alto Valais (Suiza). Como ya hemos apuntado, en el capítulo "La especialización y racionalización de la producción quesera en la comarca alpina", la especialización quesera del arco alpino se convirtió en fundamental para la economía feudal a partir del siglo XIII. Fue en esta temprana fecha cuando comienzan a organizarse las primeras *fruitières* en la comarca del Jura. Serán los monasterios³⁴² y los grandes señores los que impongan a los *montagnard* el trabajo mutualizado y cooperativo por dos cuestiones: primero, porque con él se conseguía producir más y mejor queso, con lo que se lograba aumentar las rentas señoriales; y segundo, porque al concentrar la producción en una *fruitière* la controlaban fácilmente³⁴³ y a los *montagnard* les resultaba mucho más difícil eludir parte de su producción de los gravámenes y rentas señoriales y, en concreto, de *l'auciège*: una renta que los pastores debían de pagar con una cantidad de quesos por disfrutar de los pastos que eran propiedad señorial³⁴⁴. Incluso en los pastizales comunales de Saboya y del Alto Valais, la forma de organización del trabajo en los *alpages* era mediante el sistema cooperativo de las *fruitières*³⁴⁵.

Durante casi siete siglos, los *montagnard* fueron obligados sistemáticamente por sus señores al trabajo cooperativo. Cuando consiguieron librarse de las cargas feudales, a finales del siglo XVIII, siguieron realizando la explotación de la leche y sus productos de la misma forma

³³⁹ Cfr. Pierre Bourdieu, "Principios de una antropología económica", en *Las estructuras sociales de la economía*, Anagrama, Barcelona, 2005, pag. 261. "El habitus es subjetividad socializada, trascendente histórico cuyos esquemas de valoración y de percepción (los sistemas de preferencia, los gustos) son fruto de la historia colectiva e individual".

³⁴⁰ Cfr. P. Rambaud, *Economie et sociologie de la montagne. Albiez-le-Vieux en Maurienne*, P. Rambaud y M. Vincienne, *Les transformations d'une société rural, la Maurienne, 1561-1962*, Paris, 1964.

³⁴¹ La forma de organizar el trabajo cooperativizado de las *fruitière* ha tenido repercusiones hasta en países muy alejados del entorno cultural de la Europa occidental, como en el Japón. Vid. Masahizo Kawamata, "L'internationalization des cultures fruitières et les innovations techniques au Japon", *Le Progrès agricole et viticole*, N° 11, 2009.

³⁴² Cfr. L. Chavoutier, "Des moines cisterciens aux paysans savoyards: la creation des alpages", en *Histoire en Savoie*, n° 46, 1977 y del mismo autor «Des abbayes aux champs de ski, l'histoire millénaire des alpages», en *L'Histoire en Savoie*, Chambéry, 1996.

³⁴³ Sobre el control de la producción des fruitiers Vid Nicolas Carrier, *La vie montagnarde en Faucigny à la fin du Moyen âge. Économie et société, fin XIIIe-début XIVe*, L'Harmattan, Paris, 2001, pag. 173.

³⁴⁴ Vid. Pierre Duparc, "Une redevance féodale alpestre. L'AUCIÈGE", *Bibliothèque de l'école des Chartes*, n° 105, 1944, pag. 102 y 103. y N. Carrier, ob. cit. pag. 339 y 340.

³⁴⁵ Vid. Jean Loup, «L'exploitation des alpages dans les Alpes», *Revue de Géographie Alpine*, N° 51 -3, 1963, pag. 395, en lo referente a los *Alpages coopératif*; del mismo autor "Fiesch (Aut. Valais), étude sur une commune de haute montagne", *Revue de Géographie Alpine*, N° 64 -2, pag. 632. Aunque el trabajo está cooperativizado, no siempre el número y dimensiones de las cooperativas eran las adecuadas para conseguir las necesarias economías de escala para que la producción fuese rentable. J. Loup señala que la existencia de dos cooperativas en el pequeño pueblo de Fiesch era simplemente un aumento considerable de los costes de la producción quesera, ya que cada una de las cooperativas tenía que contratar, por su lado, un maestro quesero, que si hubiese solamente una, sería suficiente con uno. También Jean Paul Guérin, ob. cit. pag. 455. "Las fruitières de montaña toman como modelo la organización de explotación de los alpages que se hace a *à fruti comun* (a fruto común)". Así como en Charles Gardelle y Françoise Gardelle, "Histoire d'un alpage communautaire, l'alpage de Loriaz (Haute-Savoie)", *Revue de Géographie Alpine*; N° 64 -2, 1976.

que venían haciéndolo desde la Edad Media. Además, como apunta Jean Paul Guérin, la fabricación colectiva del queso estableció unos hábitos y reglamentaciones que condicionaron la vida social y agrícola de las aldeas de Saboya³⁴⁶. Para los *montagnard queseros* alpinos, y en concreto para los saboyanos, no suponía ningún cambio en su *habitus económico* el organizarse de forma cooperativa voluntaria y libremente.

