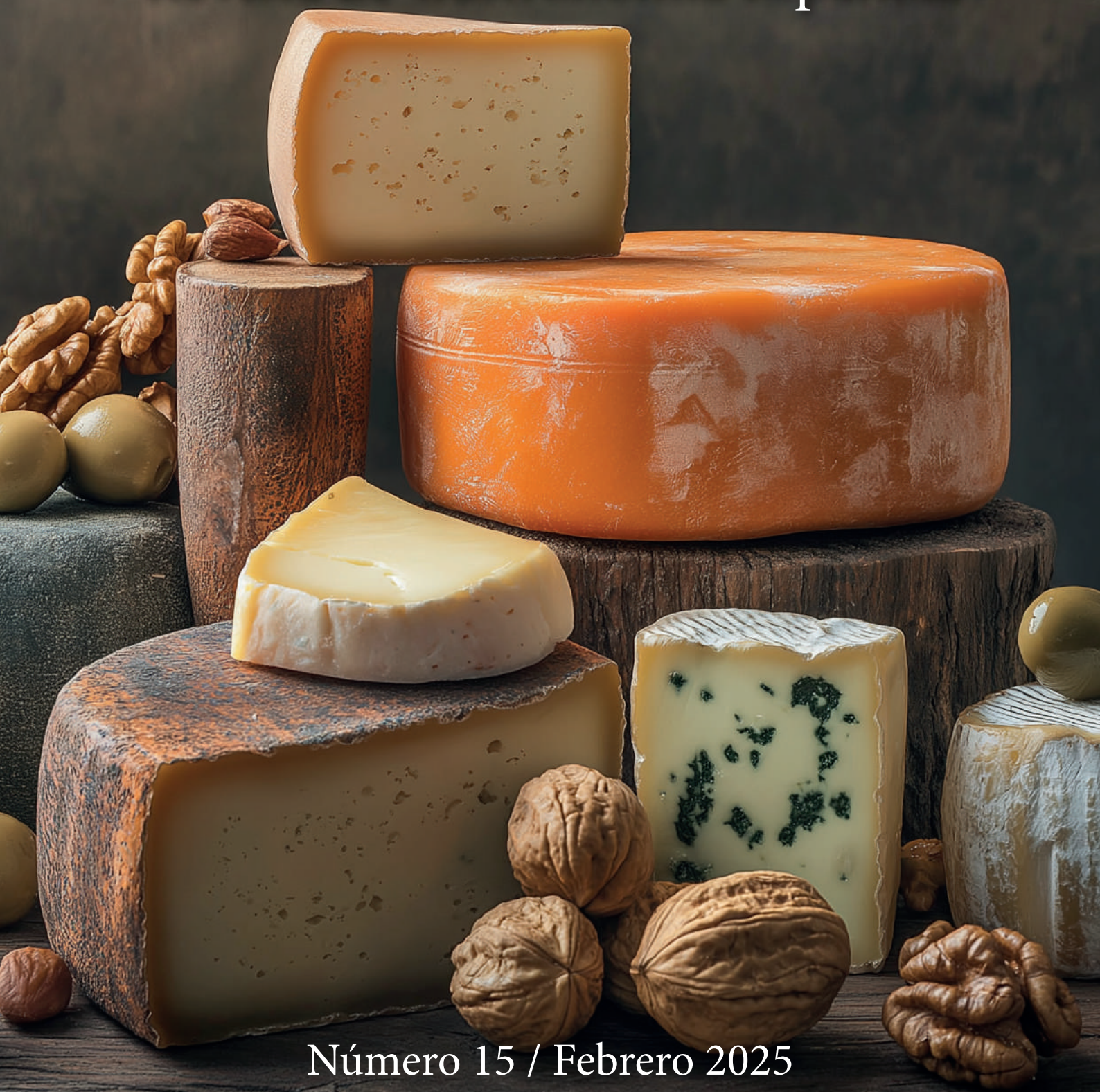


GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española



Número 15 / Febrero 2025

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario

**05****GRANDES PERSONAJES EN LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA***Antón Bernabeu***08****FIESTA DE LA MATANZA EN FARAJÁN***Gastrocharlie***12****VINO Y QUESOS***El Catacaldos***19****DEL ATÚN ENCEBOLLADO***Alfonso de la Hoz***21****QUESOS DA JOSEFA***Carlos Hernanz***25****EL DETECTIVE HAMBRIENTO***Enrique Cubeiro*



COORDINADOR DE CONTENIDOS:
Carlos Hernanz

COLABORADORES:
Antón Bernabeu
Santi de Paul
Gastrocharlie
El Catacaldos
José Antonio Fidalgo
Fernando Rueda
Alfonso de la Hoz
Enrique Cubeiro



www.gastroñam.es

Revista GastroÑAM n°15
de FEBRERO de 2025

Todos los derechos reservados de la marca.
Las opiniones expresadas en esta publicación no son necesariamente del propietario o editor. Ni el propietario ni el editor se hacen responsables de cualquier cambio relacionado con el precio de menús o platos que aparezcan en la publicación.

Las imágenes que requieran atribución, se mencionarán en los contenidos de la revista.

Diseño y maquetación: Bold Zebra Studio

27

LA CATA DE QUESOS
Santi de Paul

28

RECETA: ARROZ CON ZORZALES
Coqui Rey

29

RECETAS ANCESTRALES
Mabel Scharfhausen

31

LES HISTORIES DE FIDALGO
José Antonio Fidalgo

Hola amigos, el de febrero es un número muy quesero, aunque no en exclusiva, espero que os guste.

En cuanto a noticias gastronómicas recientes, las más relevantes son la presentación de los Premios Roca a la literatura gastronómica con tres categorías, a la mejor obra literaria publicada en 2024 con tres subcategorías: en español, en catalán y en inglés. El mejor artículo o ensayo de periodismo gastronómico, tanto en papel como en digital y a la mejor obra inédita. Este último podrá quedar desierto.

Por otra parte, la semana pasada se celebró Madrid Fusión en su 23ª edición, uno de los congresos gastronómicos más importantes del mundo. El congreso cada vez más complejo y con más contenidos en escenarios múltiples, fue un homenaje a la revolución culinaria de los años 90. Muy interesante la reflexión que hace María Nicolau sobre la falta de presencia femenina y jóvenes en el escenario principal, no hay más que ver la “foto de familia” que podría considerarse, como ella dice con cierta sorna “un campo de nabos”. Mientras tanto, los cocineros-inventores siguen inventando. Pero, ¿para cuándo la revolución de los años 20? Cedamos el paso a las nuevas generaciones que hay mucho talento y la gastronomía nunca debería ser aburrida.

En este número, Antón nos expone un magistral mini ensayo, primero de una serie sobre los personajes que mayor influencia han tenido en la culinaria mundial. Gastrocharlie nos describe la Fiesta de la matanza en Faraján donde se despieza un cerdo ibérico de forma muy similar al ronqueo del atún. El Catacaldos nos presenta tres vinos que maridan de maravilla con el queso. Alfonso escribe sobre el atún encebollado. Mi artículo versa sobre un queso gallego, considerado

de los mejores quesos de España, artesano y delicado. Quique presenta un divertido relato con final sorprendente. Santi nos regala un ocurrente relato sobre una cata de quesos. En las recetas de mi abuela aparece una original receta de una tortilla de lo más completo. El artículo de Fidalgo versa sobre la mantequilla tradicional asturiana y sobre el conocido queso de Afuega'l Pitu.

Como novedad nos congratulamos de acoger a un nuevo colaborador. Coqui (Jorge) Rey malagueño de corazón es ingeniero industrial especializado en química. En la actualidad es gerente de una empresa que se dedica a asistir técnicamente en proyectos de todo tipo vinculados con el medio marino. Además es buceador. Incansable cliente de restaurantes de todo tipo y lector de libros de recetas y gastronomía. Tiene un don para la cocina y así lo demuestra día a día en sus publicaciones en Instagram, con un interesante toque científico además. Estuvo en una Campaña Antártica en 2013.

Su primera receta está relacionada con una crónica sobre la caza del número anterior, el arroz con zorzales.

Si la calidad de este número hubiera bajado ligeramente, es exclusivamente culpa de este coordinador que se ha visto inmerso en un evento deportivo de cuatro días, justo antes de la publicación de la revista. Espero vuestra comprensión y benevolencia.



Carlos Hernanz
Coordinador de contenidos



Antón Bernabeu

GRANDES PERSONAJES EN LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

Comenzamos nueva serie en este número. Esta vez dedicada a los grandes personajes de la historia de la gastronomía. Aquellos que han hecho de la misma un acto cultural, de reflexión, pero también de disfrute. Personajes todos que han contribuido a su desarrollo. Nos hallamos en el momento histórico en el que la gastronomía ha explotado, omnipresente en los medios y las redes sociales, pero parece que cuanto más ocupa, menos profundiza. Desde aquí queremos honrar a quienes de verdad aportaron o aportan, voluntariamente o ignorándolo. La tarea es ambiciosa y seguramente nos dejaremos nombres en el tintero, pero los que aquí aparezcan, lo habrán merecido.

La ausencia de información biográfica en algunos casos o la limitación que una publicación de este tipo supone en otros puede transmitir que la información es limitada, pero hemos buscado un compromiso. Cualquier presencia u omisión en los personajes que aquí aparecen no busca ninguna polémica. Si acaso, lo que nos mueve es a estimular la curiosidad de quienes nos lean para que profundicen por sí mismos.

Seguiremos un orden cronológico, para resistir la tentación de despistarnos en los distintos meandros que la historia nos ofrece. Y, por supuesto, habrá protagonismo de franceses; inevitablemente, la cocina clásica les pertenece y no podemos obviarlos.

Comenzamos.

**Le livre de tail-
levent grant cuy-
sinier du Roy de
France**





Lucio Licinio Lúculo (ca. 116 a.C.- ca. 56 a.C.).

Fue un destacado militar romano que labró su prestigio y fortuna en las guerras contra Mitrídates, en Asia Menor, hasta el punto de llegar a ser considerado el hombre más rico de Roma. En su retiro a orillas del Tiber, se entregó a la buena vida, organizando fastuosos banquetes. Parece ser que murió tras ingerir una píocima amorosa que más que estimular sus dotes amorosas se lo llevó por delante. Quizás se trate del primer gourmet de la historia. En su biografía a cargo de Plutarco, recogida en Vidas paralelas, se cuenta que un día, cenando sólo, fue servido una cena por debajo del nivel al que estaba habituado. Al parecer su mayordomo le espetó que se debía a que no había invitados, ante lo que Lúculo respondió, *“¡Lúculo come en casa de Lúculo!”*. Recordemos también aquí un clásico de la literatura gastronómica española publicado en 1929 por el periodista gallego Julio Camba, La casa de Lúculo o el arte de comer.



