



EL QUESO DE ALIVA: UNA ELABORACION ARTESANA



Foto N.º 1. Vista de la cueva.

Fernando SOPEÑA PEREZ

Dentro del complejo pastoril en Cantabria, los ganados llevan una vida trashumante, subiendo a finales de Mayo o principios de Junio a los puertos de montaña, y bajando a finales del verano a los valles, cuando el mal tiempo empieza a hacer su aparición. Actualmente, se conserva el regimen comunal de pastos como es el caso del Puerto de Aliva, cuya utilización está regulada por unas antiguas ordenanzas que datan de mediados del siglo XVII, reformadas en 1765 y con diversos añadidos de épocas posteriores. La actual ordenanza del Puerto, fue aprobada por el Ayuntamiento de Camaleño, en sesión del 10 de Abril de 1966. Es curioso saber que el Puerto de Aliva estaba destinado a todos los ganados mayores y menores "exceptuándo mulas, machos, pollinos, bueyes capados y potros de sobre un año".

El Puerto está ubicado en plenos Picos de Europa, separando el Macizo Central del Oriental, perteneciendo a la comunidad del Valle de Camaleño que comprende 31 comunidades de población entre aldeas y lugares. Tiene una extensión de 1.357 hectáreas y se encuentra situado entre los

1.400 y 1.800 metros de altitud, estando cruzado parcialmente por el río Dujé, afluente del Cares.

De antiguo, los ganados de las entidades de la población que componen el Ayuntamiento, los subían al Puerto, donde los propietarios de las "cabañas" y rebaños pasaban la temporada con el ganado, habitando las "majadas" y, en las cuevas naturales que hay en ellas, hacían la vida comunitaria y elaboraban el queso (Fot. 1). Estas cuevas se asignaban por pueblos o conjunto de ellos, sirviendo de cobijo a 8 ó 9 personas en cada una, siendo las más prestigiosas las denominadas: "El Cerezal", "La Sorda", "El Orau" y la que ha servido de base de este estudio denominada "El Canchal" perteneciente a la comunidad del Turieno.

Estos pastores, con la leche que ordeñaban y ante la imposibilidad de utilizarla fresca, elaboraban el tipo de queso, tan característico, denominado "de Aliva", de gran aceptación en el mercado y homologado por el Ministerio de Agricultura.

Hoy día, la producción artesana de queso en el Puerto, ha disminuído considerablemente, según nos informa el único pastor que lo elabora, el vecino de Congarna, Gerardo Puertas, con el que hemos convivido durante unas jornadas en el verano del 78 y su hermano Segundo, que se encarga de bajar el queso fabricado al mercado de Potes para su comercialización.

El proceso de elaboración del queso, comienza con el ordeño que se realiza dos veces por día, al alba y al atardecer, para ello utilizaban antiguamente recipientes de madera, ollas,... etc. para inmediatamente después filtrar la leche a través de ortigas (*Urticaria Urens L.*), que siempre rodean las "majadas", ya que se desarrollan en suelos estercolados, cerca de los terrenos habitados por el hombre y los ganados, colocados en coladores construídos artesanalmente en madera (Fig. 2). Actualmente tanto para el ordeño como para el filtrado, utilizan unas latas y unos coladores convencionales existentes en el mercado.

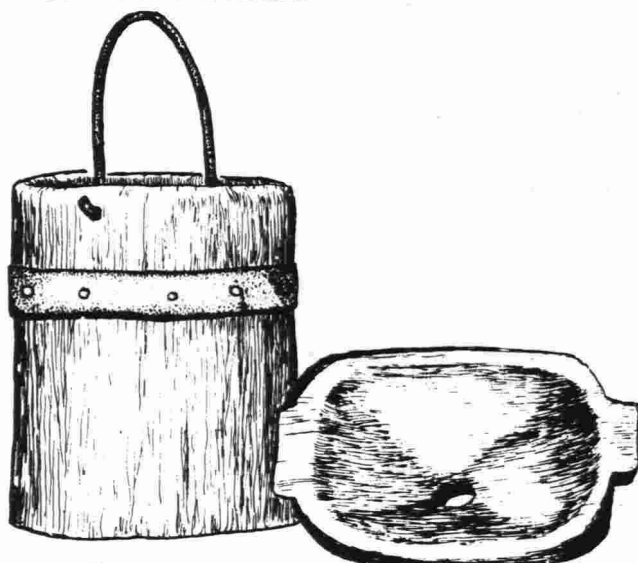


Figura N.º 2. Codo y colador para el filtrado.

