La Cofradía de los quesos de Asturias lanza un nuevo libro en gran formato con textos en castellano e inglés con la intención de «atraer al consumidor foráneo»

La Cofradía de Amigos de los Quesos de Asturias ha publicado ‘Los grandes quesos de Asturias’, un nuevo libro, tras la exitosa guía ‘Quesos de Asturias’ de 1999, con el que los cofrades, más allá de catalogar los quesos del Principado, -eso ya lo han hecho- buscan extender su notoriedad fuera de nuestras fronteras. Así, el también título de este libro: ‘The great asturian cheeses’. Dionisio Cifuentes, cofrade mayor, lo explica de esta manera: «No se trata de una edición corregida y ampliada de aquél libro». De lo que se trata es de un libro en gran formato, con casi 200 fotografías, tapas duras y cuyos textos están traducidos al inglés. Entra así el libro a resaltar «otras particularidades que pueden significar un atractivo para el consumidor foráneo», alejándose de los aspectos técnicos para recrearse en todo lo que rodea al queso.

Más de 150 páginas en las que tiene cabida aspectos como el paisaje y el paisanaje. Historia a través de los artefactos tradicionales, las cuñas, las lecheras, los estantes elevados donde maduran los quesos alejados de los ratones e incluso las madreñas.

No deja de ser, sin embargo, un libro de entretenida y fácil lectura, lleno de fotografías y pies explicativos, que también pueden disfrutar los autóctonos y, como no, enseñar a las visitas, anglófonas o no. Cuenta con una completa descripción de los quesos asturianos amparados por una denominación de origen: Cabrales, Gamoneu, Afuega’l Pitu, Casín y Beyos. Incluye además referencias a lo más novedoso, incluidas queserías y elaboraciones como los quesos al vino de Valles del Narcea o a la sidra de Los Caserinos.

Si nos fijamos, por ejemplo, en un queso como el Gamonéu, el libro nos cuenta desde por qué recibe ese nombre: «El gamón, del que deriva el nombre gamonedo, es una planta liliácea abundante en Asturias de flores blancas vistosas que rodean una larga vara», hasta su sabor: «un sabor intenso a humo, algo picante en el regusto». Se refiere el libro a los dos tipos quesos de Gamonéu, «del Puerto y del Valle», los tipos de leche usados para su elaboración –«vaca, cabra y oveja»– y hasta al certamen de quesos de Benia de Onís. Además muestra un total de 21 fotografías de los pastores, las cuevas, la elaboración, su ahumado, el ganado o las monañas del territorio dónde se lleva a cabo todo el proceso. Lo mismo cuenta y muestra del resto de los quesos. Todo, porque tras la publicación en 1999 de la Guía de los quesos de Asturias, los cofrades apuestan