

ALFONSO,

el del queixo d'ABREDO



El ano pasao, en Valladolid, houbo un concurso nacional de queixos al que se presentaron máis de trescentas variedades. ¿Qué queixo de vaca foi el que ganou? Pois el que s'amaña en Ca Alfonso, d'Abredo, un caseirío nun alto dende el que se ve toda a rasa costeira de Cuaña. Chégase subindo por úa carretería entre praos d'herba sempre verde unde pacen as vacas que despóis han a dar el lleite col que se fai el queixo. Alfonso Rodríguez García é el home que botou a andar esta empresa del occidente y d'él queremos falar nestas ren-guileiras que siguen.

Xente d'esta terra

↓ Entrambasaugas

A l hora de falar del actividá económica en Asturias, y máis concretamente nel occidente, axina vén á conversación el tópicu de que nun hai empresarios da terra, nacidos nel llugar y que decidan trabayar y amañar a súa propia empresa nel sito que los viu nacer. Alfonso é úa das personas –cada vez máis– que vein a acabar con ese tópicu.

Nacéu hai corenta anos en Abredo (Cuaña) núa familia de llabradores unde había della tradición de fer queixos. Condo era neno súa madre fíalos na cocía de ralo en ralo y vendíalos en Ca Onofre, en Miudes (El Franco). As esixencias de pasteurización y a falta de sito fixeran deixar aquela produción pero, anos despóis, en 1987, Alfonso –que daquela tía us ventisete anos– decidiu retomar a tradición. As axudas del Principao pra instalaciós y miyoras na fabricación de productos artesanos fixéronlo dar el paso y alló foi. Fexo cursos y siguíu atento os consejos dos técnicos qu'os llaboratorios que venden el cuayo poin a disposición dos sous clientes. Sempre lo fexo cua idea clara de vender un producto artesano y natural dafeito.

Al principio empezou fendo queixos con parte da produción de lleite das súas vacas y el resto vendíalo á industria lleiteira. Us anos despóis amplióu a súa oferta al requesón ou *queixo* de toda a vida que

se fai nas casas a os días de festa y que ta tan rico ben batidín con azucre.

A demanda iba medrando día a día y a produción propia nun abastaba. Llougo houbo que comprar el lleite a dous caseiríos vecíos, Ca Malio y A Baxada. Este ano, cua reconversión imparabile que se ta dando na ganadeiría, os dous vecíos salíronse das vacas y Alfonso tuvo que volar noutras explotaciós da contornada pr'afese de lleite abondo. El consumo actual da queixeiría ta nus 2.000 lilitros diarios de lleite –1.000 pra os queixos y outros tantos pral requesón–. Eso é condo máis, nel brao y Semana Santa, porque é un mercao mui variable y en inverno a cantidá baxa al menguar as ventas. A demanda máis viva é a del requesón. É úa cousa qu'el comerciante quer ter sempre na tenda porque queixo sempre pode haber outro aparecido pra tapar ese día pero requesón como el d'Abredo...

Ademáis de súa muyer, Begoña Boto –axuda fundamental na trayectoria empresarial d'Alfonso–, tein úa rapaza axudando nel queixo y nel envasao y outro rapaz trabayando cuas setenta vacas y xatos del caseirío. Un terceiro empreao encárgase da distribución pol occidente fendo un recorrido todas as semanas llevando dafeito dende Salas contra el occidente.



A distribución fora vén sendo un problema pra muitos productos artesanales pero nel caso d'Alfonso chegou un momento en que nun pode atender a demanda. El queixo y el requesón d'Abredo véndense tamén nas tendas especializadas das cidades da zona central y COASA, a comercializadora de productos artesanos d'Asturias, espórtaye os productos fora. El única publicidá que fain é a súa presencia en ferias del sector y el aumento da demanda foi pouco a pouco, pola fama que vai coyendo. *«Nun vendemos más fora porque nun temos produción nin p'Asturias. Nun buscamos clientes aunque agora temos más qu'os que tiamos hai un ano ou dous, xente que nos chama porque yo llevóu a probar úa persona y gustóu ye y pídecho pa vendello. Aunque nel inverno podas atender a dalgún cliente más, despós vén el brao y desbórdate».* Alfonso tamén ten vendido pra revistas españolas especializadas en gastronomía que fain chegar a os sous asociados productos de calidá reconocida. A fama dos queixos fai que muita xente vaya visitar as instalacións. As escolas da zona, alló condo empeza a primavera, amañan visitas unde os nenos y nenas ven as vacas, cómo se mecen, cómo se pasa al tanque, cómo se pasteuriza... y proban cómo sabe el queixo.