Ahora bien, cosa distinta sucedía en la producción quesera en Cabrales, donde como ya hemos expuesto, se trataba de esquilmos que no estaban sometidos a las rentas señoriales. Como mucho, eran gravados con los diezmos eclesiásticos, por lo que los grandes señores (Monasterios de San Pedro de Villanueva y Celorio) se preocuparon de controlar, sobre todo, las producciones agrícolas cerealísticas, que eran las que determinaban sus rentas. A su vez, en los contratos de *comunias*, por lo general, se otorgaban los esquilmos de la leche, como los quesos y mantequillas, para los pastores, siendo solamente el fruto de los terneros el que se explotaba a medias. Esto hizo que las clases dominantes no se preocupasen en absoluto por controlar o dominar la producción quesera, por lo que se hacía en el ámbito familiar para aprovechar los excedentes lácteos obtenidos en los puertos durante el verano, de cara al autoconsumo o a una venta en los mercados comarcales. Esto provocó que la producción de queso en Cabrales siempre estuviese al margen de los controles señoriales e incluso de los estatales. En una palabra, se trataba de un producto que nunca había sido gravado con ningún tipo de renta o gravamen, a excepción de los ya comentados diezmos, por lo que su aprovechamiento era casi completo por parte de los pastores cabraliegos.

Cuando los técnicos, las élites y los políticos comienzan a darse cuenta del gran potencial de desarrollo que presentaba el queso de Cabrales, todos entendieron que la mejor forma para mejorarlo y potenciar su desarrollo era simplemente implantar los mismos mecanismos de producción que en el arco alpino venían funcionando desde hacía siete siglos: la cooperativización de la producción quesera por parte de los elaboradores. En principio, podría aportar muchos beneficios: se conseguiría uniformar los sistemas de producción, al contratar maestros queseros específicos; se podría introducir maquinaria, consiguiendo ahorro en mano de obra; se aumentaría la capacidad productiva y se mejorarían las posibilidades de comercialización³⁴⁷.

Por otro lado, los cabraliegos, como los pastores de toda la Cordillera Cantábrica, estaban acostumbrados al trabajo comunal para conseguir economías de escala, como el cuidado del ganado mediante las vecerías, por las que se turnaban los pastores para cuidar el ganado de todo el pueblo y así se conseguía un importante ahorro de tiempo en el cuidado, que podía ser empleado en otras labores. Así que la mentalidad del pastor cabraliego no era contraria al trabajo en cooperación por un desmedido individualismo.

A nuestro entender, el pastor cabraliego rehuyó y rehuye organizar asociativamente la producción de queso porque su *habitus* era elaborarlo en el ámbito familiar y que no fuese fácilmente controlable por los grandes señores, los curas o los poderes públicos para que no fuesen gravados con rentas o impuestos. Es este mismo *habitus* el que les lleva a desdeñar las enseñanzas de la Escuela de Derivados Lácteos o incluso a recelar, en los primeros años, del Consejo Regulador de Origen del Queso de Cabrales. Por eso, todos los intentos y proyectos de mejorar la producción, al no partir de la mentalidad propia cabraliega, subjetivamente

³⁴⁶ Jean Paul Guérin, "Les fruitier savoyards (savoir et Haute Savoie)", *Revue de Géographie Alpine*, N° 60 - 3, 1972, pag. 455.

³⁴⁷ El proceso de implantación del sistema de *fruitières* que pretendió Auguste Calvet en los Pirineos fue, por motivos similares a los aquí aportados para Cabrales, un fracaso. Vid. Jean-Paul Métaillié, "Auguste Calvet, pionnier du silvopastoralisme dans les Pyrénées (1866-1879)", en Vicent Berdoulay (ed.), *Les Pyrénées. Lieux d'interactions des savoirs (XIXe- début XXe S.)*, CTHS, Paris, 1995.

socializada a través del tiempo sobre la elaboración y venta del queso, originaban un rechazo absoluto por parte de los cabraliegos. Además, poco entendían de la necesidad de modernizar y modificar los sistemas de producción y comercialización, cuando el queso se vendía en su totalidad y a precios rentables.

16. Hacia la modernización de la producción quesera

16.1 Evolución de la cabaña ganadera

La creación de la Denominación de Origen del Queso de Cabrales supuso, como ya hemos señalado, una restricción geográfica a la posibilidad de denominar un queso como Cabrales a aquellos elaborados en una comarca determinada y con leche producida en esa misma comarca geográfica. Pero, a diferencia de otros quesos con denominaciones de origen, no se ha restringido genéticamente el ganado del que se podía obtener la leche a las razas propiamente autóctonas³⁴⁸.