Una vez filtrada la leche, se le echa el cuajo natural, y se revuelve con el "cucharón" para dispersarlo a través de toda la masa, esperando unas 12 horas aproximadamente, para posteriormente y con el mismo "cucharón", cortar la cuajada de una manera no uniforme, dejándola en esta primera operación de "desuerado" unas 6 horas.



Figura N.º 3. Moldes de corteza para el queso.

Posteriormente se pasa a los "aros" o moldes construídos con corteza de árbol, que normalmente son de tilo (*Tilia Vulgaris*) y de cerezo (*Cerasus Avium*) cortada en primavera que es cuando "suda" o sube la savia con más fuerza, siendo en esta época más flexible. En estos "aros" solían ser marcadas al fuego o con navaja las iniciales del dueño para identificarlos, pues ya hemos dicho que en la misma "majada" conviven varios pastores (Fig. 3). Actualmente se utilizan para moldes, latas de conservas desfondadas.

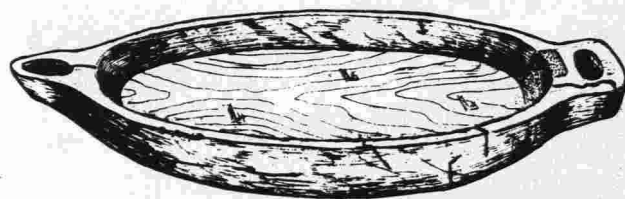


Figura N.º 4. Artesa para el desbebedo del queso.

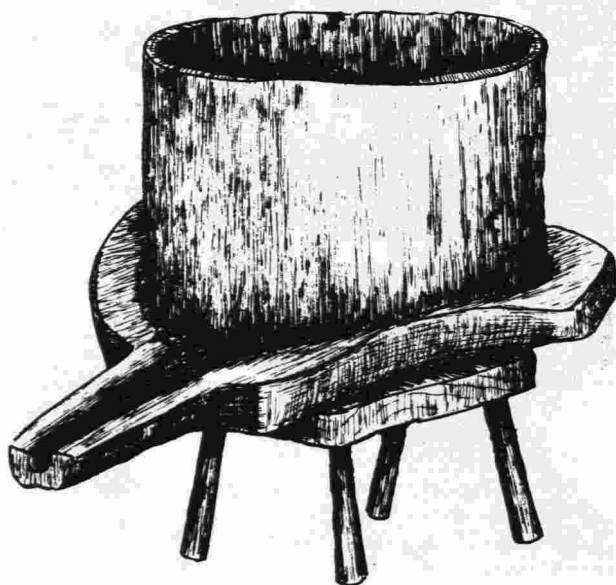


Figura N.º 5. Molde de madera, con "suerero" y banco de soporte.

Una vez la masa depositada en los moldes, se colocan en una "Desca" o "Artesa" que es un recipiente de madera, donde continúa la operación de "desuerado", acumulando el suero en el fondo y que posteriormente sirve de alimento para el ganado. Cada pastor suele tener su "artesa" con el fondo grabado las iniciales del nombre y apellido sobre la madera, así al colocar el queso encima queda imprimida la inicial para no confundirlos con los del resto de los compañeros de "majada" (Fig. 4 y 5). En el caso de utilizar varios la misma "artesa", ésta no está grabada y cada uno marca sus quesos con un "Presugo" que es una especie de paleta con un dibujo, el cual al poner el molde con la masa encima, queda imprimido el dibujo y de esta manera diferencian los quesos (Fig. 6).

