

¡BUENES TARDES a todos (los presentes y los ausentes que no pudieron venir)!

Aquí estoy porque invitóme el Ayuntamiento a PREGONAR les actividades que hay aquí en Cangues esti añu en estes dos primeros semanas de octubre. Acepté porque siempre colaboro con lo que mi piden –cuando puedo hazelo, claru—y agradezco esti honor. Así que, como un PREGÓN, según el diccionariu de la Real Academia Española de la Lengua, é la “*publicación que se hace en alta voz por calles y plazas o EN LUGAR PÚBLICO* –como en esti casu– *de una cosa que conviene que todos sepan*”, cumpro con el encargu que mi hicieron y leo el PROGRAMA:

(Leer el CARTEL) (*Comentar “Prolífico”*)

Podía deja-lo ya y ponese a cantar el CORO; pero, como va a haber a las 9 esa DEGUSTACIÓN, pa que no marchéis, voy a hacer tiempu contándovos unes cuantes coses relacionaes con la miel, con el ganau y con los quesos.

Pensé en un principiu ambientar esta charla del pregón con proyecciones y música apropias (hay en esti salón un equipu estupendu pa velo y oílo bien), pero vi que era complicau, non pa mi (que tengo unos hijos especializaos en estos menesteres que mi lo harían a les mil maravilles), sino pa vosotros, que tendríais que atender a tres coses a la vez: a lo que yo digo, a la pantalla y a la música.

Empezando por la miel, la que se obtién por aquí n’el Oriente é una miel de primera, sana y natural por excelencia, que además de tener valor medicinal sabe a gloria, gracias a les abeyes que revolotean por les majaes del Puertu libando el néctar jugosu de los brezos y de les demás plantes silvestres con flores que abundan en los Picos. Miel de primera, que, si se toma en ayunes por la mañana, sienta de maravilla. El procesu de elaboración requier tener unes herramientas y unes ropes especiales pa protegese de les picadures de les abeyes cuando se recogen los enjambres. Non voy a parame en describir tou esi procesu, pa non alargame y así tener más tiempu pa dedica-i al quesu

¡Ah! ¡Un conseju!: No dejéis de gustala en la Feria, aunque non tenéis falta de esperar, pues en Cangues tenéisla de primerísima calidad en toes les tiendas del ramu.

¡Ay, el ganau –vaques, oveyes y cabres–, Sin él non habría quesu. Hasta haz bien pocu la ganadería era, juntu con la agricultura, la base de la economía en Cangues, ya directa o indirectamente, y digo era porque ahora ya non hay tantu como antes y tiende ir a menos. Les vegues, unes ocúpanles los coches, otres déjenles abandonaes, pues la juventud non tira p’al campu... A lo mejor, la solución a la tan cacareada crisis económica que estamos padeciendo se solucionaría golviendo a aprovechar les vegues pa cultivar jebes, maíz, arbeyos, patates, lechugues... como antes, y los praos pa que pacieran les vaques y les oveyes. En fin, ¡qué se va a hacer! Menos mal que aún queda algo, y, por lo tantu, sigue habiendu quesu, gracias a la leche que dan les vaques, les oveyes y les pocas cabres que quedan.

La ya tradicional FERIA DE OTOÑO, antes tenía lugar n’el robledal de San Antoniu en Cangues de Arriba y ahora celébrase n’el modernu recintu de Gallinares, juntu al tanatoriu y el helipuertu,... ; sí, donde sal la carretera pa Niedo y Següencu.

[ A propósito: Díjomi Paco el peluqueru que ahí en Gallinares hubo unu de los dos campos de fútbol que tenía Cangues antes del de Santa Cruz –que ahora pasó a donde el Polideportivu-. El otru estaba en La Forestal, en Prestín ¡Cómo cambian les coses! ¡Si levantarán la cabeza los nuestros antepasaos --abuelos, bisabuelos o tartarabuelos, etc.— y vieran el Cangues actual, seguru que non lu reconocerían!! ]

