

PEPE BADA, “el talento quesero” del cabrales

La [quesería ARANGAS](#) fue fundada en febrero del 2013 y está ubicada en Rozagas, un pueblo de Peñamellera Alta.

Inscrita en el consejo regulador de la D.O.P Cabrales con el numero 8 y por lo tanto cumpliendo todo el reglamento de la Denominación de Origen Protegida, en un territorio integrado por los 18 pueblos del concejo de Cabrales y 3 pueblos de Peñamellera Alta, Caraves, Oceño y Rozagas, de procedencia de la leche, fermentación, registro sanitario, análisis fisicoquímicos, organolépticos y bioquímicos, así como su trazabilidad

La leche que se emplea en su producción en su inicio era de la propia explotación y por diversas circunstancias en estos momentos la suministra Central Lechera Asturiana que ofrece una entrega para los queseros de cabrales en la que se certifica que la procedencia de la leche viene de las explotaciones ganaderas existentes dentro del territorio de la D.O.P Cabrales.

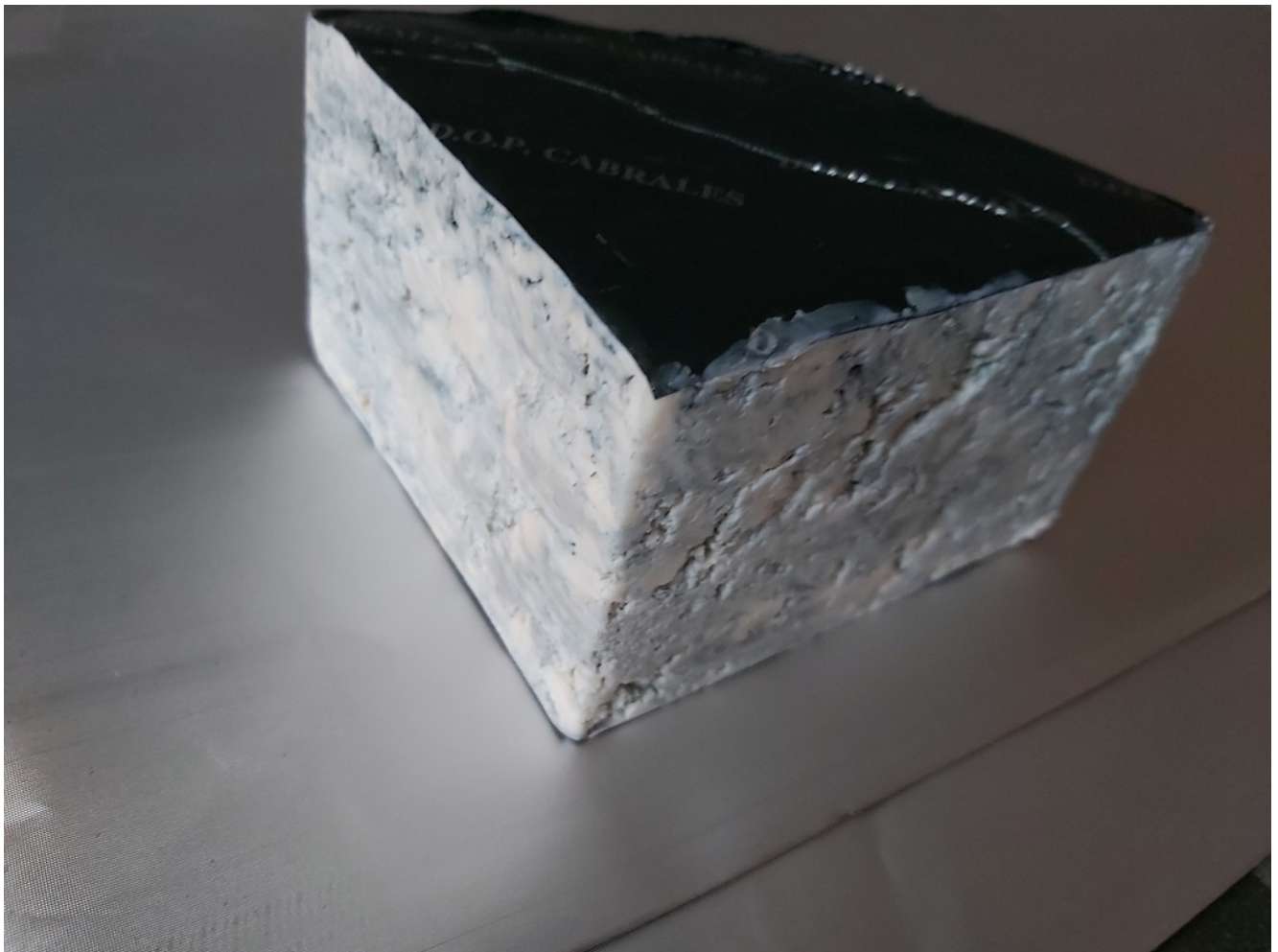
La [quesería](#) está formada por Andrea Fernández Gutiérrez, como propietaria y Vanessa Pumares como empleada, contando con la colaboración de Pepe Bada, dueño de la marca “EL TEYEDU” (elaborado por quesería Arangas).

