

Ciencia asturiana para consolidar un producto con denominación de origen

El fermento «mágico» del afuega'l pitu

● Una firma biotecnológica leonesa ha logrado producir la esencia congelada del popular queso

● Las cepas fueron diseñadas en el laboratorio del IPLA, tras una década de investigaciones

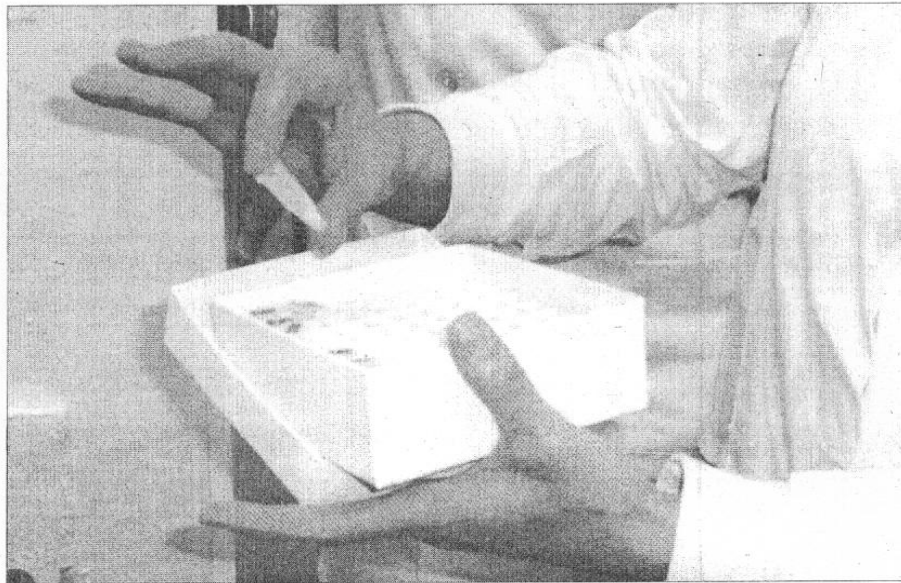
León, Eduardo GARCÍA
María José Aparicio y Roberto Fernández abren una de las neveras de la empresa de biotecnología Biogés Starters, en León, extraen una bolsita y avisan: cuidado, que el frío quema. Dentro hay 81 mililitros de fermento láctico y todo un universo de vida microscópica. Un dato: por cada milímetro de este producto congelado hay doce millones de microorganismos.

En el interior de esa bolsa fría a rabiarse, preservado en el vacío más absoluto, está lo que los biólogos creen que es el fermento perfecto del queso afuega'l pitu, una de las más de treinta variedades artesanales que se producen en Asturias. El fermento se fabrica en León, pero «ha nacido» en los laboratorios del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA), y, más concretamente, en el Grupo de Fermentos Lácticos y Bioconservación, dirigido por Ana Rodríguez. Años de investigación han dado como resultado el diseño de varias cepas del queso que, según el laboratorio, acercan el actual afuega'l pitu a los sabores originales, siglos atrás.

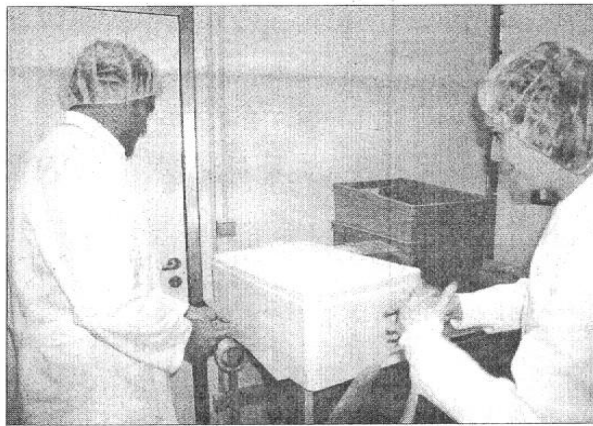
Los doce millones de microorganismos por mililitro tienen todos y cada uno de ellos una función en el fermento. «Trabajan en conjunto, pero tienen su especialización. Son los que dan al queso los aromas y sabores», explica el técnico Roberto Fernández.

