



EL QUESO DE CABRALES

por Guillermina Sánchez Cerezo

El queso de Cabrales es uno de los quesos más populares de España, aunque son pocos los que conocen sus procesos de elaboración y maduración. Muchas son las leyendas que circulan sobre él en este sentido por lo que es conveniente saber cómo se elabora realmente y cuáles son las características que ha de tener un buen queso de Cabrales.

El queso DOP Cabrales es un queso de pasta azul elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra, o bien fruto de la mezcla de dos o tres tipos de leche. Es un queso graso (45% mínimo de materia grasa/extracto seco) y con una maduración de al menos dos meses contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada, cuya Denominación de Origen protegida la obtuvo en 1981.

Situación geográfica

Su zona de elaboración y maduración se encuentra en las inmediaciones del macizo montañoso de Picos de Europa. Esta cordillera está situada en la confluencia de Asturias, Cantabria y León, y cuya superficie abarca unos 500 km² dispuestos paralelamente a la costa cantábrica, con altitudes máximas de 2.648 m. (Torre Cerredo).

El queso se elabora y madura en el Concejo de Cabrales, cuya capital es Carreña, y en tres pueblos del concejo de Oceño. Todos ellos pertenecientes a la comarca de Cangas de Onis, situada a 80 Km. de Oviedo.

Los pueblos que pertenecen a la Denominación de Origen son:

- Concejo de Cabrales (Capital Carreña): Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres y Tielve.
- Concejo de Oceño, en Peñamellera Alta, (capital Allés): Oceño, Caravés y Rozagás.

Historia

Tradicionalmente el queso se hacía como forma de conservar la leche durante todo el año, constituyendo una fuente de alimentación al ser habitual que las grandes nevadas aislaran las aldeas e imposibilitaran el traslado a la capital en busca de alimento.

El queso Cabrales se elaboraba en primavera, en las cabañas de los pastos de lo alto de las montañas donde los pastores subían con su ganado y permanecían durante todo el verano. Éstos aprovechaban las cuevas de la zona para conservar el queso; se trataba de lugares con un elevado nivel de humedad y una flora natural de mojos que permitían que el queso se inundara de estas esporas, obteniéndose así un queso azul de sabor potente y picante.

Elaboración

Se puede considerar que la elaboración del queso de Cabrales se realiza en dos fases:

- La primera llevada a cabo por cada quesero, en su casa o quesería, donde se realiza la fase de coagulado, moldeado y oreado.
- La segunda, y más importante, es la fase de maduración, que se realiza en las cuevas naturales de la zona.

La elaboración de este queso depende de la época del año y de cada ganadero, ya que es él que decide que porcentajes de leche y tipo utilizar, aunque lo más habitual es que lleve un alto porcentaje de leche de vaca y reducidas proporciones de oveja y cabra (debido a la estacionalidad de estos animales). Actualmente el Consejo Regulador está desarrollando una reforma en su normativa para que cada queso indique que proporción y tipo de leche lleva.

Aunque todavía existen rebaños de ovino y caprino que, junto a las vacas, suben al puerto, lo más habitual ahora es encontrar rebaños de vacas estabuladas en el ámbito de la propia vivienda de los ganaderos. Allí es donde elaboran el queso y, posteriormente, lo llevan a madurar a las cuevas, donde todavía hoy se elabora este producto. Estos emplazamientos suelen ser comunitarios, excepto en el caso de algunos queseros que tienen sus propias cuevas semiescondidas en el monte, en lugares de difícil acceso, a las que hay que llegar a pie o a caballo.

Uno de los primeros pasos en la elaboración del Cabrales es el filtrado de la leche, que a continuación se lleva a la cuba donde se mantiene a una temperatura de 26 a 30°C. La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural de cabrito o con cuajo en polvo y se realiza de forma lenta y pausada al buscar una alta acidificación de la leche (bajada de ph). El siguiente paso es romper suavemente la cuajada, un proceso que, en la actualidad, se realiza con liras de acero inoxidable con las que se obtienen trozos de 1 a 2 cm. de diámetro, de forma redondeada y con la mayor regularidad posible.

Antes de introducirla en el molde, la cuajada se amasa y se despizca, y en algunos casos se añade un poco de sal.

Los moldes, también llamados “Arnios”, se disponen sobre tablas de maderas circulares, “Presugas”, y allí permanecen entre 2 y 4 días, volteándolos para facilitar la expulsión del suero. Posteriormente se salan, espolvoreando con sal seca la cara superior, y dejándolo así doce horas. Después, el producto se

voltea y se sala por la otra cara, dejándolo otras doce horas para luego proceder al desmoldado de las piezas.

El queso pasa a continuación a un período de secado (oreo) realizándose en una sala con ventilación natural; los quesos se colocan de canto en estanterías de madera donde permanecen entre 10 y 20 días. Una vez suficientemente oreado se traslada a la cueva de maduración.

Si la cueva es comunal, cada quesero tiene asignada su plaza, que en muchos casos se transmite de generación en generación. Los quesos se disponen en estanterías de madera llamadas "Talameras" y aquí es donde se produce el verdadero milagro del Cabrales, ya que es un queso que no necesita la adición de esporas de "*penicillium*" como ocurre en la mayoría de los quesos azules, al producirse la siembra de forma espontánea en la cueva.

La cueva tiene un nivel de humedad elevado, en torno al 90%, y una temperatura entre 8 y 15°C, dependiendo de la época del año. La ventilación es natural, por las chimeneas de carácter cárstico que se forman y por donde se producen corrientes de aire llamadas "soplados".

El queso permanece aquí entre 2 y 4 meses (obligatorio mínimo 2 meses), realizando cada quesero las labores de seguimiento de su producto, y especialmente su limpieza, (tarea muy importante pues hay que frotar y humedecer el queso para que los poros por donde entra el aire cargado de esporas no se taponen).

El queso adquiere así su particular textura y el moho coloniza toda la superficie con su característico color verde oscuro o grisáceo. Un mejor reparto del moho significa una mayor calidad en el Cabrales.

Comercialización

Cuando el queso está listo para la comercialización se envasa con un papel de aluminio verde, que lleva grabado "DOP Cabrales" y en el centro de la etiqueta, los datos del elaborador, así como una contra etiqueta numerada del Consejo Regulador.

Antiguamente los quesos se envolvían en hojas de "plágano (*Acer pseudoplatanus*)", pero esta práctica dejó de autorizarse en 1981 por motivos higiénico-sanitarios y para evitar el fraude, ya que eran muchos los que vendían otro tipo de quesos como Cabrales, envueltos en dicha hoja.

Actualmente hay 40 elaboradores inscritos en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

Características organolépticas del Queso Cabrales

	Características positivas	Defectos
Forma	Cilíndrica. Altura entre 7 y 15 cm. Talones rectos o ligeramente convexos. Diámetro variable. Proporcionado diámetro y altura.	Altura y diámetro fuera de límites. Talones abombados.
Corteza	Blanda y delgada. Untuosa, rugosa. Color entre pardo claro, anaranjado y grisáceo.	Gruesa y dura. Seca, Agrietada. Marcas extrañas.
Color de la pasta	Blanco marfileño. Homogénea con cavidades de pequeño tamaño. Zonas y vetas verde azuladas.	Color oscuro tirando a marrón. Manchas rosadas en la zona de la corteza. Zonas reseca y amarillentas sin crecimiento de penicillium.
Desarrollo del Penicillium	Uniforme, homogéneo. Color verde claro a oscuro depende de la maduración. Sin evidencias de pinchado.	Crecimiento nulo o escaso del penicillium. Color muy oscuro. Partes amarillentas sin moho. Evidencias de pinchado en la masa.
Ojos y/o cavidades	Pequeño tamaño y al azar. Cavidades pequeñas < 0,3 cm. Ojos fermentativos > 1,5 mm.	Ojos y oquedades grandes.
Olor	Característico ; de intensidad media. Limpio. Láctico fresco. Penetrante y agradable. Picante de intenso a débil. Afrutado, granos secos.	Débil, sucio, agrio, amoniacal. Animal. Olores pútridos.
Textura	Blanda. Cremosidad y firmeza media. Algo de granulosidad.	Dura. Excesivamente friable, jabonosa y gomosa. Muy granulosa.
Sabor	Característico equilibrado, intenso, picante de intensidad media. Salado de poca intensidad. Sin amargor. Afrutado.	Débil, excesivamente salado. Sabores animales sucios. Amoniacal. Mohoso viejo. Putrefacción. Metálico.
Retrogusto	Persistente, pronunciado. Ligeramente picante al final.	Extraño, poco persistente. Excesivamente amargo, rancio. Animal. Amoniacal en exceso.