

El último guardián del queso de Urbiés

El ganadero David Pérez toma el relevo de las mujeres artesanas que durante décadas mantuvieron viva una tradición ahora en peligro



David Pérez, amasando una bandeja de queso, con dos tarrinas en primer término. | D. M.

David Montañés

El Colláu (Turón) | 30-03-21 | 04:03 | Actualizado a las 19:19

David Pérez Naya tiene 42 años y, aunque es natural de Urbiés, se crio en Gijón. Hace diez años se dedicaba a supervisar el montaje de escaleras metálicas y elevadores para Thyssenkrupp. Vivía en un piso y asociaba la leche al tetrabrik antes que a una vaca. **Nadie hubiera imaginado que terminaría convirtiéndose en el último guardián del desguarnecido queso de Urbiés.** El atávico procedimiento de elaboración de este cremoso manjar ha terminado en manos de un inesperado protector justo cuando parecía que la guardia se quedaría sin centinelas.

RELACIONADAS

Oviedo será la capital mundial del queso en noviembre

Una generación ha bastado para que el artesanal queso de Urbiés se haya convertido en una sabrosa rareza al borde mismo de la desaparición. Históricamente han sido las mujeres quienes han dado sabor a esta picante cuajada, una intensa y cremosa pasta cuya elaboración por acidificación natural le otorga el grado de singularidad. Los expertos lo consideran uno de los quesos más antiguos de España.

En los ochenta aún había varias decenas de pequeñas productoras: **“Actualmente tengo constancia de que dos vecinas siguen elaborándolo, pero el problema es que ya rondan los ochenta años”, explica David Pérez.**

A mediados de los ochenta el queso de Urbiés alcanzó una fama efímera en Asturias. **El Principado editó un pequeño libro explicado sus orígenes y características.** Vitorina Gutiérrez fue la principal colaboradora. Hoy ya tiene más de 90 años y fue a ella a quien David el del Colláu, como se le conoce popularmente, acudió cuando quiso acercarse a la tradición: “Es mi tía y de pequeño nos hacía queso”, explica. “No quería que se perdiera la tradición y decidí pedirle que me enseñara la fabricación”.



David Pérez, mostrando una bandeja de queso de Urbiés. | D. M.

Esto sucedió hace poco más de cuatro años. Por entonces David Pérez, que además de en Thyssen también trabajó en Rioglass, ya había dejado la fábrica y se había asentado como ganadero en el pueblo de El Colláu, en la ladera del valle enfrentada a Urbiés. “Me cansé de la rutina de los talleres y, cuando mi mujer y yo tuvimos a nuestra tercera hija, decidimos regresar al pueblo y que yo me encarga de cuidarlas. El problema es que mi padre me animó a compaginar las tareas de casa con el ganado”. Hoy tiene más de cincuenta reses. “Cuando llegué no sabía usar una desbrozadora, ni cortar un árbol y no me imaginaba que algún día sabría determinar si una vaca está preñada”. La vida fluye en un contexto natural idílico, pero sin dejar de ser frenética. Atender a tres hijas y luego ocuparse de una gran cuadra exige un gran esfuerzo. Con todo, este mierense está satisfecho de la decisión que tomó hace algo más de una década, pero reconoce que ha tenido que trabajar mucho más de lo que pensaba: **“En el pueblo tienes que saber un poco de todo. Tienes que ser veterinario, mecánico, leñador, albañil, agricultor...”**. Al final se ha convertido hasta en quesero.

David Pérez no parecía llamado a ser el último guardián del queso de Urbiés. Así lo entendió su

propia tía cuando le solicitó ayuda. “Cuando le pedí que me enseñara, hizo como si no me hubiera escuchado. Creía que le tomaba el pelo y se hizo la remolona”. Al final, accedió. “No hay que engañarse, se trata de un procedimiento largo y costoso. **Para empezar, requiere de unos 25 litros de leche cruda para obtener un kilo de queso**”.

Todo surge de la leche grasa propia de la variedad asturiana de los valles. “Hay que obtenerla entre octubre y noviembre, tras el pasto seco del verano, y a ser posible, en proceso de crianza”, explica David Pérez. Una característica del queso de Urbiés es que no utiliza cuajo, el proceso se hace de forma natural. Tras una coagulación totalmente ácida, se cuelga de unos paños para que vaya soltando el suero. “Hay que vigilarlo bien para que no se ponga muy duro y, tras unos diez o quince días, se almacena en un lugar fresco”. Durante seis meses debe amasarse casi a diario para que todo salga perfecto. Este año David Pérez ha elaborado unos 20 kilos. **Una tarrina de 100 gramos cuesta 4 euros**. “El precio debería ser del doble para que dejara ganancia, pero de momento se trata de mantener la tradición sin asumir muchas pérdidas”. La elaboración del queso de Urbiés requiere de tiempo . En El Colláu le han dado una moratoria.