Como ya adelantábamos en el capítulo titulado “La transformación de la cabaña ganadera”, a partir de la década de los veinte la cabaña bovina había comenzado su transformación. La tradicional y autóctona vaca casina (asturiana de las montañas) totalmente adaptada a las condiciones de la dura orografía de la montaña asturiana, pero con muy poca producción lechera, se va sustituyendo por ejemplares de vacas exóticas con más capacidad productora: primero, se fue introduciendo la pardo-alpina (la ratina) que fácilmente se pudo adaptar a las condiciones de la montaña asturiana y, ya avanzado el siglo XX, se fue imponiendo la raza holandesa frisona (pinta), con mucha mayor capacidad de producción lechera. La sustitución de las vacas autóctonas por las extranjeras fue promovida por las instituciones públicas decisivamente a partir de mediados de los años cincuenta³⁴⁹, con importaciones masivas de este tipo de ganado, sobre todo de la estirpe americana del frisón (Holstein-Friesian)³⁵⁰.

Las nuevas vacas de importación, sobre todo la pardo-alpina, fueron desplazando casi completamente a la vaca casina de las zonas altas de prácticamente la totalidad de la montaña asturiana, llegando a principios de los ochenta al borde de la desaparición³⁵¹. En estos años, la cabaña ganadera asturiana de vaca casina no superaba los setecientos ejemplares³⁵², mientras que en las comarcas llanas y en los valles la vaca frisona era completamente dominante por sus excelentes cualidades para la producción lechera³⁵³.

A finales de los ochenta, el total de ganado bovino en el área de producción del queso de Cabrales censado por el Consejo Regulador era de 1177 vacas, de las que solamente 33 eran de raza casina. Apenas representaban un 2,8%, por lo que esta raza autóctona había

³⁴⁸ En el queso de Roquefort la leche empleada es la de ovejas de raza Lacunes; en el Gorgonzola se emplean la leche de vacas Piamontesa y Lombarda; y en el Beaufort, la leche de la vacas Tarine y Abundancia.

³⁴⁹ Vid. Miguel Ángel García Dory, “La utilización de las razas autóctonas de los ecosistemas regionales, como factor de ahorro energético en la ganadería española”, en *Agricultura y Sociedad*, N° 15, 1980, pag. 142.

³⁵⁰ Vid. Cayetano Espejo Marín, “Modernidad y tradición en la fabricación de queso en España”, *Papeles de Geografía*, N° 33, 2001, pag. 84.

³⁵¹ José Ortega Valcárcel, “La economía de montaña: una economía de equilibrio”, *Eria*, 1989, decía “La tentación lechera es evidente en toda la montaña, incluso la asturiana, y queda patente en áreas de montaña. Y se hace patente en una estructura de la cabaña caracterizada por la pérdida de peso específico de las razas puras. Es ya excepcional en una comarca de montaña especializada en razas indígenas; es inexistente la que no tenga una apreciable representación de razas exteriores o cruces”.

³⁵² Miguel Ángel García Dory, ob. cit. pag. 158.

³⁵³ Vid. Julio Antonio Fernández Lamuño, *Asturias Ganadera*, Discurso leído el 17 de octubre de 1986, como miembro de número del Real Instituto de Estudios Asturianos, RIDEA, Oviedo, 1986, pag. 16 señala que el 42,22% de la cabaña ganadera bovina asturiana estaba compuesto por ganado de raza frisona.

completamente desaparecido del contexto productivo quesero cabraliego. Sin embargo, la raza frisona, con 499 ejemplares, representaba el 43,3%, de la cabaña ganadera bovina cabraliega, en similar proporción que en la asturiana. La pardo-alpina, que en aquel momento era la segunda en importancia, representaba el 28,3%, con 334 ejemplares. A su vez, el ganado cruzado era el tercero en importancia, con 299 ejemplares y un 25,4% de la cabaña bovina³⁵⁴.

La cabaña ganadera bovina cabraliega inscrita en los registros del Consejo Regulador aumentó en tamaño, siempre dentro de las restricciones impuestas por la cuota láctea y por su espacio físico, llegando en el año 2002 a un total de 1.512 vacas. A partir de ese año, se produce un descenso en el número de cabezas de ganado llegando en el 2008 a 920 vacas. Ahora bien, la elaboración del queso no ha sufrido un detrimento proporcional al descenso del número de cabezas de ganado. Esto solamente lo podemos atribuir a que cada vez se produce una mayor concentración de la producción láctea y, por lo tanto, a una mejora sustancial en el proceso productivo³⁵⁵.

En cuanto al ganado de *reciella* (las cabras y la ovejas), sus razas han sido mantenidas por lo general, siendo la oveja lacha o carranzana y la cabra del tronco pirenaico las predominantes. Se han intentado introducir cabras con mayor capacidad productora de leche, como la raza murciano-granadina, que no dio buenos resultados en cuanto a la adaptación al terreno. Lo que sí se ha producido en los últimos veinte años es una disminución sustancial de este ganado, algo, a primera vista, sorprendente, ya que la falta de contingentación por parte de la Comunidad Europea de la leche producida por este ganado menor, debería haber fomentado las cifras de producción del mismo.

