



ASTURIAS CHEESE REVOLUTION

Los quesos del paraíso



DOSIER DE PRENSA

Octubre 2021 | Delallama Editorial | San Pedro, 1, 33347 Ribadesella (Asturias) | delallamaeditorial.com



1

NOTA DE PRENSA

El queso asturiano encara su segunda revolución

Lluís Nel Estrada reúne 40 quesos de la región en *Asturias Cheese Revolution*

La edición coincide con el International Cheese Festival, que se celebrará en Oviedo entre el 3 y el 6 de noviembre

Con textos de Lluís Nel Estrada y fotografías de Juanjo Arrojo, *Asturias Cheese Revolution* reúne 40 quesos de la región, desde los más tradicionales y reconocidos a variantes de nuevo cuño, destacando el esfuerzo y decisión de una industria que encara su segunda revolución. El libro, de edición bilingüe castellano-inglés, también incluye recetas sencillas para disfrutar de nuestros quesos.

Es difícil abstraerse al sabor y la presencia de quesos como el Cabrales o el Gamonéu, sin los que sería imposible entender la quesería artesanal asturiana, tradicionalmente asociada a 40 variantes fundentes en boca o intensas en nariz. Pero, en las últimas décadas, nuevos productores, e incluso productos, están germinando por toda Asturias, que va camino de su segunda revolución quesera.

Preguntado por el rumbo de esta revolución, Lluís Nel Estrada se muestra reacio a adelantar acontecimientos, debido a la incertidumbre económica que ha generado la pandemia. «Es lo que tienen las revoluciones, afrontamos con valentía luchas, retos y batallas diversas», recuerda el autor. «Muchas veces», añade, «con muy pocos medios frente al enemigo, porque toda revolución tiene sus enemigos. La pequeña agroindustria quesera asturiana también, y de todo tamaño y calibre».

«Lo principal para que esta revolución triunfe», asegura, «es garantizar el relevo generacional, y romper con la estacionalidad del sector. Nuestros quesos, además

de ser un producto turístico, tienen que convertirse, poco a poco, en un producto de rotación, tanto en casa, en Asturias, como fuera de casa, a través de la exportación», y libros como *Asturias Cheese Revolution* influyen en su promoción.

Si la primera revolución quesera asturiana, que empezó a revelarse como tal bien entrados los años noventa, vino acompañada de una estandarización de la producción, así como de la asunción de estrictas medidas sanitarias y la llegada de diversas denominaciones de origen, la segunda viene de la mano de nuevas propuestas en dos sectores muy relacionados: restauración y turismo.

«El gastroturismo quesero forma parte de esta segunda revolución», explica Lluís Nel. «Los consumidores ahora no solamente quieren disfrutar de un buen queso, sino que también quieren saber quién lo hace, cómo lo hace, dónde lo hace, y a ser posible verlo con sus propios ojos», añade el autor, en referencia a las visitas guiadas a cuevas de maduración quesera como las de Cabrales.

«Buscamos productos de calidad, artesanales, sanos y sostenibles, y queremos ser partícipes de su elaboración. Esto entra dentro de lo que hoy entendemos por turismo regenerativo, una nueva tendencia de la que Asturias no puede mantenerse al margen. [...] Hemos cambiado nuestra forma de consumir productos, estamos cambiando nuestra forma de consumir turismo», sostiene el autor.



40 recetas para saborear nuestros quesos

Además de centrarse en la historia y características de 40 quesos de la región, *Asturias Cheese Revolution* recoge sendas recetas para disfrutar de estas variedades. Propuestas, todas ellas, sencillas de elaborar y también de acompañar con otros productos y platos de la gastronomía asturiana. «Son recetas muy sencillas, prácticas. No litúrgicas. En realidad son ideas para que cualquier amante del buen comer pueda “enredar” en casa con nuestros quesos», asegura Estrada.

Las fotos de las recetas, capaces de hacerle la boca agua a cualquier lector, corren a cargo de Juanjo Arrojo, ya habitual en las publicaciones de Delallama Edi-

torial. Es, además, la cuarta ocasión en que el fotógrafo colabora con Lluís Nel Estrada, ampliando, de esta forma, su vínculo profesional.

«Trabajar con Juanjo Arrojo es el maridaje perfecto», afirma Estrada. «Juanjo es un archivo fotográfico con patas de todo lo concerniente al medio rural asturiano. Llevábamos muchos años sin trabajar juntos, pero este es ni más ni menos que nuestro cuarto libro en común, así que lo que Lluís Nel escribe y Juanjo ilustra siempre tienen una relación más que contrastada», añade el autor.