Lucio Licinio Lúculo - Fuente Wikipedia

Marco Gavio Apicio (s. I a.C.).

Millonario de cuna, cuya fortuna fue haciendo crecer hasta el final de su vida. Ciudadano de los años de gloria del Imperio fue coetáneo de Augusto y Tiberio. Su suerte fue pareja a su relación con este último al que llegó a financiar distintas empresas, pero con quien terminó cayendo en desgracia, por la traición de su yerno al emperador. Su fama fue inmensa, como debió ser su salud, personificando los excesos de una época de gran esplendor para Roma. Más allá de los portentosos banquetes y las asombrosas cantidades de comida a las que convidaba, fue un gourmet delicado que buscaba los mejores ingredientes y ofrecía las más refinadas recetas. Su final puede estar vinculado con la persecución de Tiberio a su familia, aunque su coetáneo, el cordobés Séneca, cuenta así su muerte. *“Ya habías entregado, Apicio, sesenta millones de sestercios a tu estómago y te quedan tan solo diez millones más. Desesperado por no poder soportar esta amenaza de hambre y sed, te has bebido como último trago un vaso de veneno. Nunca Apicio, mostraste más glotonería”*.

En cualquier caso, debemos su fama al recetario que ha llegado hasta nuestros días, De Re Coquinaria. Este compendio de elaboraciones nos llega a través de distintas copias históricas, no de su original, por lo que no es rigurosamente obra de un único autor (además existieron varios Apicios en épocas cercanas). Pero sus 499 recetas, en su versión más completa, ofrecen un compendio de la cocina imperial, de marcado carácter mediterráneo, con abundantes salsas como el garum. Se puede decir que nuestra gastronomía es descendiente directa del paladar e inquietudes de este patricio romano.

Guillaume Tirel (Taillevent) (circa 1310- 1395).

Autor de uno de los libros de cocina más antiguos en lengua francesa, *Le Viander*, aparecido entre 1340 y 1390, del que se conservan cuatro manuscritos, y que posiblemente no todos sean de su autoría. Escrito por encargo del rey francés Carlos V, que buscaba divulgar ciertos oficios a través de escritos cultos. Lo que llega hasta nuestros días es un tratado de cocina medieval, por el que desfilan los ingredientes habituales de la época, carnes y pescados, especias y productos lácteos y pocos vegetales. Principalmente presentados en potajes, asados, ragús y salsas especiadas. Esta obra supone un alejamiento de la obra de referencia hasta entonces para los cocineros, *De Re Coquinaria* de Apicio.

Otras obras medievales de referencia son **Le Ména-gier de Paris**, 1393, que es sobre todo un tratado de vida doméstica, que en lo culinario referencia con frecuencia la obra de Taillevent.

Y, sobre todo dos obras, recetarios, en catalán, **el Lli-bre del Sent Soví**, anónimo publicado en catalán en 1324, y **el Llibre del Coch**, de **Robert de Nola**, impreso en 1520, que demuestran la enorme influencia de la Corona de Aragón en la época.

Bartolomeo Sacchi, llamado Platina (1421- 1481).

Personaje que viaja a Roma al servicio del Cardenal Gonzaga y después sirve a Pio II. Platina protagoniza una azarosa vida empleado por varios Papas, entre los que se granjea simpatías e inquinas. Autor de varias obras históricas y filosóficas, le debemos la publicación de *De honesta voluptate et valetudine* (algo así como Libro de la honesta voluptuosidad y del bienestar), el primer libro impreso dedicado a temas relacionados con la gastronomía. En él encontramos la primera defensa del placer de la buena mesa. En un contexto en el que la glotonería había sido uno de los pecados capitales, rompe con el pasado con un planteamiento osado y eminentemente renacentista. El libro fue muy popular en la época gozando de múltiples ediciones.

El gran recetario del Renacimiento nos lo entrega **Bartolomeo Scappi** (ca 1500- 1577). Cocinero también al servicio de varios cardenales y finalmente del Papa Pio IV, en su *Opera dell'arte del cucinare*, publicada en 1570 se recogen más de mil recetas de cocina renacentista.

Y un último apunte relacionado con el Renacimiento. Como todavía no parece estar del todo claro para mucha gente, me gustaría aclarar que las Notas de Cocina de Leonardo da Vinci se trata realmente de una broma. Obra de dos historiadores británicos, Shelagh y Jonathan Routh, que fue concebida como un divertimento y fue publicada un 1 de abril, el equivalente a los Santos Inocentes, de 1987.





Gastrocharlie

FIESTA DE LA MATANZA EN FARAJÁN

El 7 de diciembre pasado, se celebró la Fiesta de la Matanza en este pequeño pueblo del Valle del Genal. Una bonita e interesante fiesta popular y allí fuimos a aprender.

Introducción.

El Valle del Genal se ubica en las estribaciones de la Serranía de Ronda, montaraz y escondido territorio donde te vas aproximando por sus diferentes vías de comunicación y no lo divisas, hasta que te encuentras a menos de un kilómetro. En este caso hicimos la aproximación desde Algeciras, trazando curvas por la carretera que va en dirección a Ronda, pura serranía de roquedo y curvas mucho más pronunciadas, cuando vas bajando al Valle y empiezas a encontrar bosque mediterráneo y los primeros castaños.

El entorno salvaje, lo humanizaron los "sabios romanos", hace más de dos mil años, plantando castaños, necesarios para la logística de sus campañas, ya que la castaña es un superalimento y tiene muy buena conservación, ya sea deshidratada (castaña pilonga) o en forma de harina. Esos bosques de castaños perviven en la actualidad, ahora más en forma de plantaciones ordenadas.

Los castañares aportan una singular belleza al paisaje del Valle. Verde claro en la hoja desde que abren los capullos foliares en primavera, hasta los dorados y to-

nos ocre del otoño, incluso en lo más duro del invierno, cuando la ausencia de hojas permite crecer la hierba y vuelven a predominar los tonos verdes.

El Río Genal transcurre de Este a Oeste por todo el valle. Nace junto a Igualeja en un precioso paraje, una transparente surgencia tras unas rocas. Igualeja es el único pueblo de fondo de valle. Todos los demás están en la altura, protegidos de las invasiones en la antigüedad y ahora, oteando como privilegiados miradores, para disfrutar de su propio entorno. Uno de ellos es Faraján, bastante más al oeste de Igualeja. Después el río gira al sur, se remansa y desemboca en el Río Guadiaro.

El paisaje es abrupto, con arroyos encañonados y algún que otro "canuto". Aparte del castaño, predominan varias especies de quercus, en particular encina, alcornoque y dos tipos de quejigo. El matorral es el típico del bosque mediterráneo. Esta vegetación montana es fundamental para la alimentación del cerdo ibérico protagonista de nuestra matanza.

La Feria...

Recuperándonos un poco del tortuoso camino, atravesamos el pueblo para arribar a su plaza principal, que es rectangular. Nada más entrar nos encontramos un bar provisional para tomar bebidas y tapas. Todo un lateral de la plaza y la calle a continuación tiene pequeños puestos de productos locales, especialmente



quesos y embutidos y algunos de artesanía.

En el lado corto un pequeño escenario para la orquesta y frente a los puestos, la parte más importante, una zona donde hay colgados dos cerdos, unas mesas con lomos y algunas otras piezas grandes, una máquina de embutir y otras mesas para repartir las catas al público.

Hemos madrugado bastante para llegar a tiempo al despiece de los cerdos, pero parece que se lo van a tomar con calma. Aún no se ve mucha gente en la plaza, ni del pueblo, ni foráneos y nos dirigimos al bar, que lo lleva mi amigo Jose Antonio, a tomar un café y una tostada con zurrapa.

A los veinte minutos comienza el despiece y se va congregando el público. Oficia de Maestro de Ceremonias, Bartolo de la Empresa Montesierra, con sede en Jerez de la Frontera. Además de ir explicando todo el despiece del cerdo, ejecuta algunas de sus fases más importantes y dirige a otros tres carniceros, con otros cometidos.

De los dos cochinos colgados, uno es 100% raza ibérica y el otro, de notable mayor tamaño y con más carne, es un cruce con Duroc.



Comienza el espectáculo, que me recuerda un poco al ronqueo del atún. Además, son dos animales en los que se aprovecha todo, del cerdo se dice que "hasta los andares"...

El despiece...

Fernando asiste a Bartolo quitando los riñones y las pellas. La pella es la parte más grasa que recubre el saco visceral y de donde se saca casi toda la manteca. En este caso se utilizaron para cocinar los chicharrones.

Después se marca con un cuchillo muy afilado donde, posteriormente, se separará con un hacha el espinazo del costillar. Esta faena es muy delicada, pues podrían dañarse los lomos, una de las partes nobles del cerdo ibérico. Dos personas separan las costillas de cada lado y otra maneja el hacha. Después se separa la papada de la cabeza. Posteriormente Francisco, de nuevo con el hacha, separa la cabeza del espinazo.

Bartolo destaca que no tiene nada que ver el despiece de un cerdo blanco del de un cerdo ibérico, ya que en este hay piezas de carne de alto valor y hay que llevarlo a cabo con mucho cuidado.

Dentro de la cabeza sacan las castañetas (glándulas salivares), las cuatro carrilladas, se sacan orejas, morro y caretas (están muy solicitadas últimamente para hacerlas a la brasa). Se abre el cráneo y se quita la lengua y la sesada.

Después se saca el espinazo con un cuchillo especial y el cerdo queda separado en dos canales. El espinazo normalmente se sala y se utiliza para los cocidos. Desde hace unos años (se inició en Huelva), del espinazo se extrae una pieza de carne muy alargada y fina, pegada a las vertebras, que se denomina "lagarto". Es muy sabrosa y exquisita.

Posteriormente se hace un corte en la parte superior del solomillo, con mucho cuidado para no dañar al jamón, al que va pegado. Con las manos se despegan del animal ambos.

Se rodea y se va separando a cuchillo, con mucho cuidado la costilla del lomo, después se extraen dos minúsculas piezas alargadas llamadas "latiguillo" y una pieza ancha y plana, pegada a la costilla denominada "abanico". Parte de la carne y grasa pegada a las costillas se utilizaba antiguamente para elaborar los chorizos.



Se hace una profunda incisión horizontal, a una altura determinada con precisión milimétrica, para no dañar al jamón y se va separando el lomo con las manos, ayudando ligeramente con el cuchillo. Es la pieza más alargada del animal. Del lomo se extrae la "pluma".

Se obtiene la cabeza de lomo, pieza ancha, con mucho cuidado para no dañar la paleta y de la cabeza de lomo se extrae la "presa".

Antes de cortar las paletas, se sacan las papadas (tocino veteadado). En los últimos años se han puesto muy de moda y se curan en sal, al igual que jamón y paleta. Para su aprovechamiento en cocina se corta muy muy fina y se obtiene el "velo de papada" que se suele servir sobre algún plato caliente y se derrite inmediatamente, aportando un sabor muy agradable.

