

HECHO EN ASTURIAS

POR CARMEN ORDIZ

Para recomendar un producto:
teléfono 985 179 832 o yantar@elcomercio.es

Origen

La tendencia de esta última década es volver al inicio, recuperar las tradiciones y disfrutar cada día más de los sabores de antaño. Los quesos de leche cruda entran con fuerza y amenazan con quedarse. Vuelta al origen.

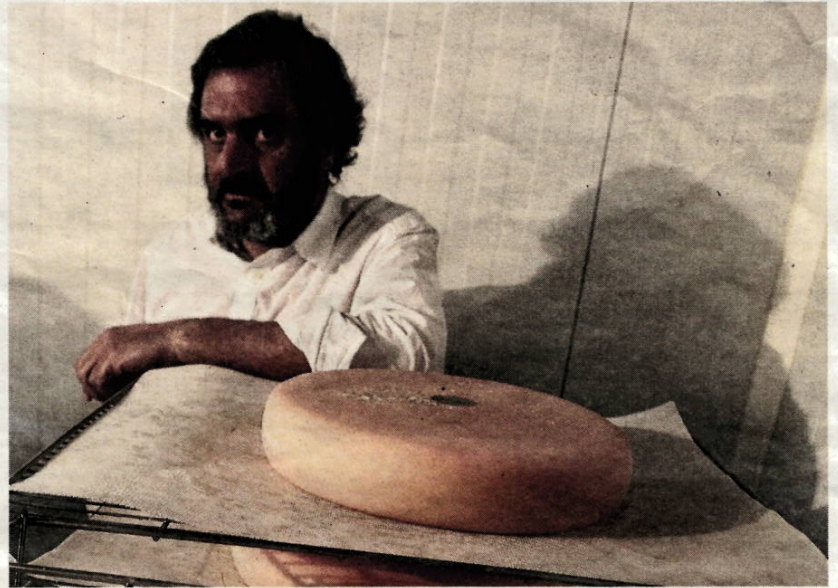
David Fernández le ha dado este nombre a su nueva creación. Ni más ni menos que un queso de más de cinco kilogramos que elabora en su quesería de Las Regueiras. Puro, primitivo y original. Así lo define este leonés instalado en Asturias hace poco más de siete años, procedente de un mercado laboral muy diferente, pero al que el mundo de los quesos atrajo de forma apasionada durante su estancia en Francia. Allí, al descubrir queserías y productos, tomó la decisión de dar un vuelco a su vida y comenzar una pequeña producción quesera.

De Origen elabora tan solo seis piezas al día y para cada una de ellas se emplean 50 litros de leche. Lo explica en lo artesanal de la producción: «Todos los pasos que se realizan son manuales y en Lazana solo tenemos cuatro brazos para hacer quesos», bro-

mea. Origen es fruto de su sueño de hacer un queso de gran tamaño. Fermentos lácticos, cuajo y leche cruda. Nada más. Conseguir que los microorganismos se desarrollen en su justa medida, el reto. La corteza, su secreto.

Los amantes de los quesos asturianos seguramente hayan oído hablar de Lazana o Geo, de 300 y 900 gramos respectivamente. Su amor por la producción artesanal y su inquietud le llevan ahora a producir este queso con dimensiones mayores a los anteriores, que conlleva no sólo un mayor esfuerzo y mimo a la hora de elaborarlo, sino una transformación en sus características organolépticas.

Elaborado con leche cruda de vaca, es un queso de corteza lavada fruto de un frotado con paños de agua y sal cuyo objetivo, entre otros, es hacer que florezca el *brevibacterium lininus*, esas bacterias que aportan el color anaranjado característico de este tipo de quesos y que es el causante de su fuerte olor. A pesar de ese aroma intenso, en boca es suave y delicado. ¿Por qué? El tamaño



David Fernández, con uno de sus quesos. :: PABLO LORENZANA

hace que predomine el corazón dulce y cremoso del queso. Los frotados con paños de agua y sal hacen que mantenga su humedad

y se consiga una pasta blanda irresistible, que bien puede recordar a un Reblouchon o un Munster francés.

En definitiva, un regreso a los sabores de siempre, a lo primitivo, a Asturias. Un regreso al Origen.

