

# del RutasMundo

Nº 242 • España 4,20 € • Portugal 4,00 €

## TURÍN

UNIFICADORA DE ITALIA

## LA ROCHELLE

UN LUGAR QUE ENAMORA

## ISLA REUNIÓN

SELVAS Y VOLCANES DE VAINILLA

## TARRAGONA

CIUDAD PATRIMONIO

## CUBA

JOYA DEL MAR CARIBE

# ALGARVE

## RELAX CERCANO

MC



Nº 242 • España 4,20 € • Portugal 4,00 €





# Delicias Pasiegas

## La excelencia en la materia prima

Quesos de nata, sobaos, quesadas...  
Son algunos de los tradicionales productos lácteos que han hecho que la cultura gastronómica cántabra sea conocida allende sus fronteras.

TEXTO Y FOTOS PEDRO GRIFOL

**N**o hace mucho visité un país... lejano y exótico; donde no se consume ningún alimento derivado de la leche. Parece ser que los lácteos no son metabolizables por el organismo de sus nativos cuando alcanzan la edad adulta, y por lo tanto no es recomendable consumir nada que contenga leche en su elaboración (leche de ningún animal para más señas) después de haber pasado la época de la lactancia materna.

La pregunta es obvia: ¿Qué sería de la rica gastronomía de nuestra cornisa cántabra sin los productos derivados de la leche de sus vacas, de sus cabras y de sus ovejas? Afortunadamente... ¡A la mayoría de nosotros nos sienta muy bien!

"Cantabria infinita" es el eslogan corporativo que ha popularizado el Gobierno de Cantabria, y no le faltan razones -cuánto menos en el aspecto que nos ocupa: el gastronómico- ya que son infinitos los productos elaborados con la excelente materia prima que produce su cabaña ganadera.

Los Valles Pasiegos ocupan buena parte de la región cántabra, por allí discurren calmos los cauces de sus tres ríos: Pas, Miera y Pisueña, que riegan generosamente el tapiz de sus prados. Por sus

pastizales, encajonados en un paisaje rústico de robles y hayas y festoneado por los muretes de piedra que separan los caminos rupestres, trashuman, viven, se reproducen, envejecen y mueren las felices vacas frisonas que tachonan la verde campiña con su capa blanca y negra. Y allí, en algunas casonas asentadas en esparcidos pequeños núcleos de población, tradicionales obradores elaboran con delicadeza, parsimonia y dedicación artesana los clásicos productos que nos merecen muy particular atención.

### SOBAOS PASIEGOS

Primero como producto para consumo propio y después como medio de subsistencia, el sobao pasiego fue el primer producto que comercializó Cantabria. Ya en el siglo XVIII las mujeres pasiegas los llevaban en sus cuévanos -esa típica cesta hecha con entretejidas varas de avellano y que cargaban a la espalda- por ferias y mercados para venderlos por todo el norte de España.

Para que los sobaos salgan bien lo principal es la materia prima: buena mantequilla, buenos huevos y buena leche para mojarlos después en ella. Antiguamente los sobaos se hacían con masa de



## Los Valles Pasiegos ocupan buena parte de la región cántabra, por allí discurren calmos los cauces de sus tres ríos: Pas, Miera y Pisueña, que riegan el tapiz de sus prados

pan a la que se iba introduciendo mantequilla, azúcar y huevos, que a fuerza de amasar o sobar (de ahí el nombre de "sobao") se iba logrando una masa uniforme. Hoy en día se ha conseguido una variante más al gusto de la repostería elaborada con una miga de color amarillo -añadiéndole miel- y superficie de color intenso, textura densa y esponjosa, sabor dulce, y donde destaca de modo especial el aroma a mantequilla.

Si los sobaos son ideales para el desayuno... al finalizar el almuerzo nada mejor que una quesada pasiega, el postre típico por excelencia de Cantabria.

En esta sección no somos muy dados a los recetarios, pero en este caso... la quesada es tan fácil de preparar que no nos hemos resistido a contarlo. M<sup>a</sup> Ángeles Sáinz, actual propietaria y obradora de la empresa familiar *Joselin*, nos explica la receta casera: 1 kilo de queso fresco o leche cuajada (lo más importante es cuajar la leche recién ordeñada), 350 gr. de azúcar, 125 gr. de harina de trigo, 100 gr. de mantequilla, 4 huevos, la ralladura de un limón y 8 grs. de canela molida. Proceder a mezclar

todos los ingredientes, echarlos en un molde y hornear durante 30 minutos a 180°...Y ya está. La quesada se sirve templada y las últimas tendencias sugieren acompañarla con alguna mermelada de frutas de temporada, aunque los ancianos del lugar se la comían con cuchara porque las preferían más jugosas que las que el mercado oferta en estos días, cuestión de modas y de gustos!

### QUESUCOS

Los quesos pasiegos son blandos, en forma de disco y dimensiones y peso variables. Quesos pequeños y frescos, con la corteza blanca o amarillenta sin han pasado algunos días. Son de sabor suave y ligeramente dulces, y con olor a nata o leche fresca... de nuevo la materia prima es la que manda e impone su carácter. Todos mantecosos y aromáticos.