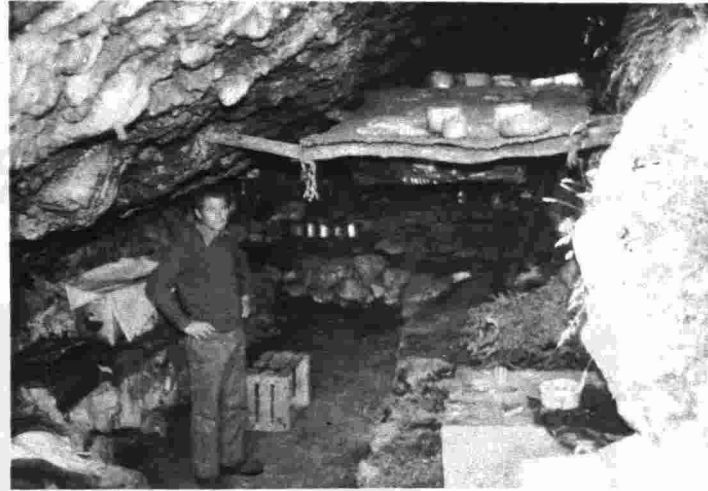


Foto N.º 3. Interior de la cueva, en primer plano Las "zorzas".

Del "Tojo" se pasa el queso todavía con el molde a la "Zarza" izquierda donde está 48 horas, endureciendo, para posteriormente pasarlo a la "Zarza" central, que es donde sufre el proceso más característico, como es el de ser ahumado con un arbusto llamado "Anabio o Enabio" que le transmite el sabor y el olor característico que tiene.

El "Anabio" es un arbusto que corresponde al Enebro rastrero (*Juniperus communis* L.) que se dan en las zonas altas y por tanto abundante en el Puerto de Aliva, ocupando las vertientes abiertas al norte, más azotadas por las frías corrientes que descienden de las cumbres nevadas.

El proceso de ahumado se realiza durante tres días consecutivos para una vez curados pasarlo a la "Zarza" derecha que es donde se cierra el ciclo de maduración. Este queso se comercializa habitualmente en el mercado que se celebra los lunes en Potes, siendo su aspecto exterior de un color marrón y con el olor característico de haber sido ahumado, que recuerda al queso de Idiazabal.

Análisis Químico:

Partiendo de que la materia prima para la elaboración de este queso es fundamentalmente leche de vaca, a veces se la mezcla con la de otros ganados, ovejas, cabras, etc. Se han realizado análisis sobre diversas muestras de quesos, habiendo dado los resultados siguientes:

— Humedad:		49%
— Materia grasa:	(s.s.s.)	40%
— Proteína total:	(s.s.s.)	54%
— Cloruros:	(s.s.s.)	2%

NOTA: Todas las Figuras, excepto la 1 son de ALBERTO DIAZ GOMEZ, el resto del Autor.

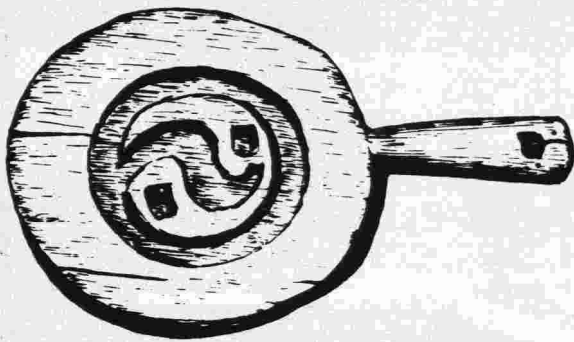


Figura N.º 6. "Presugo" para la marca del queso.

El queso en la "Artesa" continúa 24 horas para posteriormente salarlo por ambas caras y pasarlo al "Tojo" que son unas baldas donde continúa la operación del desuerado, moldeado y endurecimiento durante otras 24 horas y finalmente trasladarlo a las "Zarzas" (Fot. 2).



Foto N.º 2. Interior de la cueva, al fondo "El tojo".

Las "Zarzas" son unas bandejas construídas con varas de avellano entrelazadas "Cesteñas" que se cuelgan del techo de la "majada" y donde se deposita el queso para su maduración. Existen tres "Zarzas", una central y más amplia que las otras dos, situada justamente encima de la "Hornacha" y las otras dos que son iguales ubicadas una a cada lado de la central (Fot. 3).