En los últimos años está muy de moda, sobre todo en restaurantes modernos, suprimir el mantel de las mesas. Es, como se dice ahora, una 'tendencia'. Sustituir la tela por bajo platos o mantelitos de distintos materiales, incluso directamente por la madera de la mesa. Sin duda es algo que resulta muy divertido y muy 'guay' para algunos, un ejemplo más de la 'informalidad' por la que muchos apuestan como futuro de la gastronomía. Pero siempre he tenido la impresión de que lo que en realidad se oculta tras esta moda no es más que la intención del establecimiento que la

CARLOS MARIBONA

MI MESA, CON MANTEL



aplica de ahorrarse unos euros en mantelerías y, sobre todo, en la vandería. Podría valer este argumento económico (hay que con-

trolar los gastos en estos tiempos difíciles) si no fuera porque es una práctica poco higiénica, sobre todo cuando los cubiertos o el pan se colocan directamente sobre la superficie de una mesa que no sabemos muy bien cómo ha sido limpiada. Si los expertos nos alertan de los peligros de las tablas de cortar o de los platos de madera, que son en sus grietas y rendijas un lugar idóneo para el desarrollo de las bacterias, es evidente que esta práctica tiene muchos riesgos para nuestra salud. Me van a perdonar, pero a mí me da mucho asco esta práctica. Tanto, que cuando me encuentro en un comedor sin manteles renuncio a la

servilleta, aunque sea de papel, para depositar sobre ella el pan, la cuchara, el cuchillo y el tenedor. Porque además, casualmente, en buena parte de estos establecimientos no le cambiarán los cubiertos entre plato y plato. Algo justificable en tascas, tabernas o casas de comidas con un menú del día barato, donde por cierto siempre hay manteles, aunque sean de papel, pero no en restaurantes donde por mucho que presuman de informales le van a cobrar la comida bien cobrada. Informales, sí, baratos, no. No digo yo que en todos los comedores tenga que haber mantelería de hilo (aunque algunos, por sus precios, deberían

estudiarlo), pero hay otras muchas alternativas. Añoro, por ejemplo, los tradicionales y modestos manteles de cuadros que van desapareciendo de nuestra hostelería. Y las servilletas de tela de buen tamaño. ¿No creen que es mucho más bonito y acogedor un comedor con las mesas bien vestidas? Como se ha repetido tantas veces, el diseño no puede estar por encima de lo práctico. Y una mesa sin mantel y con servilletas pequeñas y que no sean de tela puede ser muy moderna, pero ni es bonita ni es práctica para el comensal. Exijamos los manteles a los restaurantes. Mi mesa, con mantel, gracias.

HOTEL PALACIO DE LA MAGDALENA
Finca La Magdalena
Soto del Barco
Tel.: 985 58 88 99

El lugar ideal para celebrar bodas y comuniones. Nuestros profesionales, con una larga experiencia demostrada durante muchos años, harán que su celebración sea recordada siempre por sus invitados

www.hotelpalaciodelamagdalena.com

Venga a vernos y luego compare. Cada celebración es diferente. Por eso le tratamos de forma personalizada y le ofrecemos la garantía de un acierto pleno

MENÚ ESPECIAL FIN DE SEMANA. DIAS. 8 Y 9 DE ABRIL

- Aperitivo de la casa
- Primer plato: Paella de marisco.
- Segundo plato a elegir: Bacalao al cheff, o Carrilleras de Ibérico guisadas con patatinas.
- Postre Casero.

Vino Blanco, Vino Tinto y Agua.

25 € IVA incluido

SPA ★ ★ ★ ★

HOTEL BEGONA PARK
Ctra. Providencia, 566
Tel.: 985 13 39 09
Gijón

GRAN CENA BAILE
Sábado, 8 de Abril de 2017

- Entrada variada. Pastel de verduras. Croqueta de mejillones. Cucharilla de vinagreta de tomate, albahaca y jassostinos.
- Vieira gratinada.
- Carrilleras de Ibérico con setas, patatas panadera y pimiento frito.
- Tarta Primavera.
- Vino Blanco de Rueda, Tinto Rioja Crianza.
- Copa de Sidra Achampanada. Café.

Actuación Musical hasta las 3,00 H. Precio: 27,50 €
SORTEOS VARIOS DURANTE LA VELADA

MENÚ ALMUERZO DE FIN DE SEMANA

Sábado, 8 de Abril	Domingo, 9 de Abril
PRIMERO	ENTRANTE
• Cocochas con almeja en salsa verde, o	• Souflé de espárragos y yema.
• Pasta al pesto.	PRIMERO
SEGUNDO	• Arroz a banda, o
• Rape en salsa romanesco, o	• Canelones de pato en salsa de miel.
• Solomillo Wellington en su jugo.	SEGUNDO
POSTRE	• Dorada al horno con limón, o
• Tarta de la Casa.	• Stear tartar y mousse de Dijon.
	POSTRE
	• Surtido de postres caseros.

PAN, VINO Y AGUA INCLUIDOS

Precio 20 € IVA incl.