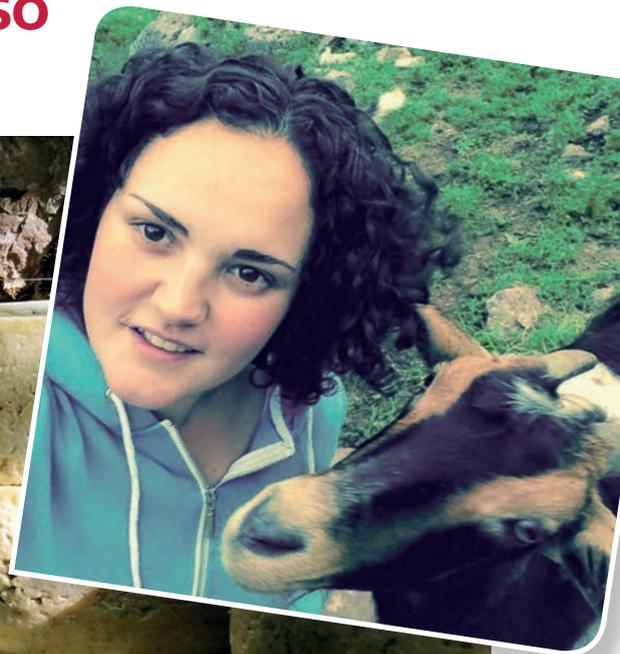
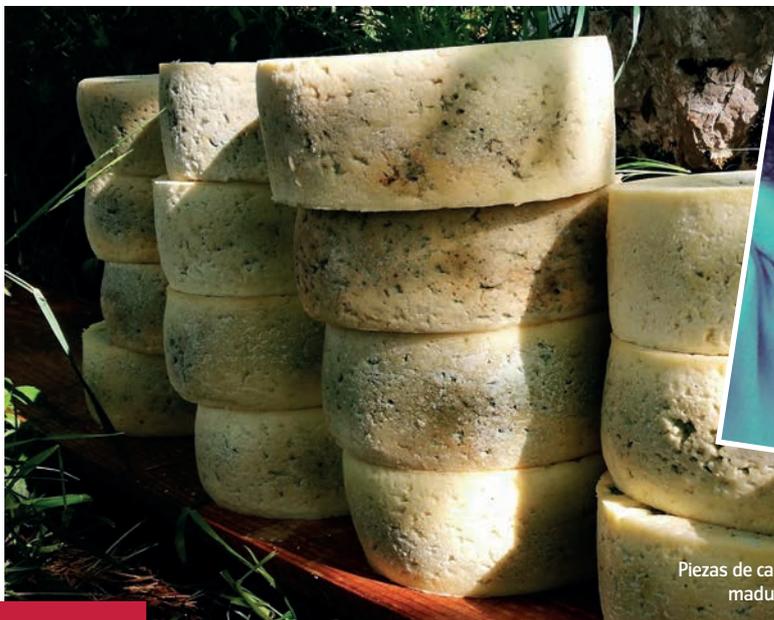


## PREMIO A LA INNOVACIÓN PARA MUJERES RURALES A JESSICA LÓPEZ POR EL AULA DEL QUESO DE CABRALES

### Turismo cultural con queso de grandes alturas



Piezas de cabrales en la puerta de una cueva para terminar su maduración. Jessica López, propietaria de Quesería Maín.

El Aula del Queso de Cabrales de la [Quesería Maín](#) nace con el objetivo de enseñar al mundo cómo se elabora de forma tradicional este manjar en un entorno de lujo como es el [Parque Nacional de los Picos de Europa](#). Está regentada por una treintañera, asturiana, que dejó su trabajo como diseñadora gráfica en Oviedo para retomar la práctica familiar de elaboración del queso cabrales en su pueblo natal. Un proyecto que ha conseguido regenerar la actividad económica de uno de los pueblos más altos de Asturias.

Jessica López fue galardonada en 2016 con el Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales, que otorga el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, en la categoría de diversificación de la actividad económica en el medio rural. Su proyecto del [Aula del Queso de Cabrales](#) es un ejemplo de emprendimiento para las mujeres y jóvenes en general del mundo rural, una contribución a la supervivencia de los pueblos de alta montaña y un impulso a la creación de empleo de calidad. La regeneración de estos lares pasa por mantener la actividad tradicional, pero desde un nuevo punto de vista, con una mirada innovadora.

