

FAUSTINO SUÁREZ ANTUÑA, MARTA HERRÁN ALONSO Y JESÚS RUIZ FERNÁNDEZ

Departamento de Geografía. Universidad de Oviedo.

La adaptación del hombre a la montaña. El paisaje de Cabrales (Picos de Europa)

RESUMEN

Cabrales, situado en plenos Picos de Europa, conoció diferentes fases económicas durante la pasada centuria. Las prácticas agroganaderas predominaron en la zona hasta comienzos del siglo XX, cuando irrumpió con fuerza una nueva forma de explotación de los recursos naturales, como fue la minería. Una actividad extractiva que, pese a su elevado coste medioambiental, no mermó el atractivo de este espacio de montaña, constituyendo hoy en día uno de los principales destinos de turismo rural en Asturias. Las huellas de esta evolución han quedado impresas en el paisaje y pueden ser rastreadas a través del producto más emblemático del Concejo: el queso de Cabrales.

RÉSUMÉ

L'adaptation de l'homme à la montagne. Le paysage de Cabrales (Picos de Europa).- Cabrales, situé en plein milieu des Picos de Europa, connut diverses phases économiques au cours du siècle dernier. Les pratiques agricoles et d'élevage prédominèrent dans cette zone jusqu'au début du XX^{ème} siècle, lorsque fit irruption, avec force, une nouvelle forme d'exploitation des ressources naturelles, comme le fut l'industrie minière. Une activité extractrice qui, malgré son coût environnemental élevé, n'entama point l'attrait de cette espace montagneux, faisant de lui aujourd'hui l'une des principales destinations de tourisme rural des Asturies. Les traces de cette évolution sont imprimées

dans le paysage et peuvent être suivies à travers le produit le plus emblématique de la municipalité: le fromage de Cabrales.

ABSTRACT

Man adaptation to the mountain. Cabrales landscape (Picos de Europa).- Cabrales, situated in the middle of the Picos de Europa, was known different economic phases during the last century. The livestock farming practises were predominance in this area up to the beginning of the XX century, when a new way of development rushed into: the mining. In spite of the fact that mining involved an environmentally degradation, this mountainous place was keeping its attractive up and nowadays is one of the most popular rural tourism destinations in Asturias. The signs of this evolution were being printed on the landscape and it is possible to track them down through the most emblematic product of this town council: Cabrales cheese.

Palabras clave / Mots clé / Key words

Parque Nacional Picos de Europa, relieve kárstico, queso de Cabrales, minería metálica, turismo rural.

Parc National Picos de Europa, relief karstique, fromage de Cabrales, industrie minière métallurgique, tourisme rural.

Picos de Europa National Park, karst relief, Cabrales Cheese, metallic mining, rural tourism.

I

EL MEDIO FÍSICO DE CABRALES

EL CONCEJO de Cabrales, con una extensión de 238,29 km², se localiza en el Oriente de Asturias, comprendiendo gran parte del Macizo Central de los Pi-

cos de Europa y también áreas del Occidental y del Oriental, además de diversas sierras de altitud media como Portudera, Peña Maín y el flanco suroccidental del Cuera. Las altitudes de Cabrales oscilan entre los 120 m del río Cares en Mildón y los 2.648 m que alcanza el pico Torrecerredo, que constituye el techo altitudinal de la



FIG. 1. Mapa de localización del concejo de Cabrales.

Cordillera Cantábrica. Otras cimas significativas son el Pico Urriellu, más conocido por los montañeros como el Naranjo de Bulnes (2.519 m), el Neverón de Urriellu (2.559 m), el Albo (2.436 m), Horcados Rojos (2.562 m), o el Tesorero (2.570 m), que hace de límite entre Asturias, Cantabria y León (Fig. 1).