Hace apenas cuatro meses que se comercializó el primer lote del fermento congelado, y estos días los queseros asturianos que se han apuntado a la iniciativa están recibiendo el segundo lote. Cien mililitros de producto dan «vida» a unos 500 litros de leche. Cuatro queserías trabajaron con el primer lote con excelentes resultados. «Son producciones muy pequeñas, entre 100 y 120 dosis por lote. Diez litros de fermento congelado suponen la interacción de billones de microorganismos», señalan en Biogés.

La historia del fermento «mágico» del afuega'l pitu viene de atrás. Ya en 1999 los investigadores del IPLA, centro dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Ana Rodríguez



Una caja con las cepas diseñadas en el IPLA.



A la izquierda, un lote del fermento congelado. A la derecha, preparación para el transporte refrigerado a Asturias.

y Roberto Cárcoba habían publicado los resultados de una investigación que había supuesto el nacimiento del IPLA-001, el fermento original del queso asturiano. Como punto de partida para la selección de las bacterias lácticas que compo-

nen el fermento autóctono se utilizaron lotes de leche cruda de distintas lecherías de Grado y Morcín. Las cepas lácticas que mostraron la mejor aptitud tecnológica fueron incluidas en el fermento definitivo.

Pero una cosa es el laboratorio y

otra la comercialización. Cuando se trató de fabricar el fermento a través de una empresa valenciana, mediante liofilización, la cosa no funcionó. Hubo que recomenzar.

Pasa a la página siguiente

Estudios para lograr otro fermento de diseño destinado al cabrales

Oviedo, E. G.

Asegura Juan Carlos Bada, director del IPLA, que el queso de afuega'l pitu es el más estudiado de España, junto al Idiazábal. En todo caso, no es el más conocido.

Desde los laboratorios de Biogés Starters se están probando fermentos especiales para el queso de Cabrales, todo un icono de la gastronomía astur. Por tanto, material sensible.

«Desde un punto de vista técnico, los primeros resultados han sido excelentes», asegura Roberto Fernández González, portavoz de la empresa leonesa. «Con un fermento diseñado específicamente para el cabrales se pueden recuperar los sabores del pasado». Quedan todavía muchos pasos que dar, aunque los técnicos dan por hecho que cuentan con la buena disposición del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cabrales.

La experiencia del afuega'l pitu puede abrir puertas para investigar en torno al Cabrales y a otros quesos, «porque Asturias es un nicho de mercado tremendo para nosotros». Con el afuega'l pitu la liofilización no funcionó y, sin embargo, la congelación —proceso más complicado a nivel biológico— sí; pero cada variedad de queso es un mundo, y mejor no anticipar.

Una de las queserías que trabajan con el nuevo fermento es La Borbolla, propiedad de Isabel García, actual presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

La primera mención escrita sobre el afuega'l pitu data de finales del siglo XIX, la monografía sobre Asturias de Aramburu y Zuloaga. A partir de la segunda década del siglo XX su producción quedó restringida a las cuencas de los ríos Nalón y Narcea.



Club Prensa Asturiana

Mañana, lunes, 25 de octubre

19.00 horas

PRESENTACIÓN

DÍA DEL DAÑO CEREBRAL: UN LLAMAMIENTO POR UNA ATENCIÓN INTEGRAL DE CALIDAD

Intervienen: Luisa Méndez López, trabajadora social de la Asociación Cébrano, e Igor Bombín, neuropsicólogo, en representación de la Fundación Reintegra.

Acto organizado en colaboración con la Fundación Reintegra.

20.00 horas

PRESENTACIÓN DE LA

ASOCIACIÓN ENSEÑANZA COOPERATIVA ASTURIAS «ECO ASTURIAS»

Intervienen: Carmen González de Mesa, decana de la Facultad de Formación del Profesorado y Educación de la Universidad de Oviedo; Pilar Castro Pañeda, vicedecana de Prácticas Internas y Externas de la Facultad de Formación de Profesorado y Educación de la Universidad de Oviedo; Laura González García y M.ª Dolores Pevida Llamazares, presidenta y secretaria, respectivamente, de la Asociación Enseñanza Cooperativa Asturias (ECO Asturias).



