

La casería tradicional asturiana producía queso, pero básicamente, para su propio consumo. Sólo en dos concejos, Cabrales y Caso, la producción quesera superaba las necesidades familiares, permitiendo desviar los excedentes hacia el mercado a cambio de productos de los que eran deficitarios, como grano. El queso se utilizó en la edad Media en el pago de rentas y estaba sometido al diezmo; hoy se sigue elaborando en muchas casas de Caso y Sobrescobio para consumo particular, existiendo incluso una productora que lo distribuye a diferentes puntos de España.

### **ELABORACIÓN DEL QUESO CASÍN:**

Este queso se elabora según una tradición puramente artesanal, hecho por mujeres que se lo transmiten de generación en generación, sin introducción de otras materias que las empleadas siempre, es decir, la leche y el cuajo.

El proceso de elaboración es el siguiente:

Se calienta la leche a la temperatura de 37º C, que a decir de las artesanas, se consigue cuando al echar unas gotas sobre el dorso de la mano, está a la temperatura de la sangre. Es entonces cuando se le añade el cuajo.

Mientras que la leche está cuajando, es conveniente que la temperatura no descienda, siendo el sitio ideal la cocina y no muy lejos del fuego. La leche tarda en cuajar media hora aproximadamente. Durante este tiempo se va extrayendo el suero (apurado) hasta que la cuajada queda compacta, a continuación se envuelve en un paño blanco para que termine de escurrir (zube), manteniéndose así unos días hasta que se ve que ya no echa suero.

Seguidamente se pasa por la máquina de amasar para que la masa quede lo más fina posible y más o menos picante, según el número de vueltas (amasados).

La máquina (llamada de rabilar) consta de una mesa de 150 cms. De largo, de 70 de alto y 50 cm de ancho, en el centro de la misma lleva un rollo accionado

con un manubrio a cada lado y que mueven dos personas. Para hacer pasar la masa por debajo del rollo se ayudan de una paleta pequeña de madera.

Después de cada vuelta se forman los gorollos, especie de troncos de pirámide, y dada la última vuelta se hacen los quesos definitivos dándoles formas cilíndrica de unos 15 cms. De diámetro y alrededor de 5 cms. de espesor, su peso es de 500 ó 600 gramos.

La última pasada por la máquina debe coincidir, a decir de las artesanas, en el menguante, para evitar que los quesos se cuarteen.

Finalmente adornan los quesos por la parte superior y laterales con dibujos, imprimiendo sobre cada uno de ellos los marcos que tienen hechos de madera y con relieves para tal fin. Algunos de estos llevan impresos el nombre y apellidos de la persona o incluso de sus antepasados.

Hay que destacar aquí que el cuajo es también de fabricación casera y se obtiene a partir del estómago del cerdo. Durante la matanza se reserva el estómago (botiellu), se lava bien y se llena con sal, dejándolo que cure al calor del llar; una vez curado se rellena con suero extraído de una cuajada anterior y sal, que junto con los fermentos desprendidos por la membrana anterior y sal, que junto con los fermentos desprendidos por la membrana interior del botiello, formaran el cuajo. Este se puede utilizar a partir de los ocho días de hecha la mezcla y se conserva perfectamente a la temperatura normal, durante todo el año. Se emplean de 100 a 150 c.c. para cuajar 10 litros de leche. **(FOTO)**

### **CARACTERÍSTICAS DEL QUESO CASÍN:**

Es un queso con un alto valor alimenticio por su gran contenido en calcio, proteínas y materia grasa.

Desde el punto de vista físico-químico, los valores medios de este queso son:

|           |       |
|-----------|-------|
| Humedad   | 34,2% |
| Grasa     | 33,6% |
| Proteínas | 24,1% |

|         |      |
|---------|------|
| Cenizas | 3,8% |
| Calcio  | 1,0% |
| Fósforo | 0,6% |

Estos valores fueron determinados sobre una muestra de quesos elegidos en diferentes zonas del Concejo de Caso y en distintas épocas del año.

En cuanto al contenido en proteínas, el queso casín es junto con el Gamonedo, el más protéico de los quesos fermentados asturianos.

Los valores promedios de materia grasa, colocan al queso Casín, junto con el Cabrales, como los de mayor contenido grasa.

En cuanto a sus características organolépticas, cabe decir, que es un queso artesanal fermentado, con corteza de consistencia media, amarillenta, de pasta firme y que no presenta ojos; el gusto es picante, sabroso y aromático.

Su consumo se efectúa desde las variedades casi frescas, más blanquecinas y de menor picor, hasta las variedades fermentadas, que es la otra forma más común y conocida, consumiéndose a partir de los 2 – 3 meses de maduración; se va endureciendo y adquiriendo un sabor más picante con el paso del tiempo. Para su elaboración no se utilizan ningún tipo de aditivos, conservantes o mejorantes, por lo que su pureza es una de sus principales cualidades.

En la actualidad la producción de este queso es más bien de autoconsumo, con tan solo una quesería registrada en todo el concejo de Caso, concretamente en Campo de Caso. El resto de productores son artesanos que continúan con la tradición de manera doméstica.

El hecho de contar sólo con una quesería con marca sanitaria registrada es la razón fundamental por la que el queso casín no podrá conseguir la Denominación de Origen, pero sí la Identificación Geográfica Protegida (IGP), que esperamos sirva de impulso para aumentar la producción.