¡¡ Los **quesos**!! Asturias é un PARAÍSU QUESERU con su pluralidad de sabores, textures, olores y formes. Unos quesos son grandes, muy grandes, otros pequeñinos. Unos duros, otros blandos. Unos caros –muy caros-, otros no tantu. Non voy a hablar de les muchas decenes de tipos de quesos que hay en Asturias, ni siquiera de les variedades que hay n’el Oriente. Voy a hablar SÓLU de los TRES clases que tienen relación directa con el CONCURSU-EXPOSICIÓN de Cangues: El de LOS BEYOS, los de GAMONEU –que hay dos- y el que é más conocíu en tou el mundu: el de CABRALES. Los tres con Denominación de Origen Protegida; que, de toos los que hay en Asturias, sólu tienen la **D.O.P** otros dos: el CASÍN y el AFUEGA’L PITU.

-----

El **quesu de los BEYOS** de siempre, é pequeñu (pieces de entre 250 y 500 gramos), de coagulación predominantemente láctica, de diámetru ligeramente superior a la altura (entre 20 y 30 centímetros), con suaves sabor y aroma característicos, agradables y equilibraos, que recuerdan a la leche de la que proceden. Su corte é blancu o blancu-amarillentu, con masa compacta y sin ojos, y algo ajumau. Tien la corteza fina y rugosa; de pasta semidura a dura, cerrada y que se desmenuza al corte; de textura firme y friable, pocu o nada elástica.

Se debe hacer SIEMPRE con una sola clase de leche, de VACA principalmente, aunque antes algunes families lo hacíen también con leche de OVEJA o de CABRA. Se ordeña dos veces al día: una por la mañana y otra por la tarde, se mezclan las dos leches y se añade el cuaju, que antes era natural y ahora artificial, es decir, con química.

Todos los quesos elaborados conforme a los requisitos mencionados se identifican con una contraetiqueta numerada que expide el Consejo Regulador con el logotipu de la I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida),

Se llama DE LOS BEYOS porque se haz en esi desfiladeru por el que discurre el ríu SELLA, Antes lo elaboraban en unes pocos cases particulares. Recuerdo que allá por los años 60 ó 70 subi a Canisquesu a hacer una entrevista p’a LA NUEVA ESPAÑA –periódicu del que n’aquel tiempo yo era corresponsal-, entrevista a una viuda que era tou un exemplu de resignación, de trabayu y de lucha por salir adelante. Tenía un hiju pequeñu que cudiaba les vaques abaju, en un prau que se veía desde arriba por encima de la carretera. ¡Menudu trabayu tenía el probín pa bajar por la mañana, comer allí lo que la madre i-había preparau y subir por la tarde!. Eso n’el veranu, que por el cursu, tenía que ir a atender les vaques al salir de la escuela, que mi paez que iba a Cangues. La madre hacía un quesu de BEYOS de verdá, que sabía de maravilla. ¡Gracies, señora, (no recuerdo cómo se llamaba) por la abundante prueba del quesu que nos ofreció!

Como iba diciendo, antes se hacía en cases particulares; en cambiu ahora hay registraes por el CONSEJU REGULADOR 7 **caseeríes**: EL ARNIU, LA COLLADA, NEÓN, VIEGU, PICU’L SELLA, LOS SEBARGUINOS Y PREGONDÓN (non sé si últimamente habrá alguna más).

Les pieces normales, del tamaño tradicional, valen unos creo que andan por los 10 euros, más o menos. Aunque ahora se hacen unos quesinos muchu más pequeños que se venden en lotes de 3, que ye lo mismu. Si alguunu non probó todavía el quesu de LOS BEYOS, que lo haga. ¡Ya verá qué sabor más especial tien! ¡¡Que aproveche!!

-----

En quantu al **quesu de Gamoneu** (se elabora en el conceju de Cangues y en el de Onís), tien dos denominaciones: la de “LOS VALLES” y la “DEL PUERTU”. Actualmente está su fabricación muy controlada (como la de los demás tipos de quesos asturianos) por el Consejo Regulador -Denominación de Origen Protegida “QUESO DE GAMONEU”.

É un quesu grasu, madurau, de corteza natural delgada que se forma durante la fase de ahumau, É de color siena tostada con tonalidades rojices, verdes y azuloes, con leves

afloraciones de penicillium cerca de los bordes. Hazse con leche de vaca, oveya o cabra, o con mezcles de dos o de los tres tipos, y tien forma cilíndrica con cares muy planes, de entre 67 y 15 centímetros de altura, diámetru de 20 a 30 centímetros, y pesu de entre mediu y 7 kilos. La consistencia de la pasta é firme, dura o semi-dura, y al cortalu se desmenuza fácilmente. Su **sabor** presenta un predominiu suave de humu, ligeramente picante. En boca evoluciona a mantecosu y con regustu persistente a avellanes. Su **aroma** tien suaves toques de humu, é limpiu y penetrante, y aumenta con la maduración.

¿En qué se diferencian el **del Valle** y el **del Puertu**? Aparte de en el **preciu** (el DEL VALLE val muchu menos que el DEL PUERTU). pues en el **escalonamientu geomorfológicu** que determina dos realidades naturales: el VALLE y el PUERTU (buenu, traducíu quier dicir “en el sitiú concretu donde se haz”. Gran parte de la zona geográfica de producción y elaboración se encuentra dentro del Cornión, el macizu occidental de los Picos de Europa. Por eso esti quesu está muy relacináu con Cangues, porque buena parte de él se fabrica en nuestro conceju. En

el **valle** predominan les grandes praderíes de suave relieve y les pequeñas explotaciones agrícolas de les families que viven en los pueblos y aldees de la zona. Los praos de siega aportan hierba pa’ l inviernu y acogen al ganau que no necesita estabulación completa. En el **puertu** hay mucha verticalidad, con colines, simes, cueves y fuertes hendidures. Entre estos accidentes geográficos apaecen les majaes, que son praderíes con pastos de importante valor nutricional, donde el ganau permanez desde la primavera hasta les primeres nieves del otoñu.

Entós, si los dos quesos se hacen de forma similar y sólu depende del sitiú, ¿por qué esa diferencia tan grande en elpreciu? Pues muy sencillu: El DEL VALLE é más baratu porque da menos trabayu el fabricalu, y hay muchu; y el DEL PUERTU é más caru porque hay menos, ya que é más complicada su elaboración.

Los dos procesos son consecuencia directa de esta trashumancia tradicional entre **valle** y **puertu**. Los excedentes de la leche que el puertu generaba en los meses de primavera y veranu los transformaban en quesu y manteca pa evitar su pérdida. La leche se manipulaba en les pequeñas cabañes de pastores, y posteriormente el quesu se curaba en les abundantes cueves calices, asegurándose así su mantenimientu anual. El **quesu de Gamoneu** pue que sea el quesu más sabrosu que hay. Y además de sabrosu é famosu en mediu mundu, por exemplu en **La Antártida**. Porque a **La Antártida** llevó un hermosu quesu de Gamoneu el añu pasau don Javier Moreno de la Vallina —el conocíu farmacéuticu de Ribadesella aficionau a la navegación—. *«Lo comimos en Isla Decepción y fue un manjar para todo el mundo que lo probó, gentes de distintas nacionalidades»* -dijo- desde austriacos hasta suizos y alemanes, pasando por un australianu y algunos españoles, entre los que se encontraba unu de Uvieu. Quedáronse toos *«sorprendidos con la calidad del queso»* y, más aún, con que pudiera llegar tan lejos a pesar de los exigentes controles alimentarios que hacen en munches fronteras. *«La última dificultad fue en Puerto Williams, en isla Navarino, perteneciente a Chile, donde estuvieron a punto de decomisarme la pieza al carecer del certificado sanitario que me exigían. Al final logré convencerles y pasé la aduana. El queso tuvo su historia. No resultó fácil llevarlo hasta Isla Decepción,* --añadió Javier Moreno de la Vallina--.

¡Gracies, don Javier, por autorizame a contar esta anécdota!

SEGUIMOS: Aquí tenemos la **Cofradía de los Amigos del Quesu Gamonéu?**, que se fundó en el año 2004, y que desde entonces organiza actividades relacionaes con esti productu, La forman alrededor de cuarenta cofrades, que ponen su esfuerzu al serviciu de la promoción y

exaltación del Gamoneu con diferentes actividades a lo largo del año.