Abredo comercializa actualmente queixos de 600 grs. y de máis d'un quilo y tarros de requesón de medio quilo y de 900 grs. Se a Alfonso se ye pasóu pola cabeza dalgún proyecto novo, axina tuvo qu'esqueicello porque, por agora, nun pode ser:

«Nun temos sito pa fer más productos. Igual femos úa nave nun sei cómo porque aquí nun nos revolvemos. Tendo sito podes pensar en fer outras cousas, outras variedades».


Perguntámosye a Alfonso únde ta el sacreto del éxito y responde axina: *«A xente valora os productos naturales. Cualquera pode ver cómo se fai, sin conservantes nin colorantes, y qu'è un producto con sabores tradicionales. Eso a xente estímalo porque sabe que ta comendo lleite cuayao y que nun ye tas metendo mil historias pa qu'aumente el rendimento. El lleite sempre é de vecíos de confianza y fainse tres análisis al mes como pouco en laboratorio. El resultado de todo eso ten que notallo el consumidor».* Efectivamente, el proceso é sinxello. El lleite vai al tanque, unde s'enfría y despóis pasteurízase. Pasa a úa cuba unde se cuaya, se ye quita a bira y se ye dá un primeiro prensao. A eso das dúas da tarde, el queixo métese nus moldes con un pano y quedan allí hasta el escurecer. Quítaseyes el pano y al outro

día pola mañá sácense, recórtanse as veiras que puderan quedar y métese úas dúas horas –según el tamaño– na salmoira. Despóis pasan á sala de maduración unde tán como máximo quince días –qu'è queixo que nun ten que madurecer muito– y allí van coyendo el color marello característico. Como ben diz Alfonso, é lleite cuayao: cada quilo de queixo lleva us dez llitros de lleite y cada quilo de requesón us seis.

A finales del ano pasao houbo un concurso nacional de queixos al que se presentaban máis de trescentas variedades. COASA mandóu máis de veinte queixos d'Asturias. Alfonso nin sabía que mandaran del sou tamén. El caso é qu'houbo úa primeira escoyeta en Palencia unde quedaron finalistas seis queixos de cada tipo. Na final, feita en Valladolid en noviembre de 2000, el queixo d'Abredo quedóu el primeiro na categoría de queixo de vaca. Chamáronlo el víspora da entrega dicíndoye que tía un queixo premio y pr'alló foi sin saber en qué posto quedara. A sorpresa agradable veu condo ye entregaron el primeiro premio, un reconocimiento á calidá d'un queixo natural y feito col procuró d'un artesano.

A queixeiría d'Abredo pertenez al Asociación de Queixeiros Artesanos del Principao d'Asturias, entidá da qu'ademáis é tesoureiro. Hai búa relación entre os productores de queixo artesano y col asociación facilítanse muitas cuestióis: dende os aspectos promocionales y económicos hasta os puramente legales.

Alfonso mira pra detrás y recorda os empezos. Ten dao dalgúa charla en ferias del sector pra cuntar cómo empezóu y tamén ten ido xente a Abredo a pidirye dalgún conseyo pra botar a andar. *«Pode que más hai us anos, agora non tanto, igual porque os precios del lleite variaban muito y buscaban outras salidas pra rentabilizar. Agora que ta mui caro é máis difícil rentabilizallo. Págaslo a cincuenta y cinco ou sesenta pesetas y con menos de dez llitros nun fais un quilo de queixo que, namás de lleite, son 600 pesetas. Ta complicado arrancar cos queixos. El precio d'ellos nun subíu pero el del lleite sí, aunque esto cambia muito».*

Al cabo, casos como el d'Alfonso d'Abredo amóstrannos úa salida interesante al futuro esmoledor da vida llabrador: xente del llugar que ten agayo y ideas, que las pon en práctica nel sito, con materia prima local, ben enreizadas nel territorio, xuntando tradición y modernidá y ofrecendo calidá. Con todos esos ingredientes –y xa que falamos del que falamos– a cousa tía que *cuayar*. 



Alfonso, na sala de maduración