La principal arteria fluvial que drena este espacio es el Cares, que nace en la cuenca intramontañosa de Valdeón para internarse a continuación en los Picos de Europa, labrando hasta Poncebos el conocido desfiladero que separa el Macizo Central, o de los Urrieles, del Occidental, o del CorniÓN. Aguas abajo el río sigue discurrendo encajado, si bien las formas ya no son tan agresivas, hasta llegar a la depresión de Arenas de Cabrales, donde se le unen por la margen izquierda los ríos Casaño y Ribebes, dando lugar a un amplio sistema de terrazas fluviales formado a lo largo del Cuaternario (RUIZ y POBLETE, 2003). A partir de Arenas las sierras del Cuera y de Juan Robre y Jana obligan al Cares a cambiar su rumbo S-N y fluir hacia el Este a través de otra garganta que, hasta su unión con el Deva en Panes, sólo es interrumpida por pequeñas vegas en Trescares, Mier y La Molinuca. Otros cauces importantes del Concejo son el Bulnes y el Duje, que tributan sus aguas al Cares en Poncebos y han sido capaces de labrar también sendas gargantas.

Cabrales presenta un imponente paisaje de alta montaña caracterizado por roca al desnudo, las cumbres de formas afiladas, los «llambriales» (superficies rocosas inclinadas que han sido pulidas por el paso del hielo

glaciar), las grandes depresiones glaciokársticas, los neveros, los heleros, etc. No obstante también existen áreas de media montaña de topografía más suave e incluso algunas vegas aluviales, como la ya citada de Arenas de Cabrales. En consecuencia el 58,5% de la superficie del Concejo se halla por encima de los 800 m de altitud y el 13,7% supera los 1.600 m.

Desde el punto de vista geológico este espacio pertenece a dos grandes unidades estructurales: la Región de Mantos y el Dominio de Picos de Europa.

– La Región de Mantos, o Manto del Ponga, está integrada por diversas láminas alóctonas imbricadas de trazado cartográfico sinuoso, que fueron plegadas con posterioridad a su emplazamiento, y que están constituidas por materiales del Cámbrico, el Ordovícico, el Devónico superior y el Carbonífero; en esencia cuarcitas, calizas, lutitas y areniscas pertenecientes a diversas formaciones. No obstante, es necesario tener en cuenta que en la prolongación NE de dicha región (área que comprende las rasas costeras del Oriente de Asturias y también alineaciones litorales como la Sierra del Cuera), se da una paulatina reducción de los tramos lutíticos y un incremento de los carbonatados (JULIVERT, 1983).

– Por su parte, el Dominio de Picos de Europa está definido por la sucesión de diversas escamas cabalgantes imbricadas que provocan la repetición sucesiva de los materiales calcáreos del Carbonífero (MARTÍNEZ DE PISÓN, 2000).

Por consiguiente los materiales predominantes en el concejo de Cabrales son las cuarcíticas ordovícicas, las areniscas devónicas, estefanienses y pérmicas, y especialmente las calizas carboníferas. Estas últimas son ricas en yacimientos minerales, hasta el punto de que la caliza de montaña fue denominada «caliza metalífera» por autores como Paillete (1855) y Adaro y Junquera (1916). Tal circunstancia permitió la existencia de cierta actividad minera en el Concejo desde la antigüedad, aunque hasta las dos últimas centurias dicha actividad, basada fundamentalmente en la extracción de cobre, níquel, plomo, cinc, hierro, manganeso, barita, fluorita y plata, no alcanzó relevancia.

La gran extensión ocupada por los afloramientos calcáreos, que se encuentran ampliamente fracturados, ha dado lugar a la existencia de un relieve kárstico muy desarrollado, tanto en superficie como en profundidad, sobresaliendo en este último caso el sistema del Trabe que es la sima más profunda de España, con 1.440 m. de desnivel. Las formas kársticas más representativas son las dolinas, denominadas «jous» por los lugareños,



FIG. 2. Entrada de la antigua mina de La Boriza (Poo) utilizada hoy para la maduración del Cabrales. Actualmente permanecen en activo para esta finalidad catorce cuevas, tres antiguas minas, tres bodegas y dos cámaras artificiales. Destacan la ya citada mina de la Boriza y las cuevas de La Vieya, El Molín y El Cares. La primera de ellas es utilizada por ocho elaboradores; el Molín y La Vieya son usadas respectivamente por uno y seis queseros; y la cueva El Cares, que sin duda es la mayor y mejor dotada de las cuevas de maduración, es empleada por un número variable de productores.