Se sacan las dos paletas. Antes de salarlas, hay que perfilarlas y hacer la "V". Después se sacan las pancetas, piezas de gran tamaño donde predomina el tocino, pero tiene partes de magro. Antiguamente se utilizaba para elaborar chorizo y salchichón, pero en la actualidad, normalmente también se sala y se utiliza de la misma forma que la papada.



Mientras Bartolo continúa con el despiece y las explicaciones de todos los procesos, todo su equipo trabaja incesante para preparar todas las piezas para su cocinado y posterior degustación.

Se retiran los tocinos, piezas aún de mayor tamaño y peso que las pancetas. Enterrado en el tocino se encuentra el "secreto". Se retira por ser otra de las piezas nobles, muy apreciada.

Al retirar los tocinos, ya sólo quedan colgados los jamones, de lo que eran las canales completas. Se descuelgan para su perfilado y preparación. Bartolo va perfilando el jamón, distinguiendo la maza, el ganchillo y la cadera. Al finalizar el perfilado se hace la "V" y se va dejando la grasa "justa y necesaria" para una perfecta curación. Los días que la pata permanece en la sal dependen de su peso. Después del lavado, en la fase de postsalado, se mantiene el jamón con una humedad alta, para que la carne continúe absorbiendo la sal. Paulatinamente se aumenta la temperatura (inicial de 2 a 4° C) y se disminuye la humedad, hasta que el jamón se considera "salvado". Después pasa a bodega.

Mientras, varias señoras del pueblo explican como cocinan el lomo en manteca y comienzan a preparar los chicharrones.

Proceden a despiezar el cerdo ibérico puro, que tiene aún más grasa que el cruzado. Los solomillos y lomos, sin embargo son considerablemente más pequeños. Nos cuenta Bartolo que en el perfilado de las paletas, en Andalucía se hace en forma de media luna y en Extremadura y Salamanca, en forma de "V".

A continuación, varias señoras del pueblo, con las que luego charlaré, se disponen a embutir delante del público, masa de chorizo y masa de salchichón en tripa natural, en este caso cular que es más ancha.

El salchichón se cura un par de meses y el chorizo se puede empezar a consumir a partir de las dos semanas, incluso antes, si es para añadirlo al cocido. Los chorizos se disponen en ristras (chorizo de rosario). Después se cuelgan en varas de junco.



Bartolo nos relata los preparativos de la matanza, antes de hacer los canales. Tras el degüello (ahora se atontan y reciben un disparo), se procedía a un concienzudo desangrado. La sangre se vertía en una vasija y se



mantén removiendo, para que no cuajara. Se procedía a quitar la pajarilla y el hígado, que normalmente se comían inmediatamente. Se limpiaba el estómago o buche y las tripas, para hacer los embutidos.

La sangre se mezclaba con tocino y especias para hacer las morcillas, que llevan un proceso de cocción, no de curado.

Tras las brillantes y exhaustivas explicaciones de Bartolo, comenzaron a sacar las carnes para degustación. Se hizo una fila y repartieron costilla a la plancha, pata asada al horno de leña, muchísimas pulgas de lomo a la plancha, chicharrones y algunos afortunados pudieron degustar secreto, pluma, abanico, presa y lagarto. Total que nos pusimos las botas los más de doscientos "buitres" que formábamos el público.

Las antiguas "matanceras"...

Al finalizar la degustación, me reuní con el grupo de mujeres que habían colaborado con el personal de Montesierra y habían elaborado los embutidos.

Comienzo la charla con Josefa, la senior con 86 años muy bien llevados, Ceci, Cristi, Charo y Valle. Todas ellas hacían la matanza en casa y en la actualidad, todavía elaboran los productos de la matanza y embutidos, adquiriendo las canales o llevando

al matadero animales propios. Me dicen con gracia que el "veterinario" era el perrito que tenían atado a la puerta o el gato. Con su instinto se daban cuenta de si

el animal tenía alguna tara. Hablamos de los años sesenta. Más adelante le llevaban una muestra de carne al veterinario y este daba el visto bueno. Uno de los primeros procesos era echar agua muy caliente a la piel del cerdo y raspar hasta librarlo de todo el pelo. El cerdo se dejaba colgado en el camá un día entero. Con el corazón, hígado y pulmones se elaboraban las asaduras (blanca y roja). También elaboraban los jamones. Los metían en sal 20 días con mucho peso encima y luego los curaban.

Utilizaban carnes de mejor calidad para el salchichón que para el chorizo, magras y sin sangre. El salchichón se aliñaba con sal, pimienta y nuez moscada y un poco de sal de nitrógeno. También preparaban el lomo en manteca, el lomo curado y las zurrapas con los recortes. Para el menudo o callos, usaban la careta, la lengua y las manitas. Y luego preparaban los chicharrones y la morcilla. El morro no se utilizaba en la zona. La pajareta es el páncreas y va también a la asadura.

Fue muy gracioso, porque la charla era un guirigay y me hablaban todas a la vez, por eso no distingo lo que dice cada una. Me dicen que mientras trabajan en las distintas elaboraciones, van tomando alguna copita de aguardiente y se van poniendo alegres y a veces las conversaciones van derivando a chascarrillos "verdes", total que se lo pasan de miedo, pensando en sus salchichones gordos y duros.

Me terminan desbarrando del follón administrativos y sanitario que supone hoy en día la matanza en casa, sin haberse ganado nada en seguridad alimentaria y habiendo perdido mucho de la tradición de otros tiempos. A una familia que aporta un cochino, entre matadero, veterinario, elaboraciones y curado del jamón (muchos lo hacen en Trevélez), le puede suponer unos 500€, es decir, una barbaridad para estas modestas economías.

Por último reseñar que en el Valle del Genal hay tres empresas cuyos cerdos ibéricos hacen premontanera con castañas y después montanera con bellotas de quejigo, alcornoque y encina. Eso da un carácter singular a sus embutidos, jamones y paletas. Las empresas son Dehesa de los Monteros, Langenal y Altogenal.



El Catacaldos

VINO Y QUESOS

El vino y el queso siempre han ido de la mano, para bien o para mal, a la hora de disfrutar de ellos. Tanto es así que podemos encontrar en muchas zonas de España, quesos a los que siempre se acompaña de un vino de la zona. Además, existe la creencia que el único vino que marida bien con el queso es el vino tinto, cosa que para nada es real.

Esto vendría por la conocida frase de “que no te la den con queso”, frase que viene de los vendedores de vino tinto, que ofrecían vino de muy baja calidad a sus compradores, y al que acompañaban de un trozo de queso curado, para así tapar los defectos del vino, y hacerlo bueno. De esta forma el comprador no notaba los fallos del vino, y era al llegar a casa y recibir el vino, cuando notaba los defectos de este.

La explicación de esto es que las proteínas y grasas del queso bloquean las moléculas responsables de los aromas del vino tinto, y los taninos de este hacen lo propio con las del sabor del queso. Aunque en el vino blanco la cosa cambia, ya que estos lo que consiguen es potenciar el sabor de los quesos, y viceversa.

La finura, acidez y frescura de los vinos blancos, los hacen más idóneos para este tipo de maridajes, ya que limpian el paladar, y permiten el desarrollo de las calidades, y cualidades del queso, potenciando todo su sabor.

En general, mientras más fuerte sea el queso, más dulce y potente ha de ser el vino. En cambio, para un queso más suave y fresco, lo mejor es un vino joven, ya que su acidez combina bien con ellos. Los quesos de sabor suave suelen ir acompañados de vinos blancos secos, tintos jóvenes o cavas. Los quesos de sabor más intenso maridan mejor con vinos dulces, blancos con barrica y tintos.

Aunque al final siempre es el gusto de cada uno el que realiza el mejor maridaje, por eso lo mejor es que pruebe, compare, y decida usted lo que realmente le gusta.

Beban vino, con moderación siempre, que la vida vista a través de una copa de vino es mucho mejor.

CASA DE LA ERMITA, PARCELA LA SOLANA

Blanco Ecológico, 2024

UVA: 100 % Viognier

BODEGA: Bodega Casa de la Ermita.

ZONA: Jumilla (Murcia)

D.O.: D.O.P. Jumilla

PVP: 10-12€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Esta viognier procede de una parcela denominada “La Solana”, de poco más de 3,8 hectáreas, situada en el Valle del Carche, cerca de la población de Jumilla. Fue la primera viognier en plantarse en Jumilla, en el 2002, aunque la DO no la autorizó hasta el 2022.

Es un viñedo en espaldera con riego de subsistencia, al estar en una zona de carácter muy seco. Se encuentra situada a una altitud de entre 680-700 metros sobre el nivel del mar, con un clima mediterráneo continental, de inviernos fríos y veranos calurosos. El suelo es muy pobre en materia orgánica, pero muy rico en caliza. Se podría decir que es francoarenoso, muy profundo, con bastante canto rodado en la superficie, luego una capa de arena y por último una gran zona de carbonato cálcico.

Entre el mes de marzo o abril, realizan una primera selección de uva en el viñedo, mediante una poda en verde, buscando siempre una baja producción de entre 3000 a 3500 kg por hectárea. Con esto ayudan a la planta a obtener pocos racimos, pero de gran calidad.

A mediados del mes de agosto, sobre el 15 el 16, es cuando realizan la vendimia. Suele ser manual, en cajas de 15 kg, que llegan totalmente sanas a la bodega al tenerla a unos 200 metros. Aquí pasa por la despa-

lilladora, y estrujadora, bajando la temperatura de la pasta con un intercambiador a unos 5 grados. Una vez que esta el mosto limpio se pasa a barricas de roble francés nuevas, donde se enfría con caños de refrigeración, fermentando a baja temperatura durante 15 o 20 días. Cuando termina la fermentación se le hace battonage durante otros 15-20 días y en frío para no hacer maloláctica. De aquí pasa a otro depósito, donde tiene una crianza con sus lías finas de unos 2 meses. Se le hace una clarificación ecológica y vegana, filtrando muy levemente y se embotella. Se afina en la botella durante 2 o 3 meses y se comercializa.

Vista: Amarillo limón, intensidad media, limpio, brillante, capa baja y lagrima persistente.

Nariz: Fruta blanca, albaricoque, herbáceos, flores blancas, anises, hinojo, toques cítricos, lima.

Boca: Fresco, goloso, ligero, fruta blanca, manzana verde, pera, especias dulces, vainillas, cremas, buena acidez, persistencia media.

Maridaje: Quesos semicurados, en aceite, de cabra, azules, carnes blancas, embutidos pescados, mariscos, arroces, sushi.