El queso de nata es el más popular llamado también por esta razón queso de Cantabria. Elaborado originariamente en el Valle del Pas exclusivamente con leche de vaca frisona, su producción ha ido extendiéndose a toda

Arriba a la izquierda, una quesada pasiega.

Debajo, quesos frescos pasiegos.

A la derecha, típico paisaje cántabro.

Debajo, queso "Divirín" de Villacarcedo.

En la página siguiente, Zacarías Puente, del restaurante del mismo nombre, en Santander, nos muestra varios quesos.

Debajo, el Gran Hotel Balneario de Puente Viego.

Junto a estas líneas, una vaca del Valle de Pas.

## GUÍA DEL VIAJERO VALLES PASIEGOS (CANTABRIA)

### CÓMO IR:

Air Nostrum ([www.airnostrum.es](http://www.airnostrum.es)) y Ryanair ([www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)) tienen vuelos diarios entre Santander y Madrid y Barcelona. Desde La capital cántabra coger la carretera A-67 dirección Torrelavega y luego la N-623 a Puente Viego. Desviarse por la comarcal CA-263 hasta el corazón de Los Valles Pasiegos.

### ALOJAMIENTO:

#### GRAN HOTEL BALNEARIO DE PUENTE VIEGO

[www.balneariodepuenteviego.com](http://www.balneariodepuenteviego.com)  
Su nombre resuena en la historia asociado a la presencia de un famoso manantial de aguas medicinales. El lema "Cuidamos tu bienestar" sigue siendo su mejor tarjeta de presentación. Allí se concentra "La Roja".

#### HOTEL PALACIO DE SOÑANES

En Villacarriedo.  
[www.palaciodevillacarriedo.com](http://www.palaciodevillacarriedo.com)

Palacio barroco con abundante y colorista decoración teatral, habitaciones con vistas a los verdes valles.

### DÓNDE COMER:

La Venta de Castañeda, en Pomaluengo ([www.ventacastaneda.com](http://www.ventacastaneda.com)). Cocina de mercado y contundente "olla ferroviaria": Materias primas de excelente calidad y toques innovadores. Selección de orujos de la zona al terminar el festín.

Casa Nacho González, junto a la Fuentona de Ruente ([www.restaurantecasanachogonzalez-enruente.com](http://www.restaurantecasanachogonzalez-enruente.com)). Especialidad en cocido montañés (alubias, chorizo, costillar de cerdo y berza), para terminar con un típico poste de hojaldre y mantequilla.

Zacarias, en Puertochico - Santander ([www.restaurantezacarias.com](http://www.restaurantezacarias.com)). Dicen los parroquianos

que en las catas de leche y sólo con olerla, Zacarias Puento (su propietario) sabe a la altura a la que han pastado las vacas. Como no podía ser de otra manera, tiene la más surtida y selecta rueda de quesos de Cantabria.

### VISITAS:

Sobaos Pasiegos Joselín: La Llera, 2. Selaya. Tel.: 942590268 ([www.sobaosjoselin.com](http://www.sobaosjoselin.com))  
Museo de las Amas de Cría. Situado en una casona junto al Santuario de Ntra. Sra. de Valvanuz, patrona de los pasiegos. Está dedicado a esas nodrizas que salieron de sus casas para amamantar a los hijos de los ricos. Un emotivo recorrido por su legado histórico. Visitas concertadas: 942591999  
Museo de las Villas Pasiegas. Situado en una ermita del siglo XVIII a las afueras de Vega de Pas. Visitas concertadas: 942595053



### MÁS INFORMACIÓN:

Oficina de Turismo de Cantabria:  
[www.turismodecantabria.com](http://www.turismodecantabria.com)

Mancomunidad de los Valles Pasiegos:  
[www.vallespasiegos.org](http://www.vallespasiegos.org)

## El sobao pasiego fue el primer producto que comercializó Cantabria. Ya en el siglo XVIII las mujeres pasiegas los llevaban por ferias y mercados para venderlos



la región. Se emplea leche entera pasteurizada, que coagula con cuajo animal, se moldea en recipientes cilíndricos y se prensa durante un máximo de 24 horas. Madura en una semana y podemos acompañarlo con un tinto joven y afrutado... aunque el chacolí tampoco le viene mal.

Si tuviera que recomendar un queso pasiego tendría serias dudas, pero no me equivocaría si cito entre los primeros un invento de no hace más de quince años llamado 'divirín', un queso de pasta blanda, de sabor herbáceo y textura untuosa. Una joya especial elaborada por la señora Candela, en Tezanos de Villacarriedo, y ahora comercializado por la empresa La Jarradilla después de obtener la medalla de plata en el certamen internacional World Cheese Awards 2009.

Durante todo 2011 se conmemora el "Milenio Pasiego", la celebración de los 1.000 años de la concesión, por parte del rey Don Sancho de Castilla, de los derechos de uso de los Valles Pasiegos a los primeros pastores trashumantes... ¡qué mejor ocasión para conocer la Cantabria esencial! ●