Edita: ROTATIVAS E IMPRESIONES DEL SUEVE, S.L.

D.L.: AS-2425-91 ISSN 1137 - 4969 Director: Javier Peruyera Este periódico se distribuye gratuitamente a través de los panaderos de:

Coop. Panadera Sta. Rita, Panadería MON, Panadería Santillán, La Moderna Sevares, Panificadora Santa Ana Colunga, La Portalina de Villaviciosa, Panadería La Estrella de Castilla (Oseja), Panificadora el Llar, Panadería El Desquite (Ortiguero), Panificadora Lofer (Posada), Panificadora Llanes, La Estrella de Castilla (Posada de Llanes), Panificadora de Ribadedeva, Panadería Perales (Gijón), estaciones de autobuses ALSA de Cangas de Onís, Oviedo y Llanes, así como en todas las líneas de la Comarca de los Picos de Europa; Posada y Llanes, distribución propia, y en la Cooperativa de Taxis de Cangas de Onís Taxitur.

La opinión del periódico se expresa sólo en los editoriales. Los articulistas exponen posturas personales, por lo tanto, la editora de EL FIELATO no se hace responsable del contenido de las mismas

Aproximación afectiva al paisaje del queso

Gonzalo Barrena

Cuando alguien nombra Los Gamoneos en los días de hoy, se refiere a varios pueblos de los concejos de Onís y Cangas, y a un modo de hacer queso sobre la falda norte del Cornión, macizo occidental de Los Picos de Europa.

Ese queso es el último eslabón, quizá el más conseguido, en una cadena de culturas que enhebra milenios de reciella, ganado menor que cunde en un pasto donde cada siete litros de leche se vuelve un kilo de rosapeña, pues el color que tamiza los jascales continúa como manto sobre las piezas de queso.

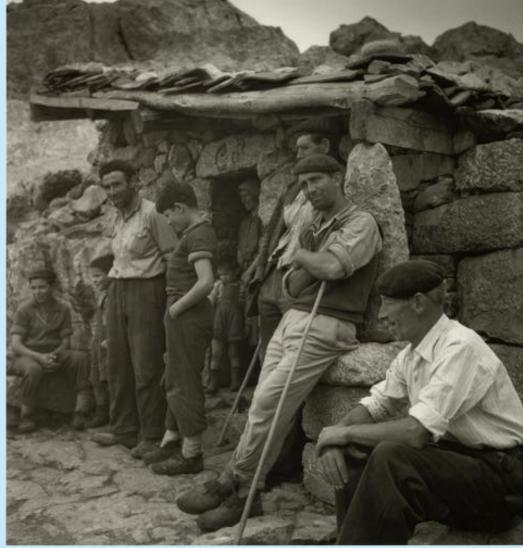
Y también se nombra un sabor que es patrimonio común, y que fue decantándose poco a poco entre los siglos y parroquias de la comarca. Y así entienden de gamonéu los hacedores, las familias que se sustentaron en él, los vendedores históricos, y cuantos por encargo y valor lo buscaron entre los castañedos, cuando las mulas bajaban a los feriales la renta curada de todo un verano.

Luego vino el turismo, Bruselas y la Denominación, con el curso del siglo XX, sin que las autoridades obligadas de oficio se percatasen de que tanto cuan-

to subían los precios menguaban la reciella y el padrón del pueblo ganadero. Sin que se diesen cuenta de que unas pocas décadas de emigración convirtieron de mil en media docena los pastores de estada, uno de los nombres que mejor refieren la vida en el puerto.

Pero ni un siglo de leyes a contrapastor, ni una lista de directores godos, ni el interminable rosario de personajes con miopía y poder sobre el territorio, ni los tiempos siquiera, han conseguido privar a los casares del Gueña de su identidad. Porque la memoria de este suelo sin landas, o su cultura, permanece en el aire frío de los samartinos y entre





las manos que todavía saben hacer pan, y se posa oportunamente sobre las queserías que luchan por una forma de ser y de jacer. Y como esos húngaros del Albaicín que escrutan las sayas de los viejos, por si remaneciese en ellas alguna letra olvidada, un puñáu de queserinas nuevas, un inglés, varios asprones, alonsos y sueros, se estriban en esa memoria surtiendo los mercados de un queso que sabe bien, que deja en los paladares un regusto de leche y humo, más seco en Cangas, en Onís más untoso, resultado de las buenas artes de la localidad.

De modo que, por hacer inventario y estado de la cuestión, tenemos a estas alturas del XXI el siguiente plan pastor: una administración lenta de reflejos para lo que no sea encaramarse a dar premios en los certámenes; un Parque Nacional enfrascado en su Enciclopedia Particular del Despiste, y a quien hay que empezar a preguntar, indignados, dónde han ido a parar tantos millones de euros destinados a la conservación, cómo ha sido posible que prosperara el lobo y no el pastor y, sobretodo, por qué han desaparecido ante sus propias narices los rebaños de ovejas y cabras y su ancestral equilibrio con las pasturas, a pesar de que todas ellas tienen nombres en latín. El colectivo ecologista -no sé si también asturiano o simple y local– sigue mal sentado en la piragua de la conservación, hace el ridículo en la prensa por boca de sus representantes y sigue profundizando torpe y fato en su condición de *pensamiento non grato* entre la gente.

Pero cambiando el signo del inventario, también hay razones para El Despertar del Queso, tomando prestado el nombre de los síndicos: en Cueva Oscura se ve un dinero público bien gastado, algo guapo y comunero que reconcilia con el ejercicio del poder; los veintiún queseros que etiquetan sus piezas y un consejo regulador llevado por hombres buenos, los siete pastores que aún *jacen puertu* en Umartini, Fana, Las Reblagas, Belbín Las

Bobias y Vegamaor, los que analizan sus técnicas, los escribidores y amigos del país y, por su independencia extrema, esa gente del Buen Suceso que enveranga en el suelo imposible de Dobresengos o Cuestaduja, que llega a las lindes de Ostón, apacienta las reses en los huertos de Trea, campa en Ariu (donde les escuché desgranar hace más de quince años todos los nombres del ganado por cuerna y color) y que, si es menester, durmen al abrigo del Paré Llameru en la bajura del Casañu, y no se rinden ni al tiempo, ni al papel, ni a cota más bajera que los invernales de Novaleyos, pues tal es su sed de tierra y el deseo de libertad.

LES COSES DE NARDO Y GUINA

© ENRIQUE CARBALLEIRA