Dirección

Casa de la Ermita – Esencia Wines – Ctra. del Carche Km 11,5 30520 Jumilla, Murcia, España

Teléfono:

968 975 942

Web:

www.casadelaermita.com

Casa de la Ermita nace a finales de la década de los noventa, por iniciativa de Pedro José Martínez, junto con otros tres inversores, vinculados a la agricultura y viticultura. Su sueño era simple, crear vinos que fueran un testimonio del arte de la elaboración de vinos y del terroir único de la zona de Jumilla. Rápidamente se convirtió en la primera bodega productora de vino ecológico de la Región de Murcia, siendo también pionera en la introducción de nuevas variedades de uva como la Viognier y Petit Verdot, contando con un viñedo que alcanzó las 150 hectáreas.

En el año 2013 entra en ella Juan Vicente García Carrión, una persona con una gran experiencia en vinos comerciales y de calidad, que le da una vuelta a los vinos y la forma de hacerlos. Posteriormente se crea la marca Esencia Wines que fusionó Casa de la Ermita con la bodega Hacienda del Carche. En el año 2020, se inicia un nuevo proyecto a nivel enológico de la mano de Pedro Sarrión y el enólogo Alexander Ivanov, encargados de supervisar la creación de los vinos de la casa. Vinos que se componen de distintos ensamblajes y monovarietales en los que prima el estilo moderno de elaboración, es decir, intentando preservar siempre el carácter frutal de la variedad.

Tanto la bodega como los viñedos se ubican en la Sierra del Carche, la segunda montaña más alta de la Región de Murcia, con 1.372 metros de altitud. Se trata de un espacio protegido donde hay gran variedad de fauna y flora. En el corazón de este paraje se encuentra

la bodega, rodeada de viñedos que se extienden hasta donde alcanza la vista, y en un entorno natural espectacular que les brinda la montaña como telón de fondo.

Los viñedos tienen una edad media de 50 años, y están ubicados entre los 600–800 metros de altitud, en unos suelos muy pobres, pedregosos y llenos de caliza. El clima es muy cálido y poco lluvioso, con una gran diferencia térmica entre el día y la noche, gracias a la brisa que le llega del mediterráneo. Entre los diferentes tipos de uva que cultivan encontramos la Monastrell, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Viognier, Sauvignon Blanc, Macabeo y Chardonnay. Estos viñedos se encuentran situados a no más de 3 km de la bodega, por lo que se garantiza la frescura y calidad de las uvas cuando entran en esta durante la vendimia.

Su proceso de elaboración es un delicado equilibrio entre las técnicas más innovadoras y los métodos tradicionales. Este enfoque les permite preservar la esencia de cada variedad, garantizando vinos con una personalidad distintiva y un carácter inconfundible. Valoran profundamente las técnicas tradicionales y respetuosas con el entorno, como son la recolección manual, o la implementación de la vendimia nocturna para preservar la calidad de las uvas. Están comprometidos con la mínima intervención en la bodega y respaldados por certificaciones IFS y en agricultura ecológica, se dedican a prácticas sostenibles y amigables con el medio ambiente. Este enfoque cuidadoso y respetuoso da vida a vinos que son un reflejo genuino y distintivo de la riqueza y singularidad de Jumilla.

En Casa de la Ermita están comprometidos con la calidad y la excelencia. Esto se ve reflejado en su filosofía, “Orgullo de raíces viticultoras. Carácter y visión inconformista”, una declaración de intenciones y de su pasión por la tierra, el amor por hacer vino y un espíritu de continua mejora.

FINCA EL CARRIL, VALERIA

Blanco roble 2022

UVA: 100 % Chardonnay

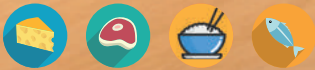
BODEGA: Bodegas Andrés Iniesta

ZONA: Fuentealbilla (Albacete)

D.O.: D.O. Manchuela

PVP: 8-10€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Finca el Carril Valeria, es un vino blanco 100% Chardonnay, envejecido durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, que procede de dos parcelas situadas en el término de Fuentealbilla.

Las cepas las encontramos en espaldera, y tienen riego por goteo. La edad media de estos viñedos es de 30 años. Tiene una superficie de 7,5 hectáreas y una altitud de entre 660-770 metros sobre el nivel del mar. La orientación es suroeste por lo que le permite obtener vinos más frescos y con mejor color. Es una zona llena de bancales y laderas suaves, con un suelo de textura arcillosa limosa, muy bueno para la retención de aguas. El clima que tiene es una mezcla de Continental y Mediterráneo con gran diferencial térmico entre el día y la noche. Es una zona muy seca, con más de 3000 horas de sol y una pluviometría anual que no supera los 400 mm. Por eso se apoyan en el riego por goteo, aunque solo en casos extremos de sequía y estados fenológicos concretos.

A finales del invierno, se hace poda en verde, lo que les permite dirigir y hacer una primera selección de uvas en el viñedo. Posteriormente en el mes de agosto, realizan la vendimia, entre el 15 y el 17. Esta se hace a máquina dadas las características del viñedo, y la poca mano de obra que existe actualmente. Una vez que llega la uva a bodega, se despalilla, moltura

y mediante un sistema denominado boreal, se mantiene a una temperatura de 2 a 5 grados, y se introduce en un depósito de acero inoxidable para hacer una maceración prefermentativa. Se realiza un sangrado y únicamente utilizan el mosto flor para hacer este vino. Una vez desfangado y fermentado, se clarifica, filtra y se trasvasa a barricas nuevas de roble francés y americano (60/40), donde realiza una crianza de entre 11-12 meses. Se embotella y se deja afinar 4 o 5 meses, dando como resultado un vino fresco y con estructura.

Vista: Amarillo dorado, limpio, brillante, capa media-baja y lágrima espesa.

Nariz: Fruta tropical, plátano, fruta de hueso, manzana madura, melocotón, maderas integradas, algo mineral, herbáceos.

Boca: Fresco, untuoso, goloso, fruta de hueso, melocotón, cítricos, especias dulces, vainillas, balsámicos, buena acidez y persistente.

Maridaje: Quesos cremosos, azules, de cabra, semicurados, tiernos, ahumados, carnes blancas, arroces, pescados, mariscos.



Dirección

Carretera Fuentealbilla a Villamalea km 1,5, 02260
Fuentealbilla, Albacete

Teléfono:

967090650

Web:

<http://www.bodegainiesta.es/>

Bodegas Andrés Iniesta se encuentra en el municipio de Fuentealbilla, Albacete. Una zona de poco más de 1.800 hectáreas, rica en manantiales y agua subterránea, en el corazón de la zona vinícola de La Manchuela. Una meseta situada entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel que abarca 70 términos municipales y más de 9.000 hectáreas de viñedos entre las provincias de Albacete y Cuenca.

Comienza su andadura en los años 90, cuando el padre de Andrés, José Antonio Iniesta, apuesta por el sector vitivinícola con la plantación de 10 hectáreas de viñedo y la ilusión de poder elaborar algún día sus propios vinos. Ese sueño se hizo realidad en 2010 cuando abrió sus puertas al público Bodega Andrés Iniesta, comenzando con una historia que los ha llevado a dar a conocer sus vinos por todo el mundo. Hoy en día cuentan con casi 300 hectáreas de viñedo que albergan 14 variedades diferentes de uva con las que se producen vinos blancos, tintos y rosados e incluso espumosos enmarcados dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

Al tener los viñedos en diversas parcelas, cuentan con diferentes tipos de suelos, la mayoría está formado fundamentalmente por calizas que se fueron rellenando a lo largo del tiempo de arcillas, yesos, margas, conformándose una llanura sedimentaria típica de toda la zona. Las parcelas se encuentran a unas alturas que oscilan entre los 600 y 1000 metros sobre el nivel del mar, siendo las del término de Fuentealbilla las más bajas, sobre los 660 metros.

Las condiciones climáticas de esta zona son particularmente beneficiosas para el cultivo de la vid, en especial de las variedades tintas. Dispone de una gran cantidad de horas de sol anuales y escasez de precipitaciones propias del clima continental. Podemos decir que tiene influencia del clima Mediterráneo por el viento denominado "solano". Un viento fresco y húmedo que en las noches del verano provoca un diferencial térmico elevado justo durante el período de maduración de la uva, favoreciendo la formación de polifenoles, taninos y antocianos.

Los viñedos están controlados y son tratados con esmero y dedicación para conseguir que las viñas estén saludables y la producción sea la prevista, con un profundo respeto por el entorno natural que les rodea. Por eso tratan de efectuar la menor intervención posible sobre los cultivos que tienen, para conseguir siempre una magnífica materia prima, que les haga únicos en la zona.

La bodega está equipada con tecnología de última generación en la elaboración del vino y cuenta con un gran equipo técnico que cuida al detalle cada proceso de la producción. Esta tecnología permite extraer lo mejor de la excelente materia prima de los viñedos y procesarla de manera óptima, manteniendo los máximos estándares de calidad en sus vinos. Tratan de que pase el menor tiempo posible entre la recogida y el encubado, controlan la temperatura de los mostos y de la uva para evitar oxidaciones y conservar intactas todas sus características.

El amor por su tierra hace de ellos el querer ser los mejores embajadores de esta, y nada mejor que hacerlo con lo mejor que saben, sus vinos. Por ello el respeto por el fruto de la vid, les impulsa cada día a seguir innovando para poder ofrecer al mundo las bondades de su tierra y la gran calidad de los vinos que salen de ella. Miran al futuro con optimismo, con el objetivo de superarse, investigando e innovando para alcanzar los mayores estándares de calidad del mercado.

LOS BOBALISTAS BLANC DE NOIRS

Blanco 2023

UVA: 100 % Bobal

BODEGA: Bodegas Illana

ZONA: Pozoamargo (Cuenca)

D.O.: D.O.P. Ribera del Júcar

PVP: 16-18 €

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Nos encontramos ante una rareza de bobal, como es este Blanc de Noirs, procedente de un viñedo de pie franco, plantado en el año 1969, situado a escasos metros de la Finca Buenavista.

Inicialmente el viñedo se plantó en vaso, pero se transformó a espaldera, y se le añadió el riego por goteo, para usarlo únicamente en términos de apoyo a la planta y casos extremos de sequía. El suelo al ser prácticamente arcilloarenoso y calcáreo, ayuda a retener esta agua, y proporcionar los nutrientes necesarios.

Son apenas 1,5 hectáreas el total de esta parcela, con menos de 1000 vides por hectárea, y unos rendimientos muy bajos, por eso según el año les permite hacer sobre 4000 botellas más o menos. Se encuentra situada a una altitud de 745 metros sobre el nivel del mar, con un clima continental, en el que destacan los inviernos fríos y veranos calurosos. Este clima también destaca por ser poco lluvioso, por lo que estas plantas a lo largo de los años se han acostumbrado al secano, teniendo raíces muy profundas, para poder alimentarse lo mejor posible.

