



La cultura quesera española

■ MARIANO SANZ PECH

Hoy nadie discute que la quesería española, por fortuna, goza de una de las culturas de quesos tradicionales más completas del mundo, si bien, hasta no hace más de sólo veinte años, hemos venido ejerciendo de monaguillos en el gran rito de la quesería mundial, oficiada y concelebrada por los grandes prelados de Roma y París, que han sido quienes han predicado al mundo entero el mensaje de sus culturas queseras desde las grandes catedrales del consumo. Hoy, afortunadamente, los españoles hemos comenzado a ordenarnos sacerdotes de la cultura quesera universal y predicamos, aunque todavía con mucha modestia, en algunas grandes iglesias del planeta.

Si analizamos con rigor las potencialidades del "quién es quién" en el orbe quesero internacional, hay que aceptar

la cultura quesera de países como Francia, Italia, Suiza, etc., que les viene dado también de antiguo, siguiendo el buen camino del aprendizaje, la tradición y el amor por las cosas bien hechas.

Acto seguido de este merecido reconocimiento, debemos salir de nuestros escombros de largas noches de piedra y pesimismo, para alzar con gloria también, todas cuantas virtudes queseras nos adornan.

Entiendo por cultura quesera el proceso de elaboración de quesos, a lo largo y ancho de la historia, adaptándose día a día, a las dificultades que el territorio y sus inclemencias han ido presentando.

Axiomáticamente proclamo que un país con territorios tan bien diferenciados en sus características de clima, suelo, geografía, etc., tiene que ser indefectiblemente un país de gran cultura que-

sera, justo porque esa diversidad posibilita la elaboración genuina y diferente de quesos.

¿Resulta igual, acaso, hacer queso en los plácidos valles gallegos, asturianos o cántabros, preñados de interminables lluvias, que en los polvorientos desiertos almerienses? ¿Pueden saber igual?

España es un país con una diversidad territorial tan extraordinaria que en Europa ningún otro país nos supera, posibilitando que, en cada uno de estos territorios diferentes, se hayan venido elaborando quesos bien distintos.

¿Hay algún otro país en nuestra Europa donde el vocablo queso se pronuncie en formas tan distintas: Queso, queixo, formatge, gazta, quesu? ¿Hay algún otro país que pueda presentar territorios tan opuestos como el macizo pirenaico y las inmensas e interminables llanuras cas-

tellanas; o los desiertos del sureste y los verdes y exuberantes valles de la cornisa cantábrica; o las sobrecogedoras y adustas tierras volcánicas canarias frente a la fertilidad de nuestras dehesas; o la estepa extremeña y la feracidad de las huertas levantinas; o los bosques de hayedos vasco-navarros y el subtropical malagueño y granadino; sin olvidarnos de las omnipresentes serranías que colmatan el mapa de España?

En estos territorios tan biodiversos es donde, desde siempre, se ha venido albergando la vida de pueblos realmente diferentes, y que al ir acomodándose al territorio para sobrevivir han generado culturas diversas.

Es de aquí de donde parte nuestra riqueza, para nada inventada, y que nos pertenece por legado cultural, siendo nuestra responsabilidad asumirla y ponerla de relieve al tiempo que gozamos de ella. ¡Fuera complejos! somos un país de gran cultura quesera tradicional y anclada en milenios de existencia, sólo tenemos que conocerla, asumirla y proclamarla, de igual forma que hacen otros países quizá con no tantos merecimientos.

Los queseros españoles, artesanos e industriales, ya han asumido perfectamente este mensaje, quizá necesitemos hacerlo saber a los consumidores en mayor y mejor medida, así como contar con la colaboración más decidida del sector de la distribución comercial minorista en general, que al fin, es quien dispone sus mostradores para exponer y vender nuestras joyas quesera.

Los excelsos jamones y los grandes vinos españoles han conseguido ya hacer pasar su mensaje de excelencia por los mercados nacionales e internacionales; ha llegado la hora de los quesos españoles con tradición, teniendo la confianza plena de que, a cultura quesera no nos gana nadie. Ojalá algún día... ■

MARIANO SANZ PECH HA SIDO DURANTE LOS ÚLTIMOS AÑOS UNO DE LOS MAYORES IMPULSORES DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE QUESOS TRADICIONALES ESPAÑOLES

Juramento del quesómano racial

Medio en serio, medio en broma, estos son los preceptos que han de observar quienes quieran alcanzar el tono de gloria de quesómano racial.

1. *Gozará del privilegio de habitar un país pleno de diversidad, de territorios, de extraordinarias ovejas, cabras y vacas autóctonas y de multitud de sabios pastores de culturas ancestrales.*
2. *Sentirá con orgullo el peso a sus espaldas de una cultura quesera milenaria.*
3. *No cejará hasta haber conseguido probar todos y cada uno de los más de cien quesos españoles.*
4. *Aprenderá a distinguir sin pestañear los sabores más exquisitos que le proporcionan los quesos de cabra, oveja, vaca, mezcla y azules de España.*
5. *Nunca faltará en su mesa una tabla de diario con cuatro o cinco variedades de queso español.*
6. *Maridará los quesos y los vinos españoles de tal manera que predomine siempre el sabor del queso.*
7. *Sucumbirá sin resistencia ante las tentaciones de una tetilla gallega, la virilidad de un roncalés, la ternura de una torta y el perfume cabraliego.*
8. *Elegirá su tienda habitual en función de la oferta de queso español que le presenten.*
9. *Catequizará con ardor a los infieles que desconozcan los quesos de España.*
10. *Refutará con pasión, hasta la lucha encarnizada, por dejar claro que el Cabrales no es una copia del Roquefort.*

Si así los respetaran, alcanzarán la gloria en esta tierra que es España, de lo contrario, nuestra cultura y tradición se lo demandarán.

NOTA: Si además de todo esto conserva aún los quesos en fresquera o cava natural, sienta la envidia cochina que le profeso.