pero, como ha quedado patente, también destacan las cavidades endokársticas, algunas de las cuales han sido utilizadas para la fermentación de uno de los quesos azules más conocidos: el queso de Cabrales. Estas cuevas naturales se caracterizan por mantener una temperatura constante a lo largo del año (12 °C aproximadamente), una humedad muy alta (90-95%) y una serie de conductos naturales que permiten la circulación del aire. Pues bien, estas características existentes en las cuevas cabraliegas (similares a las que se dan en las grutas de la montaña de Combalou, en Roquefort-sur-Soulzon, cuna del queso homónimo) las convierten en lugares idóneos para la fermentación del Cabrales. Esto es así porque, por un lado, las condiciones ambientales favorecen la proliferación de hongos del género *Penicillium*, que es el encargado de llevar a cabo el proceso de maduración del queso; y por otro, los conductos de ventilación, denominados «soplaos» en Cabrales y *fleurines* en Francia, cumplen una función de suma importancia, ya que las corrientes de aire que en ellos se generan dispersan las esporas del *Penicillium* por toda la cueva, introduciéndolas en el interior de los quesos¹.

¹ No obstante, hoy en día también es habitual que este hongo se introduzca en la masa de forma artificial utilizándose, en este caso, la cepa *Penicillium ro-*

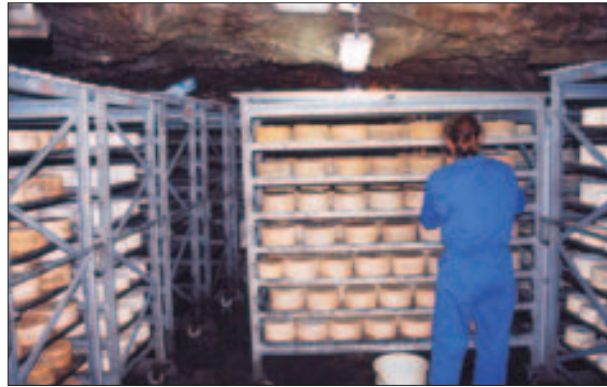


FIG. 3. Interior de las instalaciones de la cueva El Cares (Arenas). En la fotografía se observa cómo se organiza internamente la principal cavidad de maduración del Cabrales: estanterías metálicas móviles que son alquiladas a los productores. Se puede apreciar también la distinta tonalidad del queso en función de su grado de maduración.

Las cuevas utilizadas para la fermentación del queso de Cabrales son de dimensiones variables, aunque en todos los casos resultan modestas en comparación con las existentes en el país gallo, aprovechándose desde pequeños abrigos rocosos de apenas unos metros a cavidades hectométricas de una sola planta, salvo en el caso de la cueva El Cares, que está distribuida en dos niveles. Antaño las cavidades eran utilizadas de forma individual, mientras que hoy en día la maduración del queso de Cabrales tiende a concentrarse en grandes cuevas comunitarias acondicionadas (luz, agua corriente y buenos accesos) y que reúnen las debidas condiciones higiénico-sanitarias (Figs. 2 y 3).

En definitiva, el relieve condiciona la organización del espacio cabraliego, distinguiéndose claramente dos ámbitos bien definidos, tanto desde el punto de vista topográfico, como desde el punto de vista de los usos y aprovechamientos del suelo: las zonas bajas y las altas, o, si se quiere, los valles por un lado y la montaña por otro. En los primeros se concentran la mayor parte de las actividades, los núcleos de población, las principales vías de comunicación, los prados de siega y las antiguas erías, en las que los cultivos han sido sustituidos por el pasto. Existen también diversas formaciones vegetales entre las que destaca el encinar, bosque relicto que ha encontrado aquí un lugar adecuado para su persistencia, así como castañedos, robledales, saucedas

queforti que, además del Cabrales, es la manejada en la mayor parte de los quesos azules (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Danablu, Edelpilz, etc).

arbustivas, bosques de ribera y bosques mixtos integrados por avellanos, fresnos, robles, tilos, nogales y falsos plátanos o «pláganos» (*Acer pseudoplatanus*). Según Costa, Morla y Sainz (2001) esta última especie ha podido verse favorecida por la selección antrópica, ya que hasta la creación de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Cabrales» sus hojas se usaban para envolver el afamado queso azul. Por su parte en la montaña destaca la existencia de hayedos (como los montes del Acebucu, Ojos Negros y La Varera, entre otros), camperas, etc, siendo la presencia humana menos relevante aquí, puesto que se reduce a la existencia de una serie de majadas vinculadas a prácticas semi-trashumantes (Gorosea, Hondón, Ternás, Umardo, Valfríu...), y a algunos testimonios del pasado minero del Concejo.