La Quesería Maín, de la que su propietaria se siente totalmente satisfecha por lograr vivir de ella, se puede visitar en Sotres, pueblo de 200 habitantes situado a 1.050 me-

tros de altitud. Contiene un gran número de cuevas naturales en su entorno que son utilizadas para la maduración del queso. Forman parte del municipio de Cabrales, donde se creó la Denominación de Origen Protegida en 1981.

Esta forma de elaboración fue la que hizo que la asturiana se planteara diferenciarse del resto de productores: “quería ofrecer algo distinto”, comenta López. Al reabrir la quesería familiar eran muchos los visitantes que preguntaban por la elaboración del queso de Cabrales, y ahí surgió una



oportunidad para crear una clientela fija y un nuevo recurso turístico. Para ello recurrió al apoyo económico que ofrece la [Asociación para el Desarrollo Rural e Integral del Oriente de Asturias \(ADRIOA\)](#) que trabaja en su territorio, a través de las ayudas Leader del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

## 2.000 VISITAS AL AÑO

En este proyecto convergen varias condiciones para favorecer el desarrollo rural. Por una parte, las nuevas oportunidades y diversificación del empleo que brinda están relacionadas con una nueva oferta de turismo cultural, difundiendo la forma artesanal de elaboración del queso a través de visitas guiadas a la quesería y a las cuevas donde madura. A su vez, organizan catas y degustaciones de los dos tipos de cabrales que hacen: el normal, que pasa de cuatro a seis meses en la cueva, y el Maín reserva etiqueta negra, que está hasta diez meses.

Reciben visitas durante todos los meses, unas 2.000 al año, y en temporada alta requieren de más personal para atender todas las peticiones. Las diferentes cuevas, algunas de ellas inaccesibles en invierno, son las que proporcionan aromas y sabores únicos a cada queso.

Por otra parte contribuye al mantenimiento de una actividad económica tradicional sostenible. Todo el proceso de elaboración del queso se realiza con recursos del entorno. El ganado pasta en las parcelas del valle de Tielve perpetuando el paisaje y ayudando a conservar la biodiversidad de Picos de Europa. Además, la actividad de Maín está vinculada a la elaboración de productos locales de calidad (recibió el premio al [mejor queso de Cabrales del mundo](#) en 2011 y 2014) y fomenta la utilización de canales cortos de comercialización con parámetros modernos e innovadores.

El enfoque de esta joven emprendedora suma beneficios para el relevo generacional en los pueblos, para las mujeres rurales y para la continuidad del empleo local, además de crear un punto de encuentro entre la población local y los visitantes.

Su éxito como empresaria también ha conseguido romper moldes en los órganos de gobernanza tradicionales, siendo en

Difunde la forma artesanal de elaboración del queso a través de visitas guiadas a la quesería y las cuevas donde madura y, a su vez, organizan catas y degustaciones de los dos tipos de cabrales

2013 la primera vez que el [Consejo Regulador de Denominación de Origen Protegida del Queso de Cabrales](#) elige como presidenta a una mujer. Su gran implicación en este puesto ha logrado poner en marcha nuevos proyectos innovadores, como un sistema de recogida de sueros común para las 31 queserías de la DOP.

La VII edición de los Premios de Excelencia, en la que López fue galardonada, también premió a ocho proyectos presentados entre las categorías “Excelencia a la innovación en la actividad agraria” y “Excelencia a la innovación en diversificación de la actividad económica en el medio rural”. Proyectos que como el suyo son “un sueño cumplido con mucho esfuerzo y trabajo”. La quesería agradece enormemente a quienes le animaron a presentarse a la convocatoria por el reconocimiento y la repercusión del premio recibido. **R**



Arriba: porteano quesos mediante mula hasta las cuevas de maduración de cabrales. A la izquierda: Jessica López con cabritos. A la derecha: piezas de queso cabrales en cueva de maduración, entre piedra caliza, humedad y baja temperatura.