Realizan una primera selección de uva en el viñedo, mediante una poda en verde. Con esto ayudan a la planta a obtener pocos racimos, pero de gran calidad. Se puede decir que le dejan únicamente entre 700gr y 1 kg de uva en cada cepa. A finales del mes de septiembre es cuando realizan la vendimia, que es manual y nocturna, en cajas de 15 kg, con el fin de obtener

menos grado y un ph mejor. Con esto previenen las altas temperaturas, oxidaciones y la rotura de uvas prematura, además al estar al lado de la bodega la uva llega en perfecto estado. Se pasa a prensa sin despallillar ni estrujar, obteniendo solamente el mosto procedente de la presión ligera. El prensado directo evita la sobre extracción de color, buscando obtener el mosto sin nada de color dado que la carne y el mosto de la uva bobal son blancos. Este mosto flor realiza una fermentación a baja temperatura (15°C) con el fin de obtener aromas sutiles, francos, frescos y elegantes. Tras ella, se pasa a realizar una crianza en depósito sobre lías finas con battonage periódico para mantenerlas en suspensión (obteniendo de este modo más complejidad, redondez y textura en boca), durante 10 meses. Se embotella, y reposa afinándose 3 meses más o menos, hasta que está listo para su consumo.

Vista: Amarillo pálido con tonos grisáceos, limpio, brillante, capa baja y lágrima ligera.

Nariz: Fruta blanca, pera de agua, manzana verde, flores blancas, herbáceos, hinojo, algo cítrico, minerales.

Boca: Fresco, cremoso, goloso, equilibrado, elegante, buena acidez que realza la fruta blanca y persistente.

Maridaje: Quesos frescos, tiernos, semicurados, de pasta blanda, ahumados, azules, carnes blancas, pescados, arroces, guisos ligeros.

**Dirección**

Finca Buenavista s/n, 16708 Pozo Amargo, Cuenca

Teléfono:

969147039

Web:

<http://www.bodegasillana.com/>

Bodegas Illana, se encuentra en el corazón de la Finca Buenavista. Una finca que se remonta a 1626, cuando el Rey Felipe IV la otorgó a la familia, por lo que la finca, y la bodega, han sido testigos de una rica historia agrícola y vitivinícola. Actualmente, es la quinta generación de la familia Illana, la que mantiene vivo el legado de la viticultura con la misma pasión y compromiso, elaborando con orgullo vinos de Cuenca, fieles a sus orígenes y a su tierra.

La finca se encuentra rodeada de viñedos, al estilo de los Chateau franceses, y está situada en la localidad de Pozo Amargo, Cuenca. Pertenece a la D.O. Ribera del Júcar. Cuenta con unas 100 hectáreas de viñedos que se encuentran a una altitud media de 750 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos son arcilloso-calcáreos, adornados con cantos rodados, algo fundamental para el cultivo de las uvas, ya que permiten una óptima retención de agua y asegurando una regularidad en los periodos de sequía. Este terroir único, se combina con un clima continental templado, creando el ambiente perfecto para el desarrollo de las distintas variedades de uva, que tienen. Destacamos sobre todo la autóctona Cencibel (Tempranillo) y Bobal, así como variedades internacionales como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc y Sauvignon Blanc.

Cultivan los viñedos de forma ecológica, utilizando técnicas de elaboración y envejecimiento respetuosos con el medio ambiente. En la actualidad, todos los viñedos cuentan con certificación ecológica, y también están apostando por los vinos veganos usando productos origen vegetal en lugar de animal en el proceso de vinificación. Cuentan con los Certificados "ISO 14001" y "Wineries for Climate Protection", reconocimientos externos de que la protección y cuidado del Medio Ambiente están imbuidos en la filosofía de la actividad de la bodega.

Es en 2003 cuando la bodega se renueva, adaptándose a los nuevos tiempos, pero sin perder su esencia tradicional. Nuevas, amplias y modernas instalaciones encarnan la fusión perfecta de técnicas vinícolas tradicionales y avances tecnológicos modernos. Por eso la bodega se construyó en medio del viñedo, para facilitar el transporte en vendimia, y evitar las posibles oxidaciones de la uva en su transporte.

Es aquí cuando apostaron por la línea de vinos denominada "Los Bobalistas", homenajeando a la uva Bobal por su riqueza y carácter único. Esta variedad de uva fue el origen de sus viñedos, y por eso está arraigada a su historia. Al tener una gran capacidad de adaptación al clima continental, es capaz de combatir con éxito rotundo las sequías extremas que en ocasiones acechan el territorio y dar una respuesta fantástica en casi cualquier tipo de suelo.

El compromiso por la excelencia es el alma de Bodegas Illana que junto sus innovadoras tecnologías de vinificación, combinadas con la calidad excepcional de sus uvas, les permiten crear vinos de una calidad inigualable. Tradición, innovación y calidad se dan la mano en esta bodega que mira al futuro, respetando siempre su pasado.



Alfonso de la Hoz
Marino y diletante.

DEL ATÚN ENCEBOLLADO

He manifestado en diferentes ocasiones mis reticencias a explayarme sobre el atún (*Thunnus thynnus*), pez marino teleósteo, que constituye por sí mismo todo un universo. Prueba de ello es que el propio maestro Carlos Spínola le dedico un libro (*El libro del Atún y su cocina*, Diputación de Cádiz, 2002) e incluso esta misma publicación que tan generosamente me acoge, ha publicado recientemente un número extraordinario cuyo contenido remite exclusivamente al atún rojo salvaje de almadraba.

Sin embargo, dada la insistencia de mis queridos lectores, osaré perpetrar una pequeña digresión sobre una de las recetas más populares y económicas del rey de los túnidos: **el atún encebollado**.

Recién egresado – como se dice ahora – de la Escuela Naval Militar y ya con el despacho de teniente en el bolsillo, fui destinado al buque hidrográfico *Malaspina*, que por aquel entonces tenía su base en la gaditana Estación Naval de Puntales; lo que me permitió retomar e institucionalizar con carácter definitivo una costumbre familiar, los paseos por el barrio de la Viña con mi tío Mariano, a la sazón, hermano de mi padre.

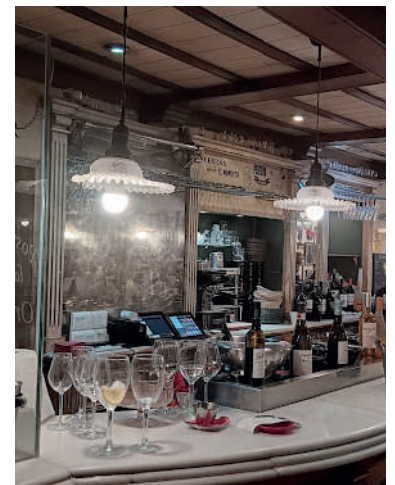
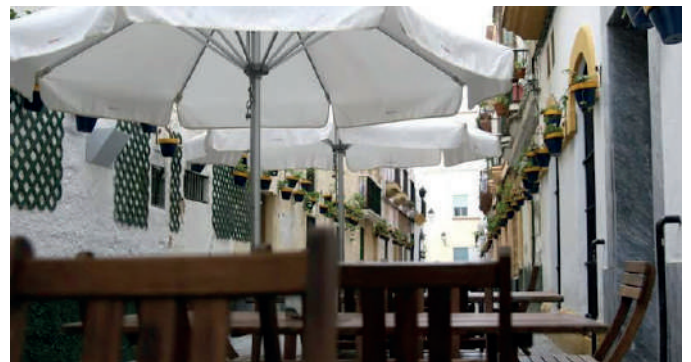
Desde hace algunos años, también se ha unido a estos vía crucis laicos – en los que las estaciones son sustituidas por tabernas, baches y tabancos – mi tío Andrés, el menor de los hermanos, aunque raramente acostumbramos a completar las catorce estaciones.

Durante los últimos treinta años han desaparecido diferentes establecimientos como *Ca Felipe*, donde alternábamos con el inolvidable Felipe Martín o la peña *El Charpa*. Otras, sin embargo, se mantienen contra viento y marea como el *Merodio*, donde nos resistimos a abandonar la barra, declinando toda ofrecimiento de mesa a modo de terraza, o *Casa Tino* en la Calle de la Rosa, donde siempre damos cuenta del atún encebollado, un plato genuinamente gaditano.

Para elaborar el atún encebollado se precisa aproximadamente un kilo de atún, cortado en dados, cuatro dientes de ajos, dos cebollas grandes, cortadas finamente en juliana, una hoja de laurel, aceite de oliva, sal gorda y vino fino.

Previamente se elaborará un sofrito con los dientes de ajo, la cebolla y el laurel con algo de sal. Antes de que se dore la cebolla, se añadirán los tacos de atún, debidamente limpiados y salados, y un chorreo de vino fino. Hay que dejarlo cocer a fuego lento durante media hora, dejando que se doren las aristas de los dados y removiendo continuamente para que no se descompongan.

Algunos le añaden pimentón, orégano o pimienta negra, pero eso va a gusto del consumidor.



Por supuesto, debe servirse en cazuelita de barro, y en Casa Tino tenemos la fortuna de poder acompañarlo con un Fernández de Piérola, magnífico vino de la Rioja Alavesa (uva tempranillo), que tuve la oportunidad de degustar por primera vez en Las Palmas de Gran Canaria y del que embarqué varias cajas para consumo interno de la cámara de oficiales durante la décima vuelta al mundo del "Juan Sebastián de Elcano".

El comandante, que se las daba de enólogo y era más pesado que una vaca en brazos me decía:

- Esto es reserva...
- Que no es reserva, mi comandante, que es crianza - le replicaba.
- ¿Estás seguro? - me llegó a preguntar hasta ocho veces

Dije que sí las siete primeras y en la octava, finalmente claudiqué:

- Pues no, no estoy seguro. ¡Txente, acércame la botella! - ordené al cabo 1º hostelero de la repostería.

Ya con la botella en mano, pude confirmar a mi desconfiado superior:

- Crianza, mi comandante, crianza.
- Ya me parecía a mí... - me contestó el notas.

En cuanto a Casa Tino, siempre recordaré la primera visita con mi tío Mariano, cuando evocando tiempos pretéritos, en los que ejercía de guía de los marinos mercantes griegos a modo de pimpi de los sesenta, rememoraba al padre del chaval de la barra, al que creía en el otro mundo desde hacía lustros:

- ¡Hay que ver lo que me acuerdo de tu padre...!
- Pues está ahí dentro en la cocina. Ahora le digo que salga. - nos dijo amablemente el muchacho.

Al igual que Blanco Herrera, el amigo de Peret, el muerto no estaba muerto y tanto mi tío como yo, salimos por patas del local, ante el súbito ataque de jindama que nos entró.