II

VIVIR DE LA MONTAÑA. LAS ACTIVIDADES DEL HOMBRE EN CABRALES

La economía de Cabrales estuvo basada hasta época reciente casi exclusivamente en el sector primario, ya que, a excepción de la minería, prácticamente no existieron otro tipo de actividades de relevancia hasta nuestros días. En efecto, la ganadería fue, y en buena medida sigue siendo, una de las principales dedicaciones del Concejo, aunque han sido otras actividades las que han aportado diversificación y dinamismo a la economía cabraliega a lo largo del siglo XX. La primera de ellas fue la explotación de los recursos minerales de este territorio en el que la gran abundancia de calizas carboníferas, en las que existen numerosas y extensas áreas dolomitizadas, propiciaron la existencia de diversos minerales susceptibles de un laboreo comercial (hierro, cobre, cobalto, manganeso, volframio, níquel, plomo, calaminas, blendas, etc). Las huellas dejadas por estas empresas mineras desde fines del siglo XIX y durante buena parte del XX son aún reconocibles en el paisaje de los Picos, de manera que incluso algunos de sus elementos más emblemáticos, como son las bocaminas, han sido reutilizados para fines bien distintos a los extractivos, como luego se pondrá de manifiesto. La segunda de estas actividades que sustituyó a la práctica ganadera fue el turismo, que alcanzó su mayor desarrollo a partir de la década de los ochenta del pasado siglo, cuando la proliferación de alojamientos rurales, el senderismo y los deportes de aventura, convirtieron a Cabrales en uno de los principales focos de atracción de la montaña asturiana y de los Pi-

cos de Europa. Un turismo que, sin embargo, hunde sus raíces primero en las excursiones cinegéticas, científicas y alpinistas de un grupo minoritario que, a comienzos de la pasada centuria, quedaron fascinados por la belleza de este paisaje, y luego en las épicas cordadas al icono por antonomasia de la escalada española: el Naranjo de Bulnes.

1. HORADAR LA MONTAÑA

Los complejos efectos territoriales derivados del proceso industrializador que se dio en la Cuenca Hulleira Central y en las ciudades de Oviedo, Avilés y Gijón han ensombrecido el resto de las experiencias extractivas regionales que, si bien con un desarrollo más discreto que las grandes unidades de producción de carbón del centro de la región, contribuyeron a llevar el impulso industrial, el ansiado «progreso», a zonas periféricas de la provincia; es, como muy acertadamente la han definido Luque Cabal y Gutiérrez Claverol (2000) por contraposición a la energética de la hulla, «la otra minería de Asturias».

Aunque la riqueza mineral de los Picos era conocida desde antiguo, la minería no alcanzó su máximo desarrollo hasta el siglo XX, momento en el que, tanto empresas locales como foráneas, empezaron a asentarse en la zona atraídas por las grandes expectativas que generaba un sistema industrial europeo en alza. Como quiera que la metalurgia del cobre tenía una importante tradición en Inglaterra desde, al menos, el siglo XVIII, no es de extrañar la temprana irrupción de compañías británicas interesadas en las menas cupríferas de esta área, como la Alda y la Carreña Copper Mines o la Cabrales Copper Syndicate². Y es que la presencia de capitales extranjeros en la minería metálica oriental de Asturias, como en general en toda la minería regional, tuvo una fuerte y a veces hegemónica presencia fundacional, como lo demuestran las empresas citadas, a las que habría que sumar la Real Compañía Asturiana de Minas o The Asturian Mines Limited. Esta última, de capital mayoritario belga, fue la responsable de los

² En relación con los intereses de las compañías inglesas en la minería y metalurgia del cobre en Asturias, véase el interesante informe de la Real Sociedad Económica de Asturias sobre la solicitud de la Real Compañía Asturiana de Minas de asociarse con empresas británicas para instalar una fundición de cobre en Arnao: REAL SOCIEDAD ECONÓMICA DE ASTURIAS (1833): *Informe de la Real Sociedad Económica de Asturias al Señor Intendente de la provincia sobre establecer en el país la fundición de los minerales de cobre de América*, Oficina de Pedregal y Compañía, Oviedo.