ARANGAS

El queso Arangas es un referente en su modalidad por su elaboración con una materia prima excelente y un tratamiento exquisito a la hora de la producción, donde se pone en

manifiesto la sabiduría de llevar años haciéndolo. Todos estos pasos, llevan a producir un queso que reflejan lo que es un buen Cabrales, con una textura y sabores que son muy apreciados por los clientes, cumpliendo escrupulosamente con el pliego de condiciones de la DOP Cabrales.

Con una maduración de dos meses y medio, nos dice Pepe Bada, se conquista los paladares mas expertos apreciando su equilibrio en boca de los amargos, ácidos y picantes en su justa medida y una textura semi-dura consigue que sea fácil utilizar en numerosas formas de consumir.



Teyedu

Es un queso Cabrales cremoso con sabores muy complejos y agradables, y con retrogusto muy largo. Para conseguir esas cualidades empezamos en la quesería, después del secado del queso se hace una selección en la que se buscan unas

características, únicas que al madurar el queso adquiere especiales cualidades.

Hay que buscar una cueva natural con unas condiciones determinadas (temperatura entre 6 y 9 grados; humedad continua del 100%). Esta cueva se ubica a 1.200 metros de altura donde solo se puede acceder de forma peatonal. Para el transporte del queso se utiliza una caballería, el día que se suben se hace el camino 3 veces, porteando un total de 90 o 100 quesos, cada viaje dura al menos una hora.

Una vez que los quesos en la cueva estarán allí durante 6 meses por lo menos, los cuales estarán continuamente volteando y limpiando con agua recogida en las estalactitas, hasta que se adquieren las condiciones exigidas para su venta. Su cremosidad, su sabor hacen de este queso el más premiado de todos los quesos de Cabrales a nivel mundial.

Pepe bada

Es un queso con 3 meses de la maduración (la mitad que el Teyedu). Después de realizar una selección de los quesos producidos en la quesería se llevan a una cueva natural por una condición de la DOP donde deben madurar y adquirir unas cualidades óptimas para su consumo, su color de vetas azules y su sabor, penetrante y muy agradable.

En cata, en una degustación, el Pepe Bada no te defrauda nunca y el *penicillium* campa en su interior pintando de azules y blancos, es perfecto para cortar y dejar reposar unos minutos durante los cuales afloran los mohos y los olores, que gustan a quien lo prueban. Creo que es la mejor manera de opinar es probando. Pepe Bada lo firma porque garantiza un queso en las mejores condiciones organolépticas



Pepe bada, “el talento quesero” del cabrales

PEPE BADA, lleva vinculado al queso de Cabrales toda su vida, pasando por todas las etapas que tiene la elaboración del queso desde pastor de vacas cabras y ovejas, transformando la leche en queso, madurándolo en las cuevas y poniéndolo en el mercado .Toda esta labor sirvió para que ahora en la actualidad se dedique a asesorar a la Queseria Arangas en todo el proceso, especialmente en la maduración, fermentación y afinado del queso.