Así, en el año 1989, cuando contamos con datos fiables aportados por los diferentes registros ganaderos del Consejo Regulador, el número de ovejas censadas era de 2.386, mientras que las cabras ascendían a 2.709. En el año 2008, la cabaña ovina ascendía solamente a 1016 ejemplares, mientras que la de cabras era de 1.420. Eso suponía un descenso del 42,5% en el caso de las ovejas, y de un 52,4%, en el caso de las cabras, lo que está produciendo una baja importante en la producción de quesos de las tres leches, que siempre han sido considerados como los de mayor calidad.

El vertiginoso descenso de la ganadería de *reciella* se atribuye a una pluralidad de causas: el difícil y costoso manejo de este tipo de ganado; la falta de un relevo generacional para los pastores que se van jubilando, ya que en la comarca cantábrica, a diferencia de otras de montaña europeas, las generaciones de jóvenes rechazan este duro trabajo; y, por último, la presencia desde los años noventa, en el territorio del Parque Nacional de los Picos de Europa e incluso de la Sierra de Cuera, de lobos que constantemente producen estragos entre el ganado menor³⁵⁶, exigiendo a los pastores estar más tiempo al cuidado de sus rebaños, lo que produce una merma importante en la rentabilidad de su trabajo.

16.2 Concentración y relevo generacional de los productores; aumento de la producción

³⁵⁴ Isabel Marcos Cuervo-Arango, Jaime Lisa Escaned y Antonio Flecha García, *Memoria de las actividades del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Cabrales" en el año 1989*, ob. cit. pag. 31.

³⁵⁵ José Manuel Montes Peón y Guillermo Pérez-Bustamante Llander, ob. cit. pag. 174. No dejan de reconocer que los datos de la productividad de la cabaña ganadera cabraliega son elevados, pero están dentro de la media de la cabaña.

³⁵⁶ Ignacio Quintana Pedrós, "Situación salvaje en los Picos de Europa", *La Nueva España*, 24 de junio de 2005.

Los primeros intentos de concentración de la producción tuvieron lugar hacia finales de los años ochenta, con la fundación de la Cooperativa Quesera del Cares de Arenas de Cabrales que, en el año 1989, era el productor inscrito que más quesos etiquetaba en la Denominación de Origen, con más de 3.000 quesos, y que, como ya hemos mencionado, pronto entrará en quiebra.

En el año 1993, la Corporación Alimentaria Peña Santa, perteneciente al grupo de la Central Lechera Asturiana, se incorporaba como empresa productora a la Denominación de Origen tras adquirir los activos de la empresa Campillo. Entre estos activos se encontraba la fábrica de queso Cabrales Cueva del Molin³⁵⁷, con una capacidad de producción de 286 kilos de queso diario. Según señalaban José Manuel Montes Peón y Guillermo Pérez-Bustamante, *"Con esta adquisición, CAPSA daba un paso más en su estrategia de crecimiento e integración vertical de la producción de derivados lácteos con alto valor añadido, reforzando su propia imagen de marca con las señas de distinción y asturiana asociadas al queso Cabrales"*³⁵⁸. En palabras del propio presidente de la compañía, Sáenz de Miera, el queso de Cabrales sería el mascarón de proa de su estrategia quesera.

Según Montes Peón y Pérez Bustamante, CAPSA pretendía dos objetivos básicos respecto al queso de Cabrales: hacer un queso rigurosamente normalizado y homogéneo -lo que permitiría ampliar el mercado y ganar imagen- y, si los productores no tuviesen la posibilidad de llevar a cabo una buena comercialización, prestarse a comercializar en su amplia red de distribución, producción procedente de otros elaboradores.

Siempre siguiendo las opiniones de Sáenz de Miera, la Corporación Alimentaria Peña Santa no planteaba una gran industrialización de sus instalaciones elaboradoras, ya que ello acarrearía automáticamente la pérdida de imagen asociada a la elaboración artesanal del Cabrales, *"sino que defiende la utilización de técnicas modernas como son la normalización de la temperatura de cuajada, la incorporación de moldes susceptibles de lavado industrial, el filtrado, el uso de bacterias fermentadoras y una distribución más acorde con las necesidades de los consumidores (venta del queso en porciones o cambios en el sistema de emvasado, por ejemplo)"*³⁵⁹. Y todo ello, sin tener que suponer una pérdida del carácter tradicional y artesano del queso. Por otro lado, CAPSA era consciente de que las cantidades producidas de queso de Cabrales eran muy pequeñas para la demanda nacional que existía del producto y, además, existía la posibilidad de exportarlo, por lo que se podría aumentar de forma considerable la oferta, sin que se produjese una merma considerable del precio.

