

NOTA DE PRENSA

TPA ESTRENA “TIERRA DE QUESU”

- *“Tierra de Quesu”, la primer serie documental sobre'l mundu de los quesos asturianos*

Xixón, 23 de febreru de 2021

TPA estrena mañana miércoles, día 24 de febreru, a les 22.30 hores, “Tierra de Quesu”, una serie documental de cuatro capítulos centrada nel mundu queseru asturianu. La serie ta grabada dafechu n'asturianu y cuenta col apoyu de la Consejería de Cultura nel marcu del proyectu *Asturies crea cultura/Asturies crea sinerxes*.

El realizador ribeseyanu Pablo Casanueva dirixe esti proyeutu conduciú pol cocineru y consultor gastronómicu Lluís Nel Estrada. Esti espertu culinariu guía al propiu Casanueva, un mozu profanu nel mundu de los quesos asturianos, más allá de les nociones básiques de les que puede disponer cualquier consumidor. De Peñameyera a Taramundi van visitar dalgunes de les munches queserías artesanales qu'elaboren esti productu y que surdieron n'Asturies en dos tiempos. Nuna primer dómina o revolución quesera asturiana de magar los años 80 del pasáu sieglu y otra vuelta, na que Estrada denomina como segunda revolución de los quesos artesanales asturianos; de magar la crisis del 2008, cola apaición de nuevos quesos artesanos, queserías y nueves tendencias tanto a la hora d'elaborar los quesos como a la de comercializalos, ya incluso consumilos.

Esta *road movie* va percorrer 1500 kilómetros, dende l'Oriente hasta l'Occidente d'Asturies, para afondar nes variedaes de quesu, na so hestoria y na so elaboración. Tamién nos va a falar de la vida de los sos productores artesanos y de les dificultaes a les que s'enfrenten. Les panorámiques de los impresionantes paraxes naturales qu'arrodien les queserías combínense en “Tierra de Quesu” colos planos detalle de la cuidada elaboración d'esti productu: la separación del cuayu, l'amasáu o l'afumiáu.

Cada capítulo ta dedicáu a una zona xeográfica: *De les Peñameyeres a Maliayo*. *Los quesos asturianos cerca del Mar* (la costa), *Los Alpes Queseros d'Asturies* (Oriente), *El Centru d'Asturies*. *Los quesos del corazón del país* (centru) y *De Grau a Taramundi*. *Onde'l quesu pasa a llamase queisu* (occidente). Tolos episodios cuenten con una referencia gastronómica: recetas, cates o maridaxes de productos relacionaos col mundo del quesu o de la lleche.

A lo llargo de cada capítulo, los queseros, verdaderos protagonistas d'esta producción de TPA, van dir respondiendo a distintes cuestiones sobre'l quesu baltés como: ¿Por qué'l Gamonéu ye tan caro?, ¿Si'l quesu de Los Beyos escacha al cortalo quier decir que ta pasao? o ¿Por qué n'Asturies nun se pueden facer quesos poco curaos con lleche crudo y en Francia sí?. Amás, l'espectador va poder conocer a unu de los últimos pastores que pasa seis meses al añu col ganáu en Los Picos d'Europa, explorar les estreches cueves nes que se curen el Cabrales o'l Gamonéu, o asistir a la resurrección del quesu d'untar d'Urbiés, cuasi que estinguíu va años y qu'un mozu ganaderu quier recuperar.

TPA ESTRENA “TIERRA DE QESU”

- **“Tierra de Qesu”, la primera serie documental sobre el mundo de los quesos asturianos.**

Gijón, 23 de febrero de 2021

TPA estrena mañana miércoles, día 24 de febrero, a las 22.30 horas, “Tierra de Qesu”, una serie documental de cuatro capítulos centrada en el mundo quesero asturiano. La serie está grabada íntegramente en asturiano y cuenta con el apoyo de la Consejería de Cultura en el marco del proyecto *Asturies crea cultura/Asturies crea sinerxes*.

El realizador riosellano Pablo Casanueva dirige este proyecto que conduce el cocinero y consultor gastronómico Lluís Nel Estrada. Este experto culinario guiará al propio Casanueva, un joven profano en el mundo de los quesos asturianos, más allá de las nociones básicas de las que puede disponer cualquier consumidor. De Peñameyera a Taramundi visitarán algunas de las muchas queserías artesanales que elaboran este producto y que surgieron en Asturias en dos periodos. En una primera época o revolución

quesera asturiana partir de los años 80 del pasado siglo, y en otra segunda, que Estrada considera la segunda revolución de los quesos artesanales asturianos, a partir de la crisis de 2008, con la aparición de nuevos quesos artesanos, queserías y nuevas tendencias, tanto a la hora de elaborar los quesos como a la hora de comercializarlos e incluso consumirlos.

Esta *road movie* recorrerá 1500 kilómetros, desde el Oriente hasta el Occidente de Asturias, para profundizar en las variedades de queso, en su historia y en su elaboración; así como también, en la vida de sus productores artesanos y en las dificultades a las que se enfrentan. Las panorámicas de los impresionantes parajes naturales que rodean las queserías se combinan en “Tierra de Quesu” con los planos detalle de la cuidada elaboración de este producto: la separación del cuajo, el amasado o el ahumado.

Cada capítulo está dedicado a una zona geográfica: De les Peñameyeres a Maliaño. Los quesos asturianos cerca del mar (la costa), Los Alpes Queseros (oriente), El Centru d’Asturies. Los quesos del corazón del país (centro) y De Grau a Taramundi. Onde’l quesu pasa a llamase queisu (occidente). Todos los episodios cuentan con una referencia gastronómica: recetas, catas o maridajes de productos relacionados con el mundo del queso o de la leche.

A lo largo de cada capítulo, los queseros, verdaderos protagonistas de esta producción de TPA, irán respondiendo a diferentes cuestiones sobre el queso tales como: ¿Por qué el Gamonéu es tan caro?, ¿Si el queso de los Beyos se desmigaja al cortarlo quiere decir que está pasado? o ¿Por qué en Asturias no se pueden hacer quesos poco curados con leche cruda y en Francia sí?. Además, el espectador podrá conocer a uno de los últimos pastores que pasa seis meses al año con el ganado en Los Picos de Europa, explorar las angostas cuevas en las que se curan el Cabrales y el Gamonéu o asistir a la resurrección del queso de untar de Urbiés, prácticamente extinguido desde hace años y que un joven ganadero está recuperando.