descubrimientos de las mineralizaciones de zinc y plomo que serían las actividades con mayor presencia en el ámbito de estudio. En efecto, tras la diversificación productiva de esta compañía sobre la base de la metalurgia del zinc en Arnao (Castrillón, Asturias), se hizo necesario reconocer amplias zonas de la cornisa cantábrica en busca de yacimientos de los que obtener la materia prima. Fruto de las intensas campañas de búsqueda, salieron a la luz los importantes yacimientos cántabros de Reocín y numerosas minas en los Picos que tanto esta Sociedad, como su continuadora en el negocio (Asturiana de Zinc) y sus filiales (Carbones de La Nueva), se encargaron de explotar hasta los años ochenta del siglo pasado.

Las dos unidades geográficas ya mencionadas en las que se divide el concejo de Cabrales, dieron como resultado diferentes tipos de minería: por un lado la del valle, emplazada en la media ladera de los cordales que lo delimitan y en el propio fondo de valle; y por otro, la minería de alta montaña, asentada en plenos Picos de Europa, llegando incluso a ocupar altitudes superiores a los 1.500 metros.

La minería del valle tuvo grandes similitudes con la que se dio en la Cuenca Hullera Central en el período de entre siglos, localizándose en las inmediaciones de los pueblos (Ortiguero, Asiego, Carreña, etc) y, por lo tanto, centrando allí el reclutamiento de los trabajadores. Esto motivó que, por una parte, esta minería no diera lugar a la aparición de piezas residenciales nuevas como sí ocurrió en el caso de las explotaciones de carbón de la Cuenca Hullera Central, ya que las aldeas continuaron desempeñando esa función habitacional y, por otra, que la actividad extractiva no incidiera en la proletarianización de sus habitantes, ya que éstos continuaron manteniendo en pleno funcionamiento la explotación agropecuaria familiar. Este fenómeno del obrero mixto, muy estudiado en el ámbito de la Cuenca Hullera Central (GASCÚE, 1888; SIERRA ÁLVAREZ, 1990), se vio favorecido en Cabrales por el sistema de contrata llevado a cabo por las compañías mineras. En efecto, las empresas solían contratar la realización de una obra concreta o la extracción de una determinada producción, o, por el contrario, establecer un período de tiempo que podía ser mensual o incluso por jornadas.

Toda vez que la minería tuvo asegurada la mano de obra a través de los habitantes de las aldeas próximas, el mayor problema de las empresas fue la expedición del mineral. Para resolver esta cuestión las compañías mineras no dudaron en centrar aquí sus principales es-



FIG. 4. Antiguas instalaciones de la Mina de Los Picayos (Niserias, Peñamellera Alta), ocupadas actualmente por una central hidroeléctrica. De esta explotación se extrajo fundamentalmente cobalto, que era conducido por el río Cares en chalanas hasta Tinamayor, de donde partía, entre otros lugares, hacia las fábricas de vidrio y porcelana de Sajonia. Reproducido de SAINT SAUD, 1894, pág. 9.

fuerzos inversores, dando como resultado la apertura de pequeñas pistas de acceso a las explotaciones, modestos cables aéreos, obras de navegabilidad en algunos puntos de los cauces fluviales, etc (Fig. 4). Sin embargo, en contraposición a la minería de alta montaña, la emplazada en el valle fue, al menos en términos generales, menos rentable debido a la menor riqueza de los minerales explotados; de ahí que buena parte de esas minas tuvieran una vida productiva muy corta.

Frente a la de los valles, la minería del dominio de la alta montaña tenía rasgos muy diferentes. Si en aquella el laboreo se repartía a lo largo de todo el año, en la de las zonas más internas de Picos de Europa la actividad sólo era posible desde la primavera al otoño debido al rigor de las temperaturas y a las abundantes precipitaciones invernales en forma de nieve. Esta estacionalidad conllevaba un mayor grado de dificultad a la hora de reclutar efectivos locales para las minas, en buena medida debido a que su período de actividad coincidía con la mayor carga de trabajo en el campo, por lo que

fue necesario emplear mano de obra foránea y construir edificios para el albergue, tanto de trabajadores foráneos como autóctonos, dado que las minas se encontraban en zonas muy alejadas³.