<https://www.divinacocina.es/atun-encebollado/>



Carlos Hernanz

EL QUESO DA JOSEFA

El queso artesano gallego de antaño

Ligeramente al sur de la conocida y peculiar comarca lucense Terra Cha y manteniendo sus características orográficas y naturales, se encuentra la comarca de Friol, su nombre no es casual porque sus inviernos son duros y unos 10 Km al sur de Friol (en Friol se celebra todos los años en el mes de marzo la Feira do Queixo e Pan de Ousá), se encuentra la pequeña aldea de Senande, prácticamente un caserío, y allí encontramos, no sin dificultad, la quesería de Doña Josefa Vázquez.

Rodeada de fértiles pastos, divididos en parcelas de las formas más estrambóticas, cuyas lindes son árboles caducifolios y muretes de piedra, se encuentran la vivienda y anexas la granja y quesería, también de piedra. Edificios que vivieron el siglo XIX con seguridad.

Josefa vivió en esa casa desde niña, se casó y adquirió una pequeña ganadería de vacas frisonas, para producción de leche. Cuando su marido enfermó, vendieron la ganadería y se quedaron con sólo dos vacas, para el consumo familiar de leche y mantequilla. Con los excedentes, decidió hacer quesos artesanos, con mimo y ternura. El producto reflejó el amor y delicadeza en su elaboración y adquirió cierta fama en la comarca. Josefa intentaba venderlo en las Ferias de los pueblos próximos, pero la alteraba y frustraba sobremanera que le regateasen el precio de los quesos, sin tener en cuenta el esfuerzo que suponía, hasta que la fortuna hizo que se cruzase en su camino José Miguel Vázquez Fortés.

José Miguel heredó de sus padres, una pequeña frutería en Chantada, fundada en 1943 y no quería cerrarla, pero necesitaba reinventarse. Entonces pensó en las señoras que hacían quesos artesanales en la comarca, visitó muchas granjas, probó muchos quesos, muchos no servían porque no fermentaban bien. Hasta que dio con Josefa sobre 2008 y le cuadró. Aumentaron la producción alrededor de 2014 y en 2018 fundaron la actual empresa.

La producción actual es de 2500 piezas de 900 gr al mes y algunas de 250 gr para un comercio Gourmet. El plan de futuro pasa por doblar la producción hasta 5000 piezas. Aumentar más con esta calidad, sería insostenible.

La cabaña...

La quesería tiene en la actualidad algo más de treinta vacas de varias razas. Tiene algunas Jersey, que son muy pequeñas y dan poca leche, pero de grandísima calidad, tiene una mayoría de Pardo alpinas, con mayor producción de leche, alguna muy grande, negra, cruce de pardo alpina con Holstein y aún tiene alguna Ratina, raza en regresión en Galicia, es de actitud mixta y, al parecer fue un cruce que se hizo de Pardo alpina y Rubia gallega. La Xunta de Galicia decidió que las razas deberían dedicarse a carne o a leche.

A las ocho y cuarto, con cierto retraso por lo intrincado de las carreteras, llegamos a la granja para presenciar el primer ordeño. Nos recibe Miguel, pero nos pasa rápidamente con Carlos, originario de Colombia y que es el encargado de las vacas. Lleva trece años trabajando con el ganado vacuno.

Entramos a la zona de ordeño, donde en ese momento hay unas diez vacas de diferentes razas. En primer



lugar pasa la mano a las ubres para quitar restos de arena o tierra, luego les echa espuma desinfectante y las seca con un papel (es importante no limpiar ubres de diferentes vacas con el mismo papel o trapo, porque cada vaca tiene sus propias bacterias lácticas), les saca un par de chorros (despunte) para evitar impurezas en el primer ordeño y les enchufa a la bomba de vacío. Después del ordeño les sella las ubres con un producto, hasta el ordeño de la tarde. La producción de leche de cada vaca varía, dependiendo del tiempo que haya pasado desde el último parto. Al principio es muy alta, alcanzando los 40 lts por día. Las vacas tienen, normalmente un parto por año, las tienen tres meses en alta producción y después es muy importante determinar sus "celos", para inseminarlas en el momento óptimo. El embarazo dura nueve meses y a partir de los siete meses, las ubres se secan, preparándose para el parto y un nuevo aumento de producción lechera. Normalmente el ordeño matinal proporciona más leche que el vespertino.

Una particularidad de esta quesería es que las vacas están comiendo heno mientras se ordeñan, lo que las mantiene muy relajadas y producen más. Normalmente el ordeño de cada vaca dura una media de 5 minutos.

Después del ordeño las alimenta con un producto preparado de remolacha y las suelta en los prados





hasta las cinco y media de la tarde, cuando se recogen para el segundo ordeño.

En la actualidad la finca tiene 30 Ha, una por animal, lo que las permite estar perfectamente alimentadas. Además, la alimentación se complementa con un pienso especial para vacas lecheras, heno seco y harina de maíz y filo húmedo.

Por las noches, según la meteorologías, las vacas permanecen sueltas o estabuladas. En este caso se aprovecha para recoger purines.

La producción del queso...

Nos adentramos en la quesería, donde nos recibe Rosalía Vega, que lleva 3 años elaborando el queso, excepto los fines de semana, que se encarga otro chico. Rosalía es ingeniero forestal, pero trabajaba en turismo. Josefa no estaba en el momento de nuestra visita, algo liada con asuntos médicos. Me dio pena no conocerla, quizás en la próxima visita.

Rosalía es encantadora, le encanta su trabajo, lo exterioriza en cada actitud y elabora el queso con la misma pasión con que lo hacía Josefa, que normalmente supervisa la producción diariamente. La quesería está pared con pared con la sala de ordeño. La bomba de vacío envía la leche a un depósito a una altura ligeramente mayor que la cuba de 200 lts

donde se elaborará el queso. Esto es muy importante, ya que la leche cae por gravedad a poca velocidad y de esta forma no se rompe el glóbulo graso de la leche y el queso es de mucha más calidad.



Si no entra toda la leche en la cuba, se mete en una tinaja de latón. Ambos recipientes se mantienen al baño maría a 36,5°C aproximadamente, la misma temperatura de la leche recién ordeñada. Inmediatamente se añade la sal (18 gr por litro), se remueve a mano y se añade cuajo líquido vegetal. No lleva fermentos lácticos. Se deja en reposo 45 minutos aproximadamente.

La limpieza de las instalaciones y del circuito de la leche es muy delicado. La limpieza debe ser impecable, pero no se pueden emplear productos fuertes que erradiquen las bacterias lácticas propias de la leche, que sustituyen a los fermentos lácticos industriales y le proporcionan al queso su carácter propio.

Cuando la leche ha cuajado, se rompe el cuajo introduciendo los dos brazos y haciendo movimientos circulares muy despacio, con mucha delicadeza. Esto es vital para obtener la calidad deseada. Es como si se masajeara suavemente el cuajo. El suero obviamente se va liberando y se forman trozos de cuajo flotando de unos 2 cm. Se abre el grifo de fondo de la cubeta y se va vaciando el suero sobre un colador. El suero no se aprovecha.

Otra fase fundamental de la elaboración del queso es el volcado en moldes de plástico. Se coge otro colador, se vuelca en el molde y se aposenta con las manos con mucha delicadeza, para que la masa suelte un poco más de suero.

Como en otros reportajes sobre quesos, le pedía a Rosalía ayudarla en todas las faenas que pudiera, para quedarme mejor con todos los detalles de la elaboración. De esa forma, estuve rompiendo el cuajo en la cubeta y llenando algunos moldes.

El molde se llena de forma que sobresalga un poco la masa. Se posan las dos manos y se aprieta suavemente, como exprimiendo, para liberar la cantidad justa de suero. Nos comenta Rosalía con gracia que si un día está enfadada y aprieta el queso con mala idea, luego lo nota en el resultado final.



Con 220 litros de leche, se elaboran unos 40 quesos, que el primer día pesan alrededor de 1.100 gr y al finalizar el afinado, para la venta, unos 900 gr. El rendimiento es aproximadamente 5 lts de leche por un Kg de queso, lo que es relativamente alto.

El queso se voltea a las dos horas y permanece en los moldes 24 horas en nevera, transcurrido ese tiempo, se encinta, se le da la vuelta y se prepara para su transporte a la cava de maduración.

Nos cuenta Rosalía que Josefa tiene 65 años y ya está jubilada pero que para ella es como una madre, va todos los días a tomar café con ella y es su referencia. Cada vez que está preocupada porque el queso no ha evolucionado bien o tiene dudas en alguna elaboración, la acompaña a la quesería y le resuelve la duda.

La maduración...

Para elaborar un queso de esta calidad, cada una de las fases de su elaboración deben pasarse con extremo cuidado y atención y tan importante es su tratamiento en la cava, como lo que hemos visto hasta ahora.

Tras la visita a la quesería dimos un paseo por los bucólicos pastos donde las vacas vagaban libremente, alimentándose, mostrándose relajadas y felices.

Hora y media más tarde entramos en la frutería, donde en su sótano se ubica la zona de maduración y preparación de pedidos.

Nos recibe Dulce y bajamos en un ascensor montacargas. Hay una cámara frigorífica donde se almacenan los quesos frescos. Permanecen un día o dos en cajas, con el remanente del suero (creen que en el propio suero el queso desarrolla los fermentos lácticos) y de ahí pasan a unas bandejas de desuerado, donde permanecen entre diez días y dos semanas.

Después pasan a la cámara de maduración (aproximadamente 6°C y 80% de humedad), donde se da vuelta a los quesos todos los días, mientras van rotando los quesos en las estanterías, de forma que los más frescos ocupen siempre las mismas posiciones y los más curados también. Mientras maduran, se cambia la cinta varias veces.

Nos resalta Dulce que tienen que prestar mucha atención para evitar que entren hongos en la cámara.

Tuve la oportunidad de probar el queso que se había desbordado del molde y se había depositado sobre la estantería. Jamás había probado un queso tan suave en textura y equilibrado y armonioso en sabor. Es un queso muy frágil que cambia con facilidad de sabor, dependiendo de su maduración y de las condiciones de almacenamiento.

He ido relatando las condiciones tan especiales en la producción de la leche, sus procesos para formar el cuajo, la rotura del mismo para crear un grano de un calibre y textura determinada, la delicadeza en el moldeado y la atención permanente en el desuerado y maduración. El resultado de todo ello es un queso muy singular.

Pero lo que hace este queso único y que sea reconocido como uno de los mejores del mundo, son sus cinco patas.

La experiencia, el instinto y el amor de Josefa durante muchos años para desarrollarlo.

El emprendimiento, la apuesta decidida y la eficiencia empresarial de Miguel.

El cuidado y el cariño de Carlos hacia los animales.

La recogida de las enseñanzas de Josefa y la delicadeza en la elaboración del queso por Rosalía.

El conocimiento de Dulce para conseguir el punto perfecto de maduración.