La quesería cuenta con varias marcas para su comercialización: “Arangas”, “Arangas Selección”, “Pepe Bada” y “El TEYEDU”, siendo estas dos últimas propiedades de Pepe Bada y a las que dedica su tiempo y saber. La marca EL TEYEDU es la marca de calidad de la quesería y ello queda reflejado en los premios que atesora en su corta andadura, son innumerable entre los que destaca el concedido recientemente como el mejor lote de Queso Cabrales, obteniendo una este ilustre profesional del

Cabales la distinción en el 2019, PREMIO NACIONAL MAESTRO QUESERO.

Todo esto es posible, nos apunta Pepe Bada, por los cambios que se hicieron años atrás, porque “El Cabrales”, llegó un momento en el que todo lo que se producía se vendía y llevaba a los elaboradores a vender su queso cada vez más fresco. Entonces yo empecé, nos relata, a tener nostalgia por los quesos cremosos y con sabor que hacía años atrás, así que un buen día cogí 10 piezas en una mochila y los lleve a una cueva que usábamos antiguamente. Esa cueva tenía todas las cualidades para que el queso fermentara bien y tuviera esa cremosidad y sabor que los diferenciaba de los demás .Esos quesos estuvieron allí entre 6 y 8 meses subiendo periódicamente a limpiarlos y voltearlos.

El día que los saque eran crema más que queso, no se parecían en nada a los que se estaban comercializando, los lleve a las tiendas y restaurantes de la zona y me preguntaban como lo había conseguido, que estaban buenísimos y que recordaban los quesos antiguos. Querían comprar y les dije que eran para el consumo propio y para mis amigos (ya que era muy costoso el conseguir esa cremosidad y ese sabor).



Cueva del Teyedu a 1200 metros, donde fermenta el mejor queso de Cabrales. Macizo Central de los Picos de Europa



Así que ellos mismos decidieron ponerle el precio al queso para hacerlo atractivo para mí y me decidiera a venderlo. Si el kilo de queso por aquel entonces estaba entre 9 y 10 € me ofrecieron pagármelo a 25€, fue tan tentadora la oferta que empecé a producir en la cueva y a vender. El primer año fueron unos pocos, era complicado vender a ese precio, pero cuando lo probaban les enganchaba, así que fui creciendo poco a poco con la publicidad del boca a boca, presentándolo a concursos y ganándolos, llegando a la producción que tenemos a día de hoy, unas 3000 piezas que nos permite vivir y tener un empleado para ayudarnos, Jorge González.

No queremos crecer más, ¿las razones? La cueva no soportaría muchos más quesos y el trabajo se multiplicaría. Cambiar de cueva cambiaría todo el proceso (al ser cuevas naturales debes ser tu quien se adapte a ella no ella a ti), cada una tiene sus cualidades y ninguna funciona igual.

Por otra parte, la dedicación que requiere cada queso es

grande y no podríamos atenderlos a todos como se debe, perdiendo la calidad que a un queso como EL TEYEDU se le supone y que tiene que demostrar día a día. Para diferenciar EL TEYEDU del resto de los cabrales hubo que cambiar la etiqueta a pesar de que todos decían que solo valdría para confundir al consumidor.

Hoy en día todos los queseros de la D.O.P tienen etiquetas diferenciadas y lo mismo ocurre con las maduraciones. Pero mucha gente cree que con dejar más tiempo un queso en la cueva ya tiene quesos de mas maduración o “reservas” y con el cambio de etiquetas ya pueden vender a precios altos, nada más lejos de la realidad cliente es muy entendido y sabe si el producto merece la pena.