Pero además de la mano de obra, las minas de la alta montaña tenían otro problema: las comunicaciones. En la parte cántabra de Picos de Europa, después de la apertura de largas pistas de montaña, se utilizaron también grandes cables aéreos que están en la base del actual teleférico de Fuente Dé. Así, esta minería hubo de abrir decenas de kilómetros de caminos (algunos sobre antiguas calzadas romanas) para acceder a las minas y expedir la producción. Una vasta red de comunicaciones (entre la que destaca la carretera a los lagos de Covadonga) y una malla de caminos que hoy en día sirven para una creciente práctica senderista que incluso ha reutilizado los antiguos casetones mineros como refugios de montaña.

En cuanto a los efectos económicos de esta minería, fueron éstos muy reducidos debido a la inexistencia de centros consumidores asociados. De hecho, los Picos y Cabrales quedaron desde el comienzo reservados a la producción de la materia prima y a un primer tratamiento del mineral antes de ser expedido hacia las industrias regionales, con lo que a cambio de un gran esfuerzo humano y ambiental la minería sólo repartió salarios; la única y efímera riqueza que proporcionó durante los casi cien años que duraron las operaciones en los Picos⁴.

Así, si bien es cierto que la minería metálica dejó tras de sí infraestructuras de comunicación importantes para la zona, una vasta red de caminos a lo largo de los macizos e incluso una riqueza toponímica que vino a solaparse con la existente (por ejemplo La Balsona), el precio fue realmente alto. La complicada presencia de los filones de mineral, incrustados en el macizo calizo y la ausencia en un primer momento de un sistema claro y racional de explotación, combinado todo ello con

la premura que la fuerte demanda imponía al laboreo, dieron lugar a un beneficio arbitrario del mineral en función de los afloramientos, sin asegurar el drenaje de las galerías ni prever su porvenir lo que, además de poner en entredicho la continuidad del yacimiento, conformaba un ambiente de trabajo extremadamente peligroso. Una situación que si bien fue mejorando en el aspecto productivo y de seguridad, poco o nada lo hizo en el ambiental, propiciando la apertura de galerías por doquier, la deposición de estériles, el trazado de pistas de montaña, la desecación de lagunas, la colmatación parcial de poljés y un largo etcétera de auténticas tropelías sobre medio que hoy, afortunadamente, se difuminan en uno de los parajes más bellos del país. No obstante, tras el abandono de la actividad, los vecinos supieron aprovechar parte de los elementos mineros, como las galerías, incorporándolos a la vida cotidiana mediante su utilización como cuevas, debido a que, en realidad, estas minas poco distaban de las cuevas naturales en las que tradicionalmente se fermenta el queso de Cabrales⁵ (Fig. 2). En efecto, los quesos azules demandan unas condiciones de temperatura constante y alta humedad que favorezcan la existencia de mohos del género *Penicillium*, encargados de su fermentación. Pues bien, esos mismos requisitos también están presentes en las galerías mineras excavadas en el roquedo calcáreo sin entibación salvo en ciertos casos; de ahí que presenten unas condiciones ambientales muy similares a las existentes en las cuevas. Las semejanzas de estas galerías mineras con las cavidades endokársticas va incluso más allá, ya que la imprescindible función de aireación realizada a través de los conductos endokársticos («soplaos») es aquí llevada a cabo por las chimeneas de ventilación. La utilización de las galerías mineras abandonadas como lugares de fermentación constituye pues una particularidad del queso de Cabrales.

2. PASTOREAR EN LA MONTAÑA

De nuevo son condicionantes de carácter físico (inclinación de las vertientes, escasez de suelos apropia-

³ Este aislamiento de las explotaciones de la alta montaña de los Picos de Europa fomentó un notable desarraigo de los trabajadores llegados a las minas; desarraigo que, sin duda, está en la base de la conflictividad que reflejan los periódicos de la época y que aún pervive en la memoria de los habitantes de Cabrales.

⁴ Respecto a los efectos ambientales, éstos no se refieren sólo a las vías de comunicación o a los sistemas de explotación, sino también a esos primeros tratamientos del mineral. En el caso del zinc, cuando la pureza no era la adecuada, debía ser sometido al calor para eliminar impurezas mediante el fuego. Este proceso, denominado calcinación, había sido motivo de fuertes polémicas y trágicos sucesos en algunos lugares como en Río Tinto (Huelva) por su alta toxicidad (QUIRÓS LINARES e IGLESIAS ÁLVAREZ, 1988).