Os recomiendo encarecidamente probarlo, si lo hacéis, disfrutaréis la experiencia y sin duda, ya no podréis dejar de repetir y repetir.





Enrique Cubeiro
Cabello

EL DETECTIVE HAMBRIENTO

Dashiell estaba cansado y hambriento. Había dedicado toda la noche a vigilar la casa de la joven, sin resultado alguno, hasta que a las 8 en punto le relevó Max, su socio. Después, sin tiempo para desayunar, había tenido que volver a la agencia para atender la reclamación de un cliente insatisfecho, que se había prolongado mucho más de lo que esperaba. Y, justo cuando se dirigía a Tony's a tomar un tentempié, le había llamado Max diciéndole que se encontraba muy mal y que no podía seguir con la vigilancia. Así que se apresuró a relevarle, pues su socio y él componían la totalidad de la plantilla de Marlowe & Lestrade. Cuando llevaba cerca de dos horas apostado frente a la mansión, notando cómo sus tripas se quejaban cada vez con más estruendo, observó como la joven Mansfield abría la puerta principal, se dirigía con elegantes andares hacia su convertible de importación y arrancaba bruscamente haciendo chirriar los neumáticos.

Durante cerca de una hora había seguido a la joven actriz hasta las afueras de la ciudad por la carretera de la costa. Su viejo Buick estaba ya en la reserva y le estaba costando mucho mantener la distancia con el BMW descapotable que la pelirroja conducía sin el menor respeto por los límites de velocidad. Mientras adelantaba temerariamente a un autobús, tratando de no perderla de vista, echó cuentas. Lo último que había tomado era una bolsa de snacks a eso de las once de la noche. Llevaba, pues, más de trece horas sin probar bocado.

El "caso Mansfield", como le habían apodado, era el único que llevaban en aquel momento. La crisis comenzaba a pasarles factura. Eran malos tiempos para todos, pero mucho más para una agencia de detectives. Pero aquel era un caso importante y el cliente no

había reparado en gastos. Les había hecho un adelanto de diez de los grandes y le estaban aplicando la tarifa premium. James S. Fitzgerald III, primogénito de James S. Fitzgerald II, popularmente conocido como el "rey del cadmio", los había contratado para vigilar durante doce días, a jornada completa, a su prometida, Minnie Mansfield, la aclamada protagonista de "Flashback mortal" y "El último caballero". Su compromiso llevaba meses ocupando las portadas de la prensa rosa y la mayor parte de la emisión de los programas del corazón de todas las cadenas. La pareja reunía todos los ingredientes para ello: los dos eran jóvenes, guapos y ricos y tenían un largo historial de tormentosos "affaires" en sus pasados. Aquel era el sexto día que vigilaban a Minnie, sin haber conseguido nada hasta el momento.

La Mansfield estaba llegando a Sonoma cuando viró bruscamente a la izquierda, sin señalarlo previamente, y entró en el aparcamiento del "Point Vista", un conocido restaurante de lujo. Dashiell sabía que aquel establecimiento estaba completamente fuera de su alcance, pero no le preocupó: todo iría a la cuenta de gastos.

Observó desde fuera como Minnie entregaba las llaves al aparcacoches y entraba en el local. Contó hasta cien y aparcó en las inmediaciones. No quería depender del aparcacoches por si tenía que salir precipitadamente. Nada más entrar, con la destreza acumulada en veinte años sirviendo como agente en Frisco, detectó a la joven en la zona más discreta, semioculta tras las hojas de unos frondosos ficus. Estaba sentada sola en una mesa pequeña, hablando con uno de los camareros. Dashiell eligió una mesa alejada, desde la que podía vigilarla discretamente, reflejada en uno de los grandes espejos que cubrían

las paredes de la amplia sala. Apenas había gente, tan solo un par de parejas de mediana edad en la parte opuesta.

Se le acercó un camarero, que le ofreció una carta. El detective pidió un chardonnay bien frío y fue leyendo los platos, mientras la boca se le hacía agua. Los precios eran astronómicos y tuvo cierto cargo de conciencia cuando pidió de primero un salpicón de langosta del Maine y de segundo un chateaubriand al coñac, poco hecho.

La joven seguía sola, mirando su móvil. De vez en cuando, se llevaba la copa de vino blanco a los labios. Le pareció algo nerviosa. Su instinto policial le alertó de que allí se cocía algo: la mesa estaba preparada para dos personas y estaba bastante oculta para todos; salvo para él.

En ese momento apareció el camarero con el salpicón. Su aspecto era impresionante. Las porciones de langosta, de un preciso blanco rosado, se mezclaban con el amarillo del huevo y el rojo y verde del pimiento con tal armonía que le evocaron a un cuadro de Jackson Pollock que hacía algunos años había contemplado boquiabierto en el Museo de Arte Moderno de San Francisco. Dashiell casi tuvo que contenerse para no llorar cuando se llevó el tenedor a la boca. El sabor era increíble. Con los ojos cerrados, rayando el éxtasis, percibió los suaves matices del vinagre de manzana, la textura de la langosta magistralmente cocida, la mezcla de acidez y dulzura del pimiento y la cebolla...

El tiempo parecía haberse detenido. Nunca había disfrutado



tanto una comida y alargó todo lo que pudo el primer plato. Sin que apenas lo percibiera, el camarero rellenó un par de veces su copa de vino.

Mientras tanto, tras los ficus, habían pasado algunas cosas. Un apuesto joven rubio se había acercado a la mesa de la joven, que se había lanzado en sus brazos besándolo apasionadamente en la boca. Cualquiera un poco entendido en deportes habría reconocido en el joven a Jim Rumsfeld, el veterano quarterback de los Fortyniners. Acabado el largo beso, ambos habían salido disimuladamente por la puerta trasera del local.

Para entonces, Dashiell paladeaba con placer la tercera porción del chateaubriand. El sabor del coñac francés y la salsa bearnesa maridaban perfectamente con la jugosa carne, que venía acompañada de

una guarnición de pommes souffléés, según decía la carta. Nunca antes había probado el chateaubriand, ni tampoco aquellas curiosas patatas que parecían fundas de almohada. Tenía que averiguar cómo se hacían.

Dashiell empezaba a pensar en el postre cuando, en el aparcamiento, un flamante Hummer dorado con lunas tintadas arrancó levantando una enorme polvareda. El trayecto que iba a hacer era muy corto, pues apenas les separaba una milla del discreto motel en el que cada jueves actriz y quarterback daban rienda suelta a su pasión desde hacía más de cuatro meses.



Santi de Paul



LA CATA DE QUESOS

— Ya te digo... si es que es idiota este primo mío. 3 años sin vernos y me llama ahora para decirme que me invita a una cata, pero... una cata de quesos ¿No lo encuentras raro?

— Que quieres que te diga Alfonso. A mí me ha invitado también. Pero raro, lo que se dice raro, no lo sé.

— ¡Una cata de quesos!... ¿Será majadero? Se hacen catas de vino, cerveza o similar, pero ¿De queso? Dice que él pone los quesitos. Con lo rácano que es seguro que pone quesito caserío y la vaca esa que ríe y encima nos los cobra.

— jajaja. No sé, pero a lo mejor se ha sacado una novia francesa y tiene querencia al queso. No sé si te acuerdas, pero yo tuve una vez un ligue de Noruega, Ingrid, y todos los días me hartaba de comer salmón. Llegué a odiarlo, e incluso creo que de tanto comerlo me puse sonrosado y todo.

— Sí, me acuerdo. Incluso olías un poco a pescado. Menos mal que te dejó la noruega por aquel cantante de boleros.

— Sí, yo comiendo sin parar salmón a bocados y ella, mientras tanto, comía también a bocados, pero al cantante. No me lo recuerdes. Bueno, allí nos vemos y seguimos hablando.

Ya en la casa de mi primo, estaba

todo dispuesto aquel día de la cata. Una mesa divinamente adornada, vino tinto "Muga" y "Finca Río Negro" y salpicado por diversas cervezas. "Estrella Galicia", por supuesto y "Mahou" y "Victoria" también.

Unos bellos candelabros presidían la mesa y una cristalería estupenda. De las caras. Los siete que éramos nos llevamos una sorpresa generalizada. Hay que ver cómo cambia la gente. E incluso algunos a mejor. Efectivamente a mi primo le acompañaba una pareja, pero no era francesa. Se llamaba Antonio y tenía bigote. Era el que había organizado todo. Hacían buena pareja y se notaba. Comenzó la cata tras las presentaciones.

División de opiniones en la elección de los vinos. Con las cervezas lo mismo ocurrió. De destacar que todo el bebercio era estupendo. A ver qué sucedía con los quesos. Yo me incliné por la "Estrella Galicia" más que nada porque tenía ahora una novia gallega. Curiosamente 20 años mayor que yo, pero al menos no le gustaba el salmón.

Una degustación de 8 quesos en diferentes platos. Comenzamos a probar los quesos todos ellos sin identificar. Había que puntuar, del uno al diez cada queso

— ¿Este es queso tostado viejo de Mercadona, verdad?—quiso saber Alfonso, y añadió—De un tiempo a

esta parte, me lo ponen en todas las casas a las que me invitan. A la más mínima te lo plantan.

Ni Antonio ni mi primo contestaron. Seguimos todos probando.

— Este está de puta madre—Una chica rubia afirmó con rotundidad. Le pongo un 10. A lo que yo añadí— Toda la razón: rico, rico, este queso de untar.

Había para rellenar, un queso en lonchas, que todos puntuamos como el que peor. El resto era una incógnita como saldría el resultado. Finalmente votamos y los cuatro primeros lugares los ocuparon:

1. Queso Monte Enebro de las queserías del Tíetar
2. Queso de pañoleta Flor de Guara
3. Queso Savel de Arias Moniz
4. Queso viejo tostado de Mercadona de Entrepinares

Tan bien lo pasamos en aquella cata, y nos reímos tanto que al igual que de una boda sale otra boda, de allí salió algo más, algo sincero, que no conmocionó al mundo, pero a mí si me conmovió. Lo digo porque ahora me paso todo el día comiendo quesos y es que Antonio y yo... hemos comenzado a salir. Porque además del queso, me encanta su bigote. Eso sí: sigo tomando "Estrella Galicia" que está muy rica.

LAS RECETAS DE COQUI REY



Coqui Rey

ARROZ CON ZORZALES

INGREDIENTES:

(4 Personas)

- 8-12 zorzales, limpios y enteros (2-3 por persona).
- 300 g de arroz redondo (aproximadamente 75 g por persona).
- 2-3 alcachofas, limpias y troceadas.
- 1 Cebolla, picada
- 1 pimiento verde, picado.
- 3 dientes de ajo, picados.
- 1 tomate maduro, rallado.
- 1 litro de caldo.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 cucharada de pimentón dulce.
- Hebras de azafrán
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARAR LOS ZORZALES:

En una paella o sartén amplia con aceite de oliva caliente, dora los zorzales enteros hasta que estén bien sellados y ligeramente crujientes. Sazónalos con sal y pimienta. Retíralos y reservalos.

HACER EL SOFRITO:

En el mismo aceite, añade los ajos picados, la cebolla y el pimiento verde. Sofríe hasta que estén tiernos. Añade el pimentón dulce y deja rehogar medio minuto. Agrega el tomate rallado y cocina hasta que se reduzca y quede un sofrito bien integrado. Incorpora las alcachofas troceadas, removiendo bien para que se impregnen del sofrito.

AÑADIR EL ARROZ Y LOS CONDIMENTOS:

Añade el arroz y sofríelo durante 1-2 minutos. Añade la tintura de azafrán; Lo mejor es molerlo en un mortero, con algo de sal y desleirlo con agua o caldo caliente. También se pueden poner las hebras tal cual.

INCORPORAR LOS ZORZALES Y EL CALDO:

Vuelve a poner los zorzales en la paella, colocándolos de manera uniforme. Vierte el caldo caliente (aproximadamente 3 partes de caldo por cada parte de arroz, o lo que diga el productor del arroz).

Cocina a fuego medio-alto durante los primeros 10 minutos y luego reduce a fuego medio-bajo durante otros 8-10 minutos. Ajusta de sal si es necesario.



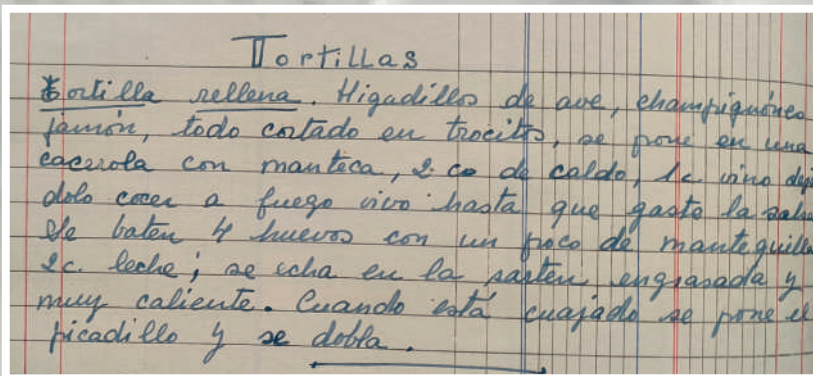


Mabel Scharfhausen
Kebbon

Recetas Ancestrales

LAS RECETAS DE MI ABUELA

TORTILLA RELLENA



Segunda receta de la nueva serie, dentro de Recetas Ancestrales, con las más curiosas o emblemáticas de mi abuela, Mabel Scharfhausen Kebbon, nacida en 1894 en Malmöe (Suecia) y fallecida en 1956 en Cádiz. Casada con Fernando Portillo Ruiz, gaditano de pro.

Podría decirse que ya alrededor de 1920, practicaba la "cocina fusión" entre el sur de Suecia y el sur de España. En esos locos años 20 comenzó su libro de recetas y lo continuó completando hasta que enfermó alrededor de 1950. Muchas recetas están manuscritas hace más de 100 años, pero reflejan una tradición mucho más antigua.

¡Va por tí abuela Meibel!



Ingredientes

(2 personas)

4 huevos de corral

2 higaditos de pollo sin el corazón

100 gr champiñones mini

50 gr de cebolla blanca

50 gr jamón ibérico

1 cucharada sopera de manteca

2 cucharadas soperas de caldo de pollo

2 cucharadas soperas de vino tinto

Elaboración:

Se pocha la cebolla en la manteca, picada muy fina. Unos 10 min a fuego lento.

Se añaden los higaditos cocinados a la plancha y cortados en daditos finos.

Se añaden los champiñones cortados en daditos.

Se añade el caldo y se deja reducir.

Se añade el vino tinto y se deja reducir.

A ultima hora se añade el jamón cortado muy fino.

Se baten los cuatro huevos con un tenedor, se añade sal y pimienta recién molida.

Se cuajan los huevos en una sartén antideslizante con un poco de aceite. Se cocina como una tortilla vaga, añadiendo en el centro todo el relleno.

Cuando está cuajada por debajo y jugosa por encima, se dobla como si fuera una pizza calzone, procurando que no se rompa (a mí se me rajó un poco)

¡Y A DISFRUTAR!

Yo lo he cocinado y probado y está muy buena.

Es un plato contundente, mejor para comer que para cenar.





José Antonio
Fidalgo Sánchez

LES HISTORIES DE FIDALGO UNA MANTEQUINA DE CASA

Mi amiga canguesa, Felisina, experta elaboradora de “quesinos de afuega'l pitu”, me regalo el otro día una “manteguina” de “les que fai en casa pa los suyos y pa dalgun amigu”.

Son regalos que, además de cariño, se comportan como libros de recuerdo y de historia.

La cabaña ganadera asturiana, referida al ganado vacuno, abarca las razas “asturiana de montaña (casina)”, asturiana de los valles (roxa), holandesa o frisona (pinta), Suiza o pardoalpina (ratina) y ciertas variedades híbridas conocidas como “del país”.

Antaño las vacas cumplían una triple misión como “animales de tiro, productoras de carne y productoras de leche y derivados lácteos, como QUESO y MANTEQUILLA. En la actualidad el tiro es mecánico y el ganado vacuno, en libertad o estabulado, se destina a carne y a leche.

Al ordeño, que antiguamente se hacía a mano presionan sobre los “tetos” de las ubres, se le decía MECER o CATAR, operación que requiere habilidad y tacto suave. Y hasta había quien “animaba” a la vaca con algún cantar:

*“Dalo, vaquina, dalo
dame de la llechi nueva.
Dalo, vaquina, dalo
que quiero facer mantega”
“Dame leche, mío vaquina,
tu que vienes de la sierra
calentadina del sol
y farta de buena yerba”*

Bueno, bueno, bueno...

Pues de las natas de la leche, que son su materia grasa, en mazado continuo en odre, vexigu o vaciador, se extraía la “mantega” (mantequilla) que se moldeada en porciones de forma elíptica decoradas con dibujos tallados con el borde de una cucharilla.

Normalmente se vendían en los mercados colocadas sobre hojas de berza muy frescas.

Se cuenta que durante el mazado de las natas las mujeres alegraban su trabajo con alguna canción:

*“Mazate llechi
del puertu del Sueve,
y falte mantega
más blanca que nieve”*

El refranero nos sugiere que la mejor mantequilla es la que se elabora en primavera, momento en que la yerba es óptima para el pasto:

Mantega de mayu, la mejor del año
Pa mantega, la de mayu

Y también el refranero nos aconseja este manjar;
Bollu de pan con manteca y untau con miel, ¿a quién no-y sabe bien?

- ¡Oiga! ¿Hoy no hay recetina?

- ¡Si, hombre, sí!. ¿Qué tal unas sopas dulces de leche y mantequilla?

Sigan estos pasos :

1. En una cazuela pongan 1 litro de leche entera, azúcar al gusto, 1 palo de canela y piel de limón. Dejen hervir durante 4 minutos y retiren la canela y el limón. Sazonen con una pizca de sal.
2. Añadan sopas finas de pan de trigo asentado de dos o tres días y, tras unos minutos de hervor, una cucharada de mantequilla muy fresca.
3. Prosigan la cocción a fuego moderado hasta lograr una sopa espesina y suave.
4. Se sirve muy caliente.

NOTA.- FOTO de la mantequina que me regalo FELISINA, la "de los mejores quesos de afuega'l pitu del mercáu de Cangues". ¡Muchas gracias!



LOS QUESOS DE AFUEGA' L PITU

La palabra, no siempre bien utilizada, de TRADICIÓN supone la TRASMISIÓN de noticias, canciones, literatura popular, doctrinas, costumbres, ritos...etc., que perduran de generación en generación.

La elaboración de quesos, dentro de cada nación, provincia y comarca es un ejemplo de "labor tradicional".

Se dice que fueron los romanos quienes nos enseñaron el aprovechamiento racional de leches (vaca, oveja, cabra, burra) tanto para uso alimentario como para destino medicinal.

Y como Colunga fue "asiento" de gentes romanas, me van a permitir que hoy otorgue un cierto protagonismo al único queso que se elaboró en nuestro concejo y que es general en toda Asturias: el de AFUEGA' L PITU.

La cabaña ganadera vacuna en Colunga, alterna diversas razas (casina o puertera, asturiana de los valles, frísona o pinta, suiza o ratina) con destino de carne, de producción de leche y antiguamente, de tiro y de carga.

A la labor de ordeño se la llama "mecer" o "catar" y la hacían indistintamente hombres y mujeres. La leche obtenida se destinaba al consumo en la casa, a la venta y a la elaboración de mantequilla (manteca, mantega) y quesos que se vendían los jueves, día de mercado en el Concejo.

¿Cómo se elaboraban esos quesinos?

Este era el proceso tradicional:

La leche, dispuesta en un recipiente adecuado, cuajaba espontáneamente al lado de la cocina (lugar templado). Después la "cuayada" se llevaba a una bolsa de tela ("saca o fardela") para eliminar el suero y, obtenida la pasta, se amasaba con un poco de sal y se moldeaban las piezas de queso en forma semiesférica o cilíndrica. Finalmente los quesos reposaban en un lugar ventilado y fresco.

Y el "jueves de mercáu"... a venderlos en la plaza, colocadinos sobre hoja de berza como garantía de frescura natural.

Eran quesos frescos, de pasta blanca y blanda, un punto granulada, con sabor ligeramente ácido muy agradable, que combinan muy bien con miel, mermeladas, dulce de membrillo o de manzana...

En Colunga ya no se elaboran quesinos de afuega'l pitu. Y como yo añoro los "caseros", voy los domingos al "mercáu de Cangas de Onis" donde mi amiga FELISINA vende "afuega'l pitu" de "los de antes". Quesos con garantía de limpieza y de elaboración tradicional.

Actualmente la tradición quesera asturiana de afuega'l pitu opta exitosamente por una vertiente semiindustrial, elaborando piezas troncoconicas y semiesféricas tanto de quesos blancos como los complementados con pimentón. Están presentes en Certámenes, Festivales, mercados, comercios...y día a día aumentan su clientela.

Yo, "a poder que podía", seguiré yendo a Cangues para recordar los quesinos de Colunga.

NOTA - Uno de los tres quesos que compré a FELISINA el domingo pasado, en el mercado de Cangas de Onis.





 **Artgonuts**[®]



DESCUBRE MÁS RUTAS ÑAM
CON ARTGONUTS

 Consíguelo en el
App Store

 DISPONIBLE EN
Google Play

GASTROÑAM