En el marco del International Cheese Festival

La edición del libro coincide con el Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival, que se celebrará en Oviedo entre el 3 y el 6 de noviembre y donde podrán encontrarse quesos de los cinco continentes. Un espacio, dice la organización del festival, «donde se podrán apreciar joyas queseras nacionales e internacionales, con 87 queserías representadas, y donde sus productores ofrecerán un escaparate abierto a la innovación gastronómica y mostrarán la esencia y excelencia de sus quesos».

Según Lluís Nel Estrada, las expectativas en torno al festival son «muy altas», sobre todo, explica, «por parte de los productores y, cómo no, del Ayuntamiento de Oviedo y de la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial, que han apostado muy fuerte por que se celebre aquí y salga bien».

Asturias Cheese Revolution incorpora este espíritu internacional en su edición, con textos en castellano e inglés, sin olvidar la versión asturiana del prólogo y la denominación de los quesos, que no se entenderían sin la *llingua* del territorio. «La editorial sabe de mi in-

tención, a medio plazo, de ver el libro impreso íntegramente en *llingua* asturiana, pero ahora mismo la prioridad era divulgar nuestra realidad quesera. Por eso la obra hace de “emisora” sintonizada en dos grandes lenguas (castellano e inglés), aunque en el contenido hagamos referencia a nuestra realidad idiomática, porque los quesos asturianos no se entenderían sin la *llingua* asturiana», concluye Lluís Nel.





2

SINOPSIS

El queso asturiano, cada vez más presente en casas y restaurantes, encara su segunda revolución, destinado a alumbrar nuevas propuestas gastronómicas e incluso turísticas. *Asturias Cheese Revolution* se hace eco de las últimas novedades del sector sin olvidarse de las variantes ancestrales, ni tampoco de las tradicionales de finales del siglo pasado. Un libro, acompañado de sugerentes fotografías, que aporta información y contexto a 40 tipos de quesos asturianos y propone otras 40 formas de degustarlos a través de sencillas y sabrosas recetas.

3

INFORMACIÓN SOBRE LOS AUTORES



Lluís Nel Estrada (Ribeseya, 1973) es un cocinero y consultor gastronómico, especializado en la producción agroalimentaria local y muy particularmente en los quesos asturianos.

Es autor de obras como *Cuarenta quesos, cuarenta platos* (Picu Urriellu, 2006) o *Asturias el país de los cuarenta quesos y sus recetas* (Ediciones Nobel, 2013).

En el año 2020 codirigió, guionizó y condujo la serie en llingua asturiana Tierra de Quesu para la Radio Televisión del Principado de Asturias.

Además, ha publicado libros de cocina asturiana generalistas como *Cocina tradicional asturiana en cuatro estaciones* (Picu Urriellu, 2004) y otros si cabe más particulares, como *Con Tastu a Sidra* (1995), el primer y único recetario publicado hasta el momento dedicado a la cocina de la sidra.

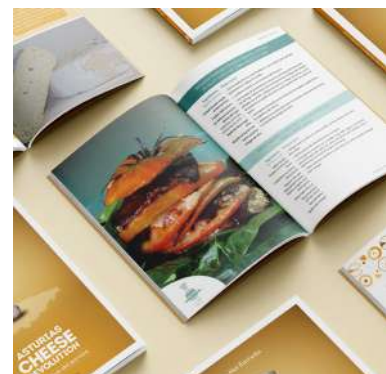


Juanjo Arrojo (Turón, 1950) es fotógrafo y un estudioso de Asturias. De formación autodidacta, su interés por la imagen hizo que en los años setenta del pasado siglo iniciara su andadura fotográfica. A principios de la siguiente década ya era un profesional reconocido, y su interés por Asturias lo llevó a recorrer esta tierra palmo a palmo interesándose por la luz, el espacio natural, la gente y sus oficios, o las tradiciones.



4

GALERÍA DE IMÁGENES



FICHA TÉCNICA

- 🍷 Título:**
Asturias Cheese Revolution. Los quesos del paraíso.
- 🍷 Textos:**
 Lluís Nel Estrada.
- 🍷 Fotografías:**
 Juanjo Arrojo.
- 🍷 Traducción:**
 Esther Sarfatti.
- 🍷 Formato:**
 17 x 24 cm.
- 🍷 Encuadernación:**
 Cubierta en rústica con solapas, cosida, plastificada mate.
- 🍷 Diseño y maquetación:**
 Cordelia Pickford.
- 🍷 Edición:**
 Delallama Editorial.
- 🍷 ISBN:**
 978-84-122634-9-7
- 🍷 Páginas:** 200.
- 🍷 Primera edición:** octubre de 2021.



delallamaeditorial.com

Autores del dossier: Pablo Fraile Dorado (textos) y Cordelia Pickford (diseño).