Las intenciones de CAPSA rápidamente causaron la oposición del resto de productores, ya que éstas revolucionaban la forma de operar de los elaboradores tradicionales, *"quienes no ven la necesidad de incrementar la oferta de queso e incurrir en las inversiones adicionales necesarias para alcanzar mayores niveles de producción, ni mucho menos acudir a nuevos canales de distribución, pues la producción <<se vende sola>>"*³⁶⁰. Las diferencias entre CAPSA y los otros elaboradores llegaron a su punto culminante en el año 1996, cuando los productos de la Cueva del Molin no se presentaron al Certamen del Queso. CAPSA fue acusada de haber reducido el precio del producto para hundir el mercado y conseguir una mayor cuota de producción, al tiempo que, subiendo el precio de la leche, lograba aminorar los beneficios del resto de elaboradores.

³⁵⁷ Éstas eran las antiguas instalaciones de la Flor de Septiembre, propiedad de Francisco Álvarez.

³⁵⁸ José Manuel Montes Peón y Guillermo Pérez-Bustamante Llander, ob. cit. pag. 177.

³⁵⁹ Ibidem. pag. 178.

³⁶⁰ Ibidem.

La Cueva del Molín aumentará considerablemente su producción con la leche que le aportan los socios de la Central Lechera Asturiana del municipio de Cabrales, con lo que pasará de producir 34.923 kilogramos en el año 1993 a 66.547 en el año 1994. Este aumento tan considerable trajo consigo un aumento de los precios de la leche generada en el concejo, ya que, aunque se podría aumentar la producción lechera, la contingencia de ésta por parte de la Comunidad Europea hacía mucho más difícil el aumento de la producción, que pasaba por adquirir más cuota³⁶¹.

La irrupción de CAPSA supuso el inicio de un "Camino sin retorno para el queso de Cabrales"³⁶², como augurábamos en diciembre de 1993, iniciándose un proceso imparable de aumentos de la producción por parte de las queserías con suficiente capacidad productiva, y la expulsión de los pequeños elaboradores marginales. La necesaria concentración de la producción no vendría dada por la unión entre los pequeños productores formando cooperativas, como proponían los técnicos de la Consejería de Agricultura, evitando así su desaparición. El mercado y el relevo generacional han concentrado el proceso productivo y, por lo tanto, reducido el número de productores a cifras totalmente impensables 15 ó 20 años atrás en la realidad social cabraliega. Así, de la centena de elaboradores inscritos que fabricaban realmente queso³⁶³, (algunos ganaderos que nunca habían elaborado queso se inscribieron como ganaderos y productores, pero nunca llegaron a fabricar queso) se ha pasado a 38. También se nota un importante relevo generacional, ya que, del centenar de productores de finales de los ochenta, solamente permanecen unos 12 con el mismo nombre o razón social.

16.3 El considerable aumento de la producción en los últimos años

El aumento de la producción en los veinte años que existen los censos de producción que elabora el Consejo de Denominación de Origen, ha sido espectacular: se ha pasado de una producción de 107.172 Kg de quesos que pasaron los controles del Consejo de la Denominación de Origen en el año 1988, -el primero del que se tienen registros- a los 524.750 Kg del año 2.000, que ha sido el techo productivo alcanzado por la industria quesera cabraliega, lo que supone un aumento del 489 %. Debemos decir que los datos de 1988 no son reales, ya que, en estos años, una buena parte de la producción de queso se comercializaba sin ser etiquetado por el Consejo de Denominación de Origen. Todavía en 1994, Montes Peón y Pérez Bustamante constataban que unos 70.000 Kg de queso se comercializaban al margen del Consejo de Denominación de Origen.

Los años en los que más aumentó la elaboración fueron precisamente 1995 y 1997, con aumentos del 32% y 14,5%, respectivamente. Son los años en los que hace su irrupción en el proceso productivo la Corporación Alimentaria Peña Santa, pero los aumentos de la producción no son debidos tanto al incremento de la producción de la Cueva del Molín S. L. como al revulsivo que supuso para los otros productores, que también incrementaron considerablemente su producción. Como ya hemos señalado, en el año 2000 se llega al tope, iniciándose un

³⁶¹ La cuota láctea asignada a los ganaderos de Cabrales era de 648.415 Kg en la campaña 1993-1994, cuando solamente a la elaboración de leche se habían destinado 2.400.000 litros, lo que supone unos 2.330.000 Kg.

³⁶² Luis Aurelio González Prieto, "Camino sin retorno del queso de Cabrales", ob. cit.

³⁶³ C. Espejo Marín, "Modernidad y tradición en la fabricación de queso en España", señalaba que de las 367 queserías que producían queso con Denominación de Origen en los años noventa, unas 80 pertenecían al Consejo de Regulación de la Denominación de Origen de Cabrales, lo que representaba el 21,7%. Le seguían a bastante distancia las 51 queserías que elaboraban queso con Denominación de Origen "Mahón".

descenso constante, que solamente se cortó en los años 2003, cuando alcanzó la cota de los 520.000 Kg y, en el año 2006, cuando la producción casi alcanza los niveles del año 2000, con 523.123 Kg. Por lo tanto, se puede concluir que la Denominación de Origen le ha llevado a niveles totalmente impensables antes de entrar en funcionamiento. Aunque los aumentos de las cifras de producción nos parezcan espectaculares, las relativas al queso de Cabrales no representan más que el 4,2% de la producción total de quesos protegidos con denominación de origen, y solamente representa apenas el 0,11% de la producción quesera nacional³⁶⁴, cifras absolutamente insignificantes para un posible *rey* de los quesos nacionales.

Ahora bien, es necesario advertir que con las condiciones de restricción geográfica y de cuota de producción a la que se ve sometida la materia prima, así como a las limitaciones de las capacidades productivas, se puede decir que la producción de queso de Cabrales ha alcanzado casi su límite³⁶⁵. Es más, parece probable que se descienda por falta de relevo generacional en muchas de las explotaciones ganaderas³⁶⁶ que en la actualidad están funcionando.

Cifras de Producción según el Consejo de Denominación de Origen

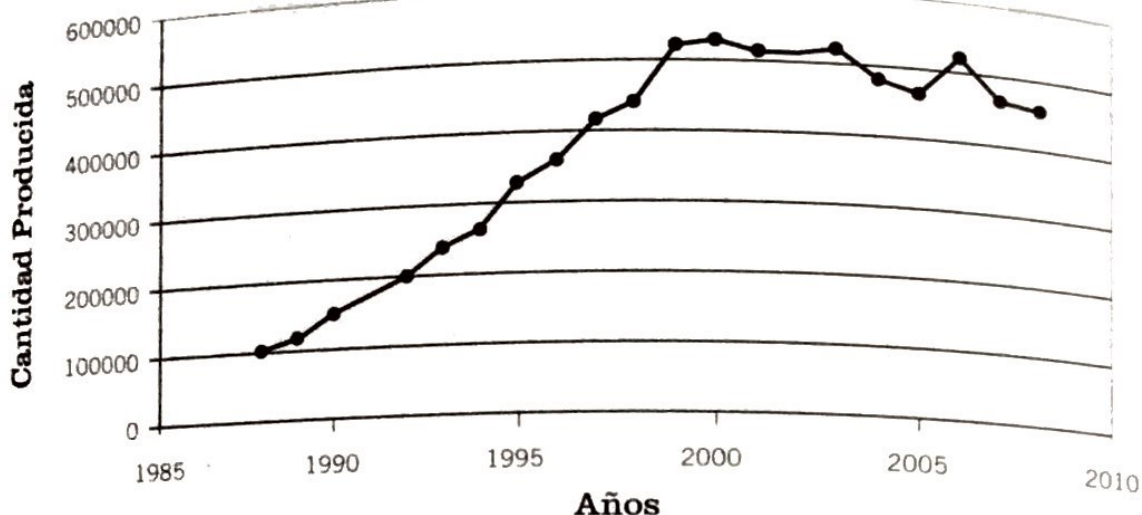
1988	107.172
1989	120.785
1990	148.959
1991	178.487
1992	200.000
1993	240.000
1994	264.671
1995	331.782
1996	359.783
1997	412.000
1998	440.498
1999	520.130
2000	524.750
2001	520.276
2002	515.479
2003	520.000
2004	485.510
2005	470.162
2006	523.123
2007	469.035
2008	457.740

³⁶⁴ Vid. José Manuel Montes Peón y Guillermo Pérez-Bustamante Llander, ob. cit. pag. 170.

³⁶⁵ Entrevista a José Bada Herrero presidente del Consejo Regulado de Origen del Queso de Cabrales, en *Industria Láctea Española*, nº 304, 2004.

³⁶⁶ Vid. C. Espejo Martín, "El envejecimiento de los ganaderos de vacuno de leche en Asturias", *Estudios de Ciencias Sociales*, nº 10, 1997.

Producción de queso de Cabrales



16.4 El queso de Cabrales, producto de calidad orientado al mercado

Se puede decir que el queso de Cabrales ha conseguido, en los últimos veinte años, unos niveles de calidad y de homogeneización de la producción inimaginables hace unos treinta años. Aunque, para muchos, todavía queda en mente aquel queso excepcional que compró a tal o cual pastor en su majada, no dejan de ser recuerdos proustianos de un tiempo que ha pasado y no retornará, al que solamente podemos volver, como lo hacía Marcel Proust, asociando un momento presente a un momento del pasado: aquel en el que comer queso de Cabrales no era algo habitual para la inmensa mayoría y conseguir uno bueno, sin los repugnantes gusanos, era más excepcional, si cabe. Todavía vemos, con cierta nostalgia, algunas fotografías de no hace mucho de los pastores con las clásicas latas de aceite con unos alambres a modo de asa, que se utilizaban como lechera. Así mismo, también se comenta, con cierta nostalgia, acerca de los exquisitos quesos que se hacían en tal o cual majada; pero nadie recuerda que la fuente se secaba completamente a finales de agosto y la limpieza, por muy esmerada que la quisieran hacer los pastores, era totalmente imposible.

En la actualidad, el queso de Cabrales está elaborado en su totalidad por queserías de distintos tamaños, con sus respectivos registros sanitarios, en las que la leche se trata con las más modernas tecnologías. La producción de Cabrales ha conseguido un nivel de homogeneización del que estarían orgullosos tanto los hermanos Alvarado, como el propio director de la extinta *Escuela de Industrias de Derivados de la Leche*, Demetrio L. Dueñas.

El seguimiento constante de las condiciones de producción, así como de la materia prima por parte del personal técnico del Consejo Regulador, ha sido decisivo en el gran proceso de modernización que ha sufrido en los últimos años el queso de Cabrales, para adecuarse a las necesidades actuales del mercado y conseguir ser reconocido como un producto de calidad³⁶⁷.

³⁶⁷ Vid. Marta Fernández Barcala y Manuel González Díaz, "Los indicadores geográficos como garantía de calidad: organización y perspectivas en el sector agroalimentario", en *Revista Asturiana de Economía*, Nº 22, 2001.

En cuanto a la comercialización, cada vez se van imponiendo los criterios de comercialización introducidos por la Corporación Alimentaria Peña Santa a mediados de los noventa, y en los que también incidían los programas institucionales de la Consejería de Agricultura de los años noventa: producción de quesos más pequeños, así como de cuñas, siguiendo las pautas de otros renombrados quesos azules, con la intención de que sean más fácilmente vendidos en las grandes superficies, donde en la actualidad se hace la distribución de productos alimentarios. Así, señalaba la memoria del Consejo de Denominación de Origen: *“En el año 2008, el 43 % de los quesos salieron al mercado con un peso entre 2 y 3 Kg. En el año 2007, este porcentaje alcanzaba el 41%. En ambos años, el porcentaje de quesos pequeños ha sido mayor que el de los quesos grandes o tradicionales, es decir, el formato más frecuente en el mercado es un queso pequeño cuyo peso ronda el kilogramo.*

El ligero incremento de queso grande en el año 2008 puede deberse a que este formato es más adecuado para realizar cuñas de queso en los establecimientos comerciales.

Las cuñas de queso certificadas por la Denominación de Origen, y que en su mayoría se realizan en las instalaciones de la Fundación para la Promoción y Difusión del Queso de Cabrales, situadas en Arenas de Cabrales, han tenido un importante incremento en el año 2008³⁶⁸

La producción de quesos medianos y pequeños es mayor en todos los pueblos productores, salvo en el pueblo de Tielve, donde los productores están optando por mantener el tipo de queso tradicional como una seña más de identidad de sus productos, que se quieren distinguir del resto.

Lo que se ha producido es un importante retroceso en la elaboración de quesos de las tres leches (vaca, oveja y cabra), la seña de identidad más característica de este tipo de queso con respecto a otros quesos azules. Los intentos de aumentar la cabaña ganadera de estos animales han sido un fracaso. Solamente en Tielve y en Arenas de Cabrales se mantiene esa forma de elaboración tradicional. En este sentido, la ya reiterada Memoria del Consejo Regulador comentaba: *“En el año 1988 había 22 productores de queso que elaboraban con leche de vaca, oveja y cabra. En la actualidad, el número ha descendido a 12. El porcentaje de leche de mezcla entre los años 1998 y 2008 ha descendido notablemente”.*

A nuestro entender, éste sería uno de los problemas más serios que en la actualidad presenta el queso de Cabrales, ya que, si desaparece o todavía se convierte, si cabe, su producción en más marginal, estaremos poniendo en serio peligro el rasgo de identidad más característico, sin duda, de este singular queso. Pensamos que el Consejo de Regulación de la Denominación de Origen del Queso de Cabrales ha superado con muy buenos resultados la mayoría de los retos que se ha propuesto en la mejora del queso de Cabrales, salvo en lo referente a la potenciación de la elaboración del queso de las tres leches como un producto de identidad y de calidad superior.

³⁶⁸ Memoria del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso de Cabrales, pag. 7 y 8.

Índice

Introducción

1. El queso, un producto de la ganadería

- 1.1 Primeros indicios de la fabricación de queso en Oriente Medio
- 1.2 El queso en Europa en la antigüedad
- 1.3 Los pueblos ganaderos del norte de la península Ibérica

2. El queso durante la Edad Media en el entorno de los Picos de Europa

- 2.1 El queso, un producto de autoconsumo campesino
- 2.2 El queso, producto básico en la alimentación de las comunidades monásticas y eclesiásticas de los Picos de Europa

3. La explotación ganadera de un espacio de montaña en la Alta Edad Media: los Picos de Europa

- 3.1 La propiedad comunal, base de la explotación ganadera de subsistencia
- 3.2 Los concejos vecinales, reguladores de los usos y costumbres pastoriles

4. Consecuencias de la especialización ganadera bajomedieval y sus repercusiones en la comarca de los Picos de Europa

- 4.1 La orientación hacia el mercado de la producción ganadera en toda Europa en la Baja Edad Media
- 4.2 La especialización y racionalización de la producción quesera en la comarca alpina
- 4.3 La preponderancia de la producción lanera trashumante en la península Ibérica y en los Picos de Europa
- 4.4 La pugna por los espacios de pastizales y las ordenanzas concejiles, culminación del proceso de reglamentación de los usos ganaderos en los Picos de Europa

5. Cabrales, tierra de queso

- 5.1 Primeras referencias a la existencia de quesos en Cabrales
- 5.2 La estimación de la producción quesera de Cabrales a mediados del siglo XVIII, partiendo de los datos aportados por el Catastro del Marqués de la Ensenada
- 5.3 La producción de queso en el total de la renta agrario-ganadera del municipio de Cabrales a mediados del siglo XVIII
- 5.4 El queso de Cabrales, un producto de la economía de subsistencia con cierta implantación en el mercado

6. Identificación y forma de elaboración del queso de Cabrales

- 6.1 La identificación y caracterización del queso de Cabrales (émulo de Roquefort o queso *picón*)
- 6.2 Primeras referencias a su forma de elaboración

7. El intento de modernizar y aumentar la producción del queso de Cabrales. (Primera y segunda década del siglo XX)

- 7.1 Importancia económica, especialización quesera y ventajas competitivas del queso *picón*
- 7.2 Propuestas de los hermanos Alvarado para mejorar y aumentar la producción de queso *picón* en los Picos de Europa. (*Cuevas comunitarias; adquisición por industriales de cuevas y creación de una Escuela de Industrias Lácteas*)

8. Las repercusiones inmediatas de las propuestas de los hermanos Alvarado

- 8.1 La creación de la primera cueva comercial. *La Flor de Septiembre*
- 8.2 Una gran oportunidad perdida. La creación de la Estación de Derivados e Industrias Lácteas en Cabrales por parte del Estado.
- 8.3 El estudio para mejorar la elaboración del queso de Cabrales de Ventura Alvarado en el verano de 1916. (*La intención era convertir a Cabrales en el gran centro de maduración de quesos azules de España*)

9. Transformaciones en la elaboración del queso y en la cabaña ganadera en la segunda y tercera década del siglo XX

- 9.1 La leche de vaca se convierte en materia prima principal, fruto del aumento del precio, como consecuencia de la Gran Guerra
- 9.2 La transformación de la cabaña ganadera cabraliega

10. El intento de unificar y modernizar la producción

10.1 Consejos para mejorar la producción del queso de Cabrales. (*La memoria sobre la fabricación del queso de Cabrales*).

10.2 La necesidad de concentrar e industrializar la producción del queso. (*La importancia del trabajo cooperativo*)

11. Depresión y estancamiento de la producción y comercialización. Décadas de los treinta, cuarenta y cincuenta

11.1 El queso de Cabrales en los años treinta

11.2 Los terribles años de la guerra y de la posguerra

11.3 El aumento de la demanda como consecuencia de la mejora de las condiciones de vida

12. El impulso científico y comercial de los años sesenta (Los primeros análisis bacteriológicos y el Certamen del Queso de Cabrales)

12.1 Los trabajos de los hermanos Arroyo (bacteriología y estandarización de la producción)

12.2 El certamen-concurso del queso de Cabrales y primeros intentos para evitar los continuos fraudes

12.3 Productores y zonas de producción en los años sesenta

13. El largo camino hacia la Denominación de Origen Protegida

13.1 Los primeros pasos (*La memoria de José Miguel Caso y la constitución del Grupo Universitario de la Montaña Asturiana*)

13.2 Las recomendaciones de G.U.M.A. para el queso de Cabrales

13.3 Las aportaciones de Don Juan A. Ardisana Buergo en defensa del queso artesanal y tradicional

13.4 El complicado proceso jurídico de la constitución de la Denominación de Origen Cabrales

13.5 Ámbito y objeto de regulación del Consejo de Denominación de Origen

13.6 Proceso de consolidación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen

14. Los proyectos de la Administración Regional para la mejora, potenciación y modernización del Queso de Cabrales

14.1 El Plan para la mejora y potenciación del queso Cabrales

14.2 El Proyecto Queso Cabrales

15. El Anillo queso caballero frente al asociacionismo

16. Estado la modernización de la producción quesera

- 16.1 Evolución de la cabaña ganadera
- 16.2 Concentración y relevo generacional de los productores; aumento de la producción
- 16.3 El considerable aumento de la producción en los últimos años
- 16.4 El queso de Cabrales, producto de calidad orientado al mercado