Director del Club:
Javier Rodríguez Muñoz
clubprensa@lne.es

Calvo Sotelo, 7. Oviedo
Teléfono: 985 279 731
ENTRADA LIBRE

Programación
semanal en:
club.lne.es

Martes, 26 de octubre

20.00 horas

PRESENTACIÓN DEL

VII CERTAMEN DE PINTURA RÁPIDA DE BUÑO

Intervienen: José Ramón García Saiz, alcalde del Ayuntamiento de Ribera de Arriba, Belarmino Fernández González, presidente de la Asociación Cultural de Buño, y César Fernández Pello, pintor autodidacta y miembro de la Asociación Cultural.

Se proyectará un DVD del certamen del año pasado.

Acto organizado en colaboración con la Asociación Cultural de Buño.

Ciencia asturiana para consolidar un producto con denominación de origen



Noemí de la Iglesia, María G. Valladares, Roberto Fernández y María José Aparicio, en Biogés (León).

Viene de la página anterior

Los técnicos de Biogés explican las dificultades: «Este es un fermento complejo, con una carga microbiana muy alta; no es fácil de manejar, porque una mínima desviación en las temperaturas de congelación hace que pierda viabilidad».

Ahí está el secreto, en la congelación. El fermento llega a los queseros a temperaturas bajo cero. Biogés ha ensayado durante dos años. «La colaboración de los queseros asturianos ha sido inestimable, es una gente excepcional. Habían tenido una mala experiencia y a nosotros nos tocó tocar puertas, pedirles que probaran y sin prometer nada», dice María José Aparicio. «Ellos tienen experiencia y no se andan con tapujos. Cuando nos dicen que el queso huele bien es señal de que la cosa funciona».

El trabajo para el diseño del fermento fue elaborado en el IPLA gracias al dinero de dos proyectos del Plan Nacional de I+D, con lotes de queso procedentes de las queserías de Margarita Mier y Casa Fondera, en Morcín, y La Borbolla y Temia, en Grado. Lo cierto es que esa investigación cobró tal cuerpo que acabó dando lugar a dos tesis doctorales y a varias publicaciones científicas.

El envío de los lotes a Asturias se realiza mediante transporte refrigerado. Los fermentos son introducidos en cajas de poliespán rellenas de nieve carbónica. En las queserías se descongela en un recipiente con un poco de leche y la mezcla resultante se añade a la cuba.

El fermento es el resultado de la combinación de tres cepas diseñadas por el IPLA, pero ésta es una investigación no cerrada: «El fermento está en continua evolución, es muy posible que en el futuro se pueda añadir alguna otra cepa», señalan los investigadores leoneses de esta empresa creada en 2003, una spin-off nacida en el seno de la Universidad de la provincia vecina.

Sus instalaciones son pequeñas,



El Grupo de Fermentos Lácticos y Bioconservación del IPLA.

El fermento es el resultado de la combinación de tres cepas, pero no es producto cerrado

con dimensiones que corresponderían a una planta piloto de una gran empresa del sector. «Tratamos de no hacer fermentos al uso, sino a la carta y destinados a productos artesanales». No compiten con los grandes del sector biotecnológico, a los que las pequeñas producciones del afuega'l pitu no les dejan resultados económicos apreciables.

La necesidad de un fermento para que las señas de identidad del afuega'l pitu no se perdieran lle-

gó a través de la legislación, cuando las normas prohibieron el uso de la leche cruda (de vaca, en este caso) para la fabricación de quesos de consumo inmediato. Ahora, la pasteurización destruye la vida bacteriana, la buena y la mala, también los microorganismos biológicamente deseables. «Nosotros hacemos crecer los que nos interesan». El fermento, tal cual estaba diseñado desde el Instituto de Productos Lácteos, en Villaviciosa, era resistente a los fagos, virus que infectan a las bacterias y que son enemigos de todos los quesos del mundo. El fermento evoluciona, pero los fagos también.

Por otra parte, el laboratorio sirve para homogeneizar un fermento que sirva para la producción de queso todo el año. La leche no es la misma, la esencia sí.

A Divinis

Santa Teresa (de la Vega)

■ Rouco elogia a la ex vicepresidenta

Javier Morán

Hay que dejar constancia de que el cardenal arzobispo de Madrid, Antonio María Rouco, expresó elogios de despedida a la ex vicepresidenta primera del Gobierno, María Teresa Fernández de la Vega, de la que ensalzó su «inteligencia y sensibilidad» en el trato con la Iglesia católica. Hace tiempo que otro cardenal, Carlos Amigo, al ser preguntado por las tensiones con el Gobierno de Zapatero, respondió que no le preocuparían mientras los cauces de diálogo permanecieran abiertos.

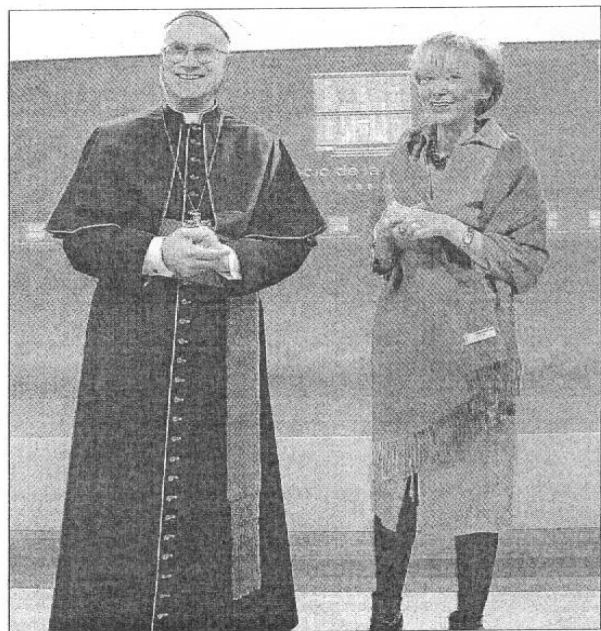
Pese al ruido y a la furia que tantas veces se han manifestado, conviene localizar los arrebatos ultramontanos o laicistas radicales en los márgenes del catolicismo o del librepensamiento, pero no en el núcleo mayoritario de ambas posiciones. Y cualquier gobierno pragmático, por su parte, elude abrir frentes de confrontación y desgaste con grandes sectores sociales. Ello no excluye que se haya dado cierta frivolidad en el presidente Zapatero, pero no es una circunstancia que afecte únicamente a la Iglesia. Del mismo modo que Rodríguez Zapatero reconoció que no había visto venir la crisis económica, se le puede achacar que no vio ni comprendió el significado ni la función histórica del catolicismo (durante la transición, por ejemplo), aunque sólo fuera bajo la perspectiva de la máxima napoleónica de que «un cura me ahorra cien gendarmes».

No precisamente cien gendarmes, pero sí cuantiosos recursos públicos, es lo que la Iglesia católica le está ahorrando en este momento de crisis al Estado. En otro nivel, resulta inapetible la función de organizaciones católicas como Manos Unidas (que acaba de recibir el premio «Príncipe de Asturias» de la Concordia).

Sin embargo, la idea que entienda como Europa Laica sostiene es que reciben más las confesiones religiosas del Estado (vía subvenciones o «privilegios») que lo que entregan a la sociedad. Europa Laica convocó ayer una manifestación en Madrid como aperitivo a la visita del Papa Benedicto XVI a Barcelona y Santiago de Compostela, los días 6 y 7 de noviembre. Las convocantes eran en total un centenar de organizaciones sociales y los convocados fueron «cientos de personas», según las notas de agencia. Insistimos en el carácter minoritario de estas corrientes, aunque no por ello despreciaremos sus postulados, sobre todo si el ultramontanismo se desbordara por el otro lado.

Del mismo modo que no vio venir la crisis, Zapatero no comprendió el significado ni la función del catolicismo

Respecto a María Teresa Fernández de la Vega, su labor con la Iglesia ha sido evidente, y basta para probarlo con recordar que sectores del PSOE le acusaron de demasiadas contemplaciones con Roma. Frente a otras frivolidades, hay que reconocer que en esta mujer predominó la sensatez, aunque también hubo un punto frívolo, pero meramente formal y achacable a parte y parte. Por ejemplo, el cardenal Bertone la visitó en 2009 y elogió el vestido de De la Vega, ya que era del color «utilizado por los obispos» (olvidó su emblema que el violeta o malva también es el color del feminismo). Tiempo antes, la visita fue al contrario; la Vicepresidenta vistió de negro riguroso y tocado, y Bertone lucía el hábito coral cardenalicio, pero con más puntillas que ella.



Fernández de la Vega y Bertone, en febrero de 2009.