Nos cuentan que *cada dos o tres meses organizan una asamblea en la que, además de tratar los temas propios de la asociación, hacen alguna actividad complementaria. Puede ser una cata del queso, una visita a una quesería...*

El año pasau, complementando la Feria de los Quesos de los Picos de Europa de Cangues, organizó la Cofradía unes **jornaes gastronómiques** del 6 al 12 de octubre --en les que participaron hasta veintitrés establecimientos de Cangues, Parres, Piloña y Cabrales--, y un **taller de cocina infantil**, donde los niños elaboraron platos con el Gamonéu como ingrediente principal, dirigidos por los mejores restauradores de aquí de Cangues. Convocóse tamién el **Concursu de pinchos de Gamonéu**, que tuvo un gran éxitu. Y celebróse el **Capítulu de la Cofradía**, donde se realizó un hermanamientu con otros cofradíes asistentes del restu de España, capítulu que consistió en un **actu institucional n'el Ayuntamiento**, un **pasacalle** en el que desfilaron toes les cofradíes con sus estandartes, y un **homenaje a los cofrades de méritu y de honor**. Por últimu, hicieron una ofrenda floral en honor a San Antoniu, el patrón tradicional de Cangues.

(Buenu, patrón patrón, lo que se diz 'patrón', non lo é, porque é una 'patrona' la que titula la parroquia de Cangues: la Virgen de la Asunción, que se celebra el 15 de agosto, aunque aquí, de 'celebrar', nada de nada: ni fiestas populares ni religiosas: la Misa de esi día fue normal. Pa convencevos, mirai el letereru en curva que hay encima de la vidriera del altar mayor con la imagen de la Virgen (que, por ciertu, sólu se ve bien de la mitad p'arriba por culpa que non i-llega la luz del exterior, problema que bien se podría solucionar con un par de focos atrás bien colocaos); el letereru diz: "*Assympta est Maria in caelum*", que traducíu del latín quier dicir: "*María fue elevada al cielu*"). **No tienen esti añu Capítulu** porque lu hacen cada dos años, como el Coro nuestro con la BIENAL DE POLIFONÍA, los dos en los años impares. El

denominador común de los cofrades é que buscan disfrutar de esti productu únicu y aprender y colaborar con los queseros pa aumentar su calidad y prestigiu. Con estes actividades promocionan una de les señes de identidad de los dos municipios --Cangues y Onís-- donde se elabora esti **quesu con denominación de origen protegida** y que é unu de los más reconocidos y caros del mundu.

Doy les gracias a la Cofradía por facilitami estos datos. - - -

Y pasamos al **quesu** que nos falta: el **de Cabrales**. Ésti sí que merez un 'puntu y aparte' por la fama internacional que tien.

Vamos a ver cómo lu hacen --o hacían-- los paisanos de los pueblos, que ahora me imagino que, con la producción industrial, el procesu será otu, aunque parecíu.

Hazse con leche de vaca, cabra u oveja, principalmente de vaca, claru, porque les vaques dan más leche. Se hacen dos ordeños, unu por la mañana y el otu por la noche. Cuando la leche adquiere la temperatura adecuada, añádesse-i el cuaju, que pue ser artesanal o de preparados industriales, como ocurre con los otros tipos de queso. El cuaju non muchu, pa que el procesu sea lentu. La leche con el cuaju mantienese n'a cocina pa que se conserve a una temperatura templada. A la mañana siguiente, cuando se formó ya la cuayada, rómpese con un cucharón y déjase reposar unes hores, y luego quítase-i el sueru. La pasta resultante pásase a unos moldes cilíndricos sin prensar. Estos moldes llénanse a tope, con un conu de cuayada arriba, y pónense sobre tables de madera en la cocina durante unos días pa secalos. Una vez sacados del molde, se sala el queso por una cara, y unos días más tarde, por la contraria.

Madúrase en las cueves naturales que hay en los Picos de Europa. En estes cueves, la humedad relativa é del 90% y la temperatura entre 8 y 12 °C, lo que haz que se desarrollen hongos del tipu penicillium, que é lo que i-da al queso eses zones y vetes azul-verdoses. Esti

procesu suel durar entre dos y cuatro meses, cambiando-i el artesanu la posición de les pieces pa que se sazone por les dos cares. Durante esti tiempu, antes los quesos cubríanse con jueyes de arce, pero ya no se hace por razones de higiene. El productu final alcanza un pesu que va desde los dos a los cinco kilos. Cuando el quesu está listu p'al consumu, envuélvese en papel de aluminiu de color verde. El embalaje se completa con la etiqueta del fabricante y la *contra-etiqueta* del Consejo Regulador, que é una banda roja flanqueada por dos bandes verdes, más el logotipu del Consejo y la numeración correspondiente. Así que los quesos que no estén envasados y etiquetados de esa forma no son auténticos y no tienen garantía. Antiguamente se envolvía el quesu en hojas de pláganu; era una forma económica de envasalu, pero no reunía condiciones sanitaries aceptables y favorecía el fraude.

¿**Fabricase sólu en Cabrales?**. Pues no; tamién en Peñamellera Alta, si bien, no es el únicu quesu azul que se produz en los Picos de Europa,

Parecíu al Cabrales é en Cantabria el **queso picón**, y en León el **Queso de Valdeón**. ¡Vaya! ¡Mirái por dónde saliómi un pareau acabau en ON, como 'botella'... (sí, tamién n botella acaba en ON... el TAPÓN).

Buenu, **ya sabéis cómo se fabrica** el QUESU CABRALES. Pero no vayáis ahora a hacelu vosotros ni a montar una fábrica, pues ya hay ¡la tira! Na menos que 24 en el conceju de Cabrales y una en Peñamellera, sin contar la CENTRAL LECHERA ASTURIANA y no sé si hay en Cangues tamién.

Los **premios de los quesos** los elige un **jurau** que non conoz la procedencia de cada cachu que se-i presenta. Esti jurau fórmanlu persones muy entendíes, especialistas, queseros o comerciantes, y un representante del Ayuntamiento que, por ciertu, non tien que ser especialista, como cuando yo lu formé como miembru de la Corporación que presidía mi hermanu Luis (q.e.p.d.). Recuerdo que había que ir lavando la boca con traguinos de agua (¿vinu alguna vez?), sobre tou al probar los bocadinos del Cabrales.

Ya sabéis que para compralu non hay problema. Esti quesu haylu en tou el mundu (incluíu Cangues, claru), donde les tiendas de alimentos inundan los escaparates con montones de pieces, predominando sobre otros muchos más quesos de tou tipu. Pienso que Cangues bien podría llamase "**el paraísu del quesu**". ¿Y qué dicir de les aplicaciones que tien? El Cabrales siempre jue un buen aperitivu untau en pan, y no digamos como postre. Pero ahora, ¿vísteis los MENÚS de los restaurantes?: Escalopines al Cabrales, Entrecot al Cabrales, Tortos al Cabrales, Croquetes al Cabrales... ¡Y hasta HELAOS!! ¡Home! Haz un par de años **Julito** el de la Machaca inventó los **HELAOS de CABRALES y de GAMONEU**. Fue un inventu muy originjal, y creo que, si lu hubiera promocionau como Dios manda, arrasaría en toes les heladeríes no sólu de Asturias, sino de toa España -.incluíes Catalunya y Euskadi, claru-, y tamién de parte del Extranjeru.

**Esti añu no los hizo. ¿Por qué? ¡No lo sé!** Y otra pregunta: **¿Por qué no inventó tamién el HELAU DE LOS BEYOS?** A ver si se anima y fabrica esos tres, que son les que priman en Cangues, porque, si se pon a hacer helaos de les cuarenta o más clases de quesos que hay en Asturias... **¡está apañau!**

**Gracies por la atención que mi prestásteis    ;;; BUENES TARDES-NOCHES ;!!**

\* \* \* \* \*

*PREGÖN pronunciáu en el Salón de Actos de la Casa de Cultura de Cangas de Onís el jueves 4 de octubre de 2.012  
por Ramón A. Prada Vicente*