

Cantabria Santander Torrelavega Región

LIÉBANA

Los queseros realizan un curso sobre diversos aspectos de la producción

Jordi Feliú imparte en Potes 'Control de calidad de la leche, su transformación y control de parámetros de tecnología de elaboración' a los productores de las dos denominaciones de origen



PEDRO ÁLVAREZ / POTES

Queseros de las dos denominaciones de origen de los quesos de Liébana, 'Picón Bejes-Tresviso', y 'Quesucos de Liébana', están realizando durante estos días un importante curso denominado 'Control de calidad de la leche, su transformación en queso y control de parámetros de tecnología de elaboración', que está siendo impartido por el técnico en Industrias Lácteas, Jordi Feliú Mateu, y que había sido solicitado en la reunión celebrada el día 7 de abril, con los operadores de las dos denominaciones de origen de quesos, con que cuenta la comarca de Liébana.

El curso se está realizando en una de las salas de reuniones que utilizan los técnicos de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad, en la villa de Potes. Las clases teóricas se desarrollan en horario de tarde, de 16.00 a 20.00 horas.

Por las mañanas el técnico realiza visitas a las queserías, durante el momento de elaboración, donde los queseros muestran los controles de calidad de la materia prima, y el control tecnológico de las distintas fases de elaboración.

Los queseros que participan en el control y en el curso son Juan Carlos Martínez, de la quesería 'Río Deva', de Camaleño; María Trinidad Besoy, de la quesería 'Peña Cortés', de Tanarrio; María Jesús Camacho, de la quesería 'Peñalon', de Lon; 'Quesería Ándara S.C.', de Lon; Virginia Gómez, de la quesería 'Peña Sagra', de San Andrés; Pedro Velarde, de la quesería 'Las Brañas de Liébana', de Pendes; Luis Alberto Alles, de la quesería 'Alles', de Bejes; José Antonio Cotera, de la quesería 'José Antonio Cotera', de



Los participantes en el curso asisten a una de las clases. / ÁLVAREZ

«La calidad del queso viene dada por la calidad de la leche»

El director del curso, Jordi Feliú, señala que «durante estos días que he visitado las queserías y he mantenido conversaciones con los queseros, hemos visto la necesidad de que se plantee por parte de los organismos correspondientes, la realización de un estudio de investigación sobre la flora láctea del queso. Se estudiarían las condiciones naturales que existían en las praderas de los puertos de alta montaña,

cuando se elaboraban quesos como el picón, o el ahumado de Áliva. La calidad del queso viene dada por la calidad de la leche. Sería fundamental hacer categoría de leche de las queserías, y estudiar el fermento láctico floral de los pastos de los puertos de montaña de Picos de Europa. Si se consigue una leche de muy buena calidad, sin duda alguna aumentarían las ventas de los quesos».

Bejes; José Cotera, de la quesería 'José Cotera', de Bejes, y Francisco Javier Campo, de la quesería 'Francisco Javier Campo', de Bejes.

Jordi Feliú, técnico en Industrias Lácteas, que dirige el curso, manifestó a ALERTA que «uno de los

objetivos principales del curso es el de enseñar unos métodos analíticos sencillos, que permitan a los distintos elaboradores gestionar y controlar de manera más segura, tanto la calidad de la leche, como el control tecnológico en las distintas

fases de la elaboración del queso, y para ello cada explotación está siendo contemplada específicamente, adecuándose a sus circunstancias técnicas, para que el quesero pueda lograr un producto de calidad y homogéneo».

CABEZÓN DE LIÉBANA

Magnífica vendimia en el pueblo de Los Cos

PEDRO ÁLVAREZ / LOS COS

La familia Blanco Larín, de la localidad lebaniega de Los Cos, en el municipio de Cabezón de Liébana, continuando con la tradición inculcada por sus padres, Vicente e Isabel, realizaron la vendimia en tres magníficas viñas del término de la población lebaniega. Desde primeras horas de la mañana, miembros de la familia, parientes, y amigos, entre los que se encontraban jóvenes, adultos, y ancianos, comenzaron la vendimia, en la viña de San

Julián, donde había una cosecha de 5000 kilogramos de uvas. Cuarenta personas fueron cortando las uvas y transportándolas hasta la entrada de la viña, donde se cargaban en un tractor, que las llevaba a la localidad de Los Cos. Al concluir la viña de San Julián, los vendimiadores, se dirigieron a dos viñas situadas debajo de la carretera general, en El Llano de Las Viñas, donde sacaron 10.000 kilogramos de uvas. Durante la vendimia hubo armonía y buen humor. La cosecha fue excelente, y al concluir las labores de



Los Blanco Larín, durante la vendimia. / ÁLVAREZ

recogida de la uva, todos los vendimiadores acudieron al mirador de Los Cos, donde después del trabajo

realizado, pudieron reponer fuerzas en una comida, donde se contaron anécdotas de la jornada.

COLINDRES

El PRC pide que el mercadillo respete el acceso a las viviendas

BEDIA / COLINDRES

El Comité Local del PRC de Colindres pidió ayer al Ayuntamiento mediante un comunicado que «se respeten» los accesos a las comunidades y portales de los vecinos de la calle Manuel Fernández Madrazo durante la celebración del mercadillo de los viernes. Los regionalistas señalan que «es constante la invasión» de furgonetas y coches en las aceras peatonales, además de soportar que parte de las basuras o restos del mercadillo se introduzcan en sus propiedades, «sin que éstas sean limpiadas por el ayuntamiento al ser zonas privadas».

Asimismo, el PRC insta al Ayuntamiento «a controlar» la limpieza de estos puestos de venta ambulante proporcionándoles contenedores especiales para que puedan arrojar las basuras, plásticos y demás desechos. Igualmente, buscan la instalación de retretes portátiles químicos con el fin de paliar «la insalubridad» que genera esta actividad comercial, «reduciendo ambas propuestas en una integración en el Medio Ambiente».

Por otro lado, el PRC entiende que «es necesario» disponer de un plan de emergencia y evacuación que permita la entrada de los vehículos y personal de emergencias «en el caso que fuera necesario».

BEZANA

El Consistorio organizará varios talleres artesanales

ALERTA / BEZANA

El Ayuntamiento de Santa Cruz de Bezana tiene previsto organizar, dentro del programa de educación ambiental, una serie de talleres artesanales subvencionados por la Consejería de Medio Ambiente del Gobierno de Cantabria.

Las actividades versarán sobre desarrollo sostenible, recuperación de costumbres tradicionales y reutilización de productos cotidianos. El objetivo de esta iniciativa es «recuperar y difundir entre los vecinos del municipio las costumbres y los hábitos de nuestros mayores».

Entre las actividades programadas, dirigidas a todos los públicos y de carácter gratuito, se encuentra una mesa redonda con integrantes de la cooperativa 'A salto de mata'.