

La empresa acaba de invertir 50 millones en mejorar sus procedimientos

La Peral de Illas inicia una nueva etapa produciendo queso de nata

La Peral (Illas),
Mario ANTUÑA

La empresa productora de los quesos artesanos de La Peral inauguró ayer su nueva fábrica, instalada en el pueblo que le da el nombre. La inversión realizada supera los cincuenta millones de pesetas y cuenta con ayudas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y de la Comunidad Europea (CE) a través del Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola (FEOGA).

La nueva fábrica permitirá aumentar la producción si fuese necesario, y fabricar un nuevo tipo de queso de nata. Esta empresa familiar lleva produciendo estos quesos desde hace 66 años. Al acto de inauguración asistió el asturiano Fernando Méndez de Andés, director general de Industrias Agroalimentarias del MAPA, y Jesús Cadavieco, consejero de Agricultura. Cadavieco señaló que se necesitan cincuenta fábricas como ésta en Asturias para potenciar los quesos

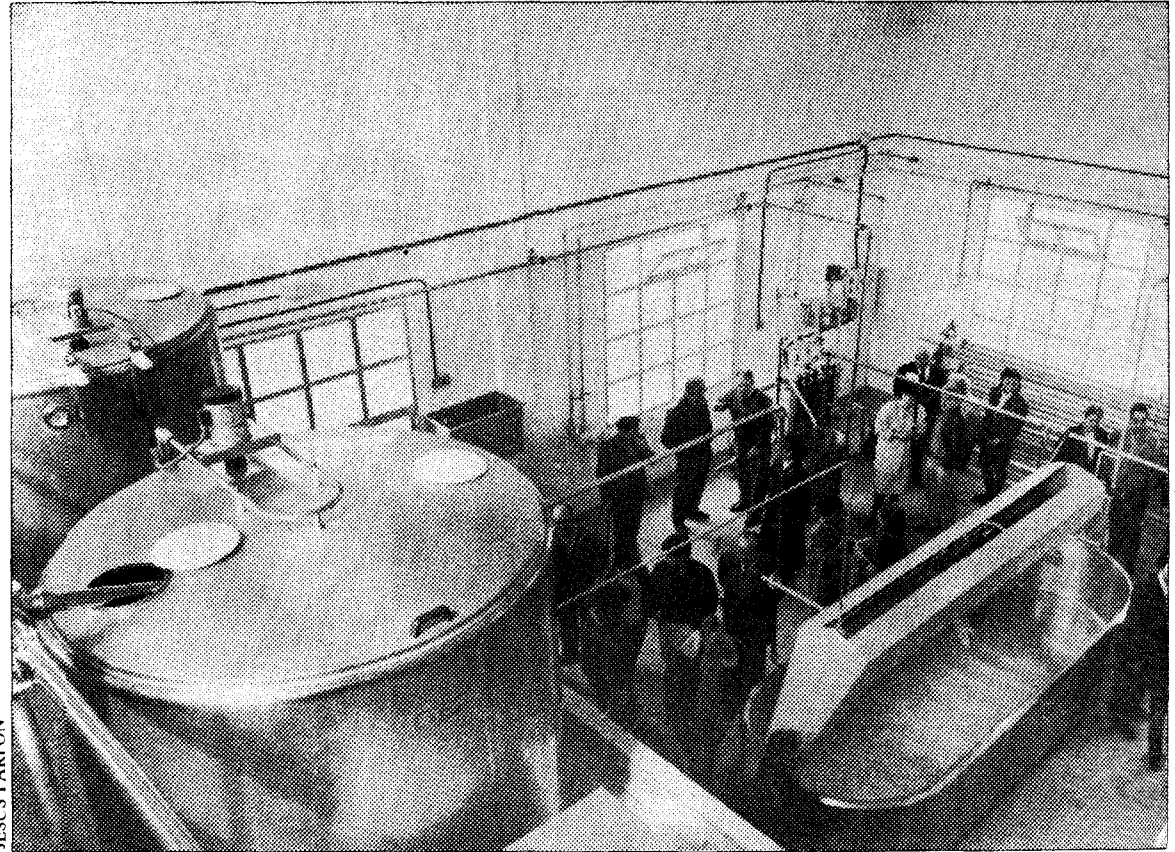
artesanos. En la actualidad regentan la fábrica de La Peral José Luis López León, nieto del legendario Antonio León Álvarez, y su mujer, María Esther Álvarez. Esta última manifestó que «hemos invertido más de cincuenta millones de pesetas, aunque el presupuesto inicial era de unos cuarenta y ocho millones de pesetas. Las ayudas que recibimos del FEOGA fueron de ocho millones y del Ministerio de Agricultura unos 3,5 millones de pesetas. Esta nueva fábrica la construimos porque la otra nos quedaba pequeña».