⁵ El hecho de que estas cavidades naturales posibilitan una actividad económica como es la industria del queso, ha motivado una interesante controversia acerca de su propiedad. Para esta cuestión, véase RÍO, J. L. del (1999): «Consideraciones alrodiu'l réxime xurídicu de les cavidaes», *Régimen legal de las cavidades y su entorno* [en línea], <<http://www.delriobogados.com/espeleolex/conside.htm>>, [24 de agosto de 2005].

dos, etc) los que explican la primacía económica que tuvo la ganadería sobre la agricultura, cuya práctica se limitó a los valles y zonas de menor altitud donde se practicaba un policultivo de subsistencia. Por tanto, como en tantos otros concejos de la montaña asturiana, el pastoreo fue durante siglos la principal fuente de riqueza de Cabrales. Se trataba ésta de una actividad de corte tradicional, basada en prácticas antiquísimas que, sin embargo, no estuvo exenta de cambios para adaptarse a las distintas coyunturas socioeconómicas por las que atravesó la economía regional. Así, hasta comienzos del siglo pasado la cabaña cabraliega estaba formada, sobre todo, por animales de razas autóctonas (el vacuno por la raza casina, el ovino por la carranzana y el cabrío por la bermeya principalmente) adaptadas a las duras condiciones montañas. Las características morfológicas de este ganado, sus aptitudes mixtas para la producción de leche y carne, así como la composición heterogénea de la cabaña, estaban orientadas a permitir el aprovechamiento de los fértiles pastos de montaña; así como a proveer a la población de una serie de productos destinados al autoconsumo (leche, carne, pieles, lana, etc). La rentabilidad que se extraía de esta economía pastoril era, por tanto, muy escasa, limitándose a la producción para abastecimiento propio y a las exiguas rentas generadas por la venta de crías de ganado, así como de mantecas y quesos en las ferias y en los mercados locales próximos. La elaboración y comercialización de este último producto, destinado a aprovechar el excedente lácteo, constituyó desde antiguo uno de los rasgos más llamativos y característicos del concejo de Cabrales; no en vano encontramos ya referencias a este emblemático queso en las cartas que Jovellanos dirigió a Antonio Ponz en 1799 y en el *Diccionario* de Pascual Madoz, publicado medio siglo después⁶ (Fig. 5).

A diferencia del Roquefort, cuya elaboración se realiza exclusivamente con la leche procedente de una determinada raza de oveja (la *lacaune*), el queso de Cabrales está elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra en distintas proporciones, aunque también es factible hacerlo con la mezcla de dos de estos tipos de leche, o incluso con una sola clase. Esta menor exigencia



FIG. 5. Vendedores de queso de Cabrales en las inmediaciones de Las Campinas (desfiladero de Las Estazadas, Puertas de Cabrales) en 1912. El transporte del queso se efectuaba en unas cestas alargadas realizadas con madera de avellano entretrejada que reciben el nombre de «canastras». El fondo de dichas cestas se recubría de helechos con objeto de proteger la mercancía durante el acarreo. Obsérvese en el hombre el calzado típico de la época: escarpines de sayal y «corizas», suelas de cuero que se ataban sobre los primeros. Fotografía cedida por el Museo del Pueblo de Asturias.

del queso de Cabrales, en lo que al origen de la leche requerida para su elaboración se refiere, no sólo ha determinado su peculiaridad frente a otros quesos, sino que pone de manifiesto las continuas variaciones llevadas a cabo en la composición de este producto para adaptarse a los cambios experimentados por la cabaña ganadera cabraliega a lo largo del siglo anterior.

Todo parece indicar que ha comienzos de la pasada centuria el queso de Cabrales se elaboraba con mayor cantidad de leche de cabra y oveja, siendo el porcentaje de leche de vaca más reducido⁷. Esto era así debido, evidentemente, al mayor número de cabezas de ganado ovino y caprino (el 78,4% de la cabaña, según el catastro de Ensenada), puesto que este ganado menor era el más apropiado para el aprovechamiento de los pastos

⁶ Haciendo referencia al queso de Cabrales, escribió Jovellanos: «se hacