

Dos creaciones estrella: Quesería Valle de los Osos y Casería San Juan del Obispo

EL LUNES SE CELEBRÓ EN EL RESTAURANTE 'LA CASA POMPEYANA' DE GIJÓN UNA CATA DE DOS PRODUCTOS SINGULARES Y EXCLUSIVOS

POR CARLOS IGLESIAS

Se trataba, por primera vez, de catar los quesos que la 'Quesería Valle de los Osos' produce desde hace muy poco tiempo en el corazón de los valles de Trubia. Su ubicación puede llevar a engaño en cuanto a los productos que allí se elaboran. Son productos asturianos porque en Asturias se producen, pero su singularidad los coloca en una posición tan particular que los posiciona en el mercado en un lugar de privilegio para los buenos amantes del queso y, por supuesto, para el mundo de la restauración.

En un acto organizado por el Aula de Cultura de EL COMERCIO se degustaron tres productos: Queso semicurado de tomates con kéfir, acompañado de tomates confitados; Crema de queso blanco con kéfir y Queso semicurado con kéfir. Uno de los dueños (la empresa es una aven-

tura familiar), Raúl, fue desgranando, paso a paso, todos los detalles de sus productos con perfecta sabiduría concentrada y con ese cariño especial hacia los hijos propios. Sin duda, su experiencia en la alta restauración coadyuva un tanto a la hora de encontrar ese siempre difícil equilibrio de sabores. La opinión de todos los asistentes fue muy parecida, tanto en los quesos como en la crema: potencial organoléptico extraordinario, sabores nuevos, potentes sin perder un ápice de finura y a un precio muy asequible.

Los quesos se acompañaron con sidra Tareco y aguardiente 'La Alquitara del Obispo' que se elaboran en 'La Casería San Juan del Obispo' que se han convertido, en poco tiempo, en un referente inexcusable dentro del mundo de la bebida. Sidra de mesa que no utiliza, en ninguno de los procesos de fabricación o almacenamiento, sustancia alguna, autorizada o no, para el tratamiento, corrección, alteración, transformación de la sidra y el destilado. Primero un culín de la sidra, cien por cien natural, que tuvimos el placer de degustar para adentrarnos luego en el paisaje aromático y la suavidad de su magistral aguardiente, que despliega todo su potencial en boca, envolviéndola con sedosidad.