La empresa tiene tres trabajadores y las nuevas instalaciones permitirán poder aumentar la producción actual de estos quesos artesanos. «Si fuese necesario, podríamos superar los nueve mil kilos que hacemos mensualmente gastando unos tres mil litros de leche al día. También tenemos previsto producir un nuevo tipo de queso además del de La Peral. Se trata de un nuevo queso de nata que vamos a comercializar», manifestó María

Esther Álvarez. Tras sus 66 años de historia, el queso de La Peral inicia una nueva etapa. Su comercialización se concentra principalmente en nuestra región, aunque también se vende a Madrid, Barcelona y Galicia, entre otros lugares. La tradición familiar de su elaboración lleva ya tres generaciones y podría continuar. «El mayor de nuestros hijos tiene 15 años y nos gustaría que estudiase una carrera relacionada con la fábrica. Pero eso es algo que tiene que decidir él y todavía es pronto».

El popular queso de La Peral es del tipo azul, estilo Roquefort, y pudo ser degustado por las decenas de personas que asistieron ayer a la inauguración de la nueva fábrica.

El consejero de Agricultura y Pesca, Jesús Cadavieco, que estaba acompañado por el director regional de Agricultura, Miguel González Hevia, y varios alcaldes de la comarca, manifestó que «sería importante que más instalaciones de este tipo se creasen en Asturias para quesos



Aspecto general de las nuevas instalaciones de La Peral.

artesanos. Hay otras instalaciones de este tipo en el Oriente, pero son más pequeñas. De estas características hay muy pocas. Necesitaríamos contar con cincuenta fábricas como ésta para apoyar y potenciar los quesos artesanos de la región. Así aca-

baríamos con muchos problemas de producción de leche. Además supone una iniciativa privada de tipo familiar y artesano que nos hace mucha falta». La nueva fábrica está instalada en el pueblo de La Peral, en el municipio de Illas. Cuenta con

un edificio de nueva construcción que alberga modernas instalaciones. Tiene una depuradora, varias bodegas, una cámara frigorífica, cubas de almacenaje de leche, sala de pasteurización, otra de carga de camiones y la administración.



Dionisio López Arias, actual patriarca de La Peral, entre José Luis López y María Esther Álvarez.

El suegro del actual patriarca inició en 1923 la historia de este producto

De Antonio León a Dionisio López, 66 años dando buen trato a la leche

La Peral (Illas), M. ANTUÑA

La historia del queso de La Peral se remonta al año 1923, cuando comenzó a comercializarlo el legendario Antonio León Álvarez, que falleció no hace mucho, cuando tenía 106 años. Desde entonces han pasado 66 años de historia que recuerda Dionisio López Arias, yerno del anterior y que ha dado el relevo en la fábrica a su hijo José Luis y a la mujer de este, María Esther.

Dionisio López tiene 74 años y de la historia del queso recuerda que «mi suegro trabajaba con su

hermano en Oviedo, en la fabricación de estos productos. Los dos volvieron a La Peral y después se separaron. Fue cuando Antonio León puso la vieja fábrica que ahora dejamos por esta nueva. Los comienzos, como en todo, nunca son fáciles. Pero conseguimos salir adelante y abrimos paso en el mercado, y se va vendiendo bien. Al principio sólo lo vendíamos aquí, en la región, pero después hemos ampliado el mercado y lo sacamos a varias regiones como Madrid, Barcelona o Galicia; aunque nuestro principal mercado es éste».

Para él, el secreto de este queso está «en una buena maduración en bodegas adecuadas y en contar con leche bien tratada y sin aditivos». Las nuevas instalaciones, producto de las gestiones de la tercera generación familiar, le parecen «formidables; la verdad, no lo esperaba, pero han quedado muy bien. Ya ves, hay que dar paso a la juventud, que tiene otras iniciativas».

El queso de La Peral es uno de los productos asturianos que está incluido en la campaña de promoción que lanzará próximamente la Consejería de Agricultura.

Hasta ayer se habían vendido unos seiscientos kilos

Las Jornadas gastronómicas del salmón de Pravia vuelven a resultar un éxito completo

Pravia,
Francisco L. JIMENEZ

Las IV Jornadas gastronómicas del salmón de Pravia, que comenzaron el pasado viernes y terminan hoy, domingo, están registrando una notable presencia de público pero, a diferencia de otros años, no se llegan a producir colas en los restaurantes ni se nota en las calles una masificación por las visitas.

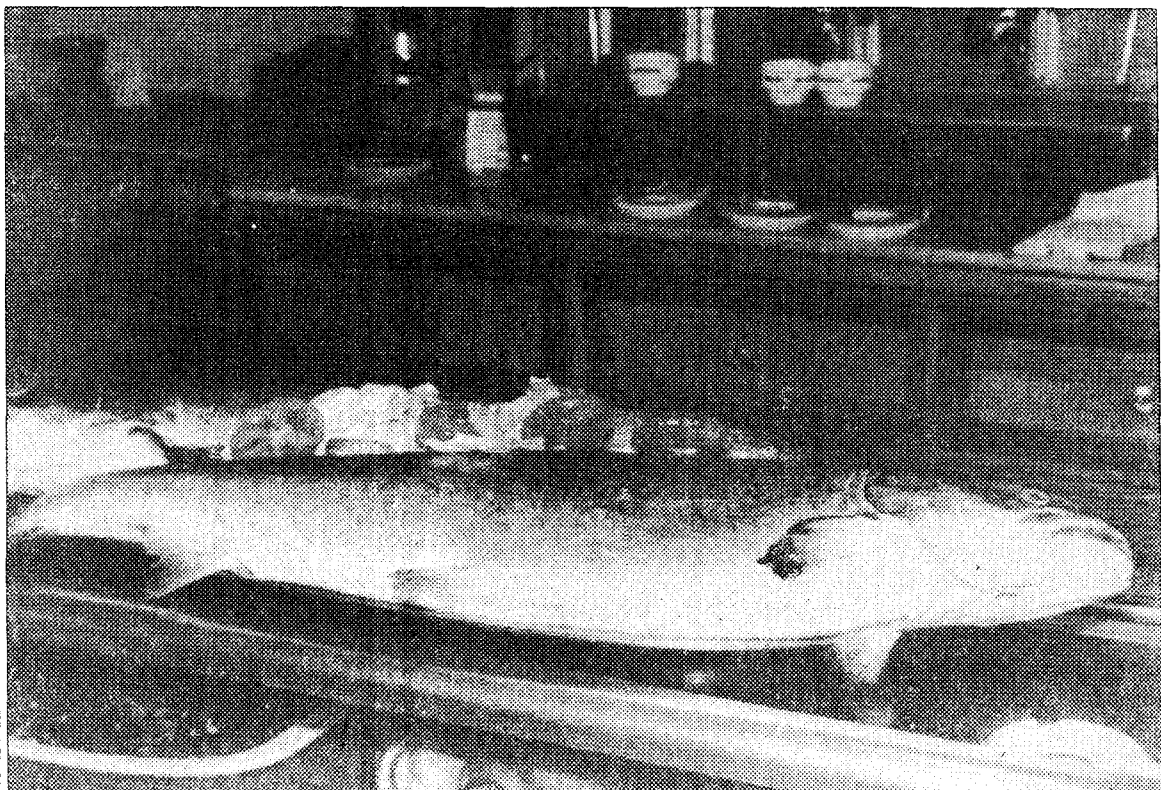
El ritmo de ventas de salmón sigue los cauces previstos por la organización, es decir: el viernes fue una especie de ensayo general; ayer, sábado, se empezó a vender «en serio», y hoy, domingo, puede ser el día de mayor venta.

Recordar que en estas Jornadas gastronómicas del «rey del

río» participan veintidós establecimientos, divididos en función del tipo de menú que ofrecen en tres categorías: desde el canapé de salmón con cava, que se ofrece a doscientas pesetas, al menú completo compuesto por caldereta, salmón a la plancha y tocino, vendido a mil cuatrocientas pesetas, y el menú medio con rodaja de salmón a la plancha, por el que se pagan ochocientas pesetas.

Sin lugar a dudas, la mayor aceptación, al menos así lo declaran los hosteleros, la está teniendo el menú más caro y también más completo.

Las ventas en kilos rondan al comenzar la jornada hoy, domingo, los seiscientos kilos, y todavía tendrán que trabajar mucho las cocinas de los restauran-



El salmón, auténtico protagonista de esta fiesta gastronómica.

tes para llegar a vender el total de dos mil kilos de salmón adquiridos durante la semana por la hostelería.

Todas las opiniones de los entrevistados apuntan a que será hoy el día elegido por miles de asturianos, y preferentemente en

el horario de comidas, para acercarse a degustar el salmón. La experiencia de pasados años así lo confirma.

Las áreas de montaña de la GE, a debate en Covadonga

Oviedo

Representantes de regiones y áreas de montaña de la Comunidad Europea (CE) se reunirán los próximos 28, 29 y 30 de abril en Covadonga para estudiar y analizar la situación que atraviesan estos espacios naturales. Los diversos colectivos ecologistas y montañeros de Asturias, Castilla-León y Cantabria entregarán a uno de los eurodiputados participantes en las jornadas un informe detallado de la situación de deterioro y amenaza que pesa sobre los Picos de Europa. Por otra parte, grupos ecologistas y conservacionistas de las tres autonomías con terrenos en los Picos de Europa se reunieron ayer en Oviedo para analizar la situación que originan las agresiones que sufre esta comarca montañosa. Teleféricos, minicentrales y carreteras vuelven a ser criticados.



22 Y 23 DE ABRIL

1.ª FERIA DE MUESTRAS DE TINEO

1.º Concurso de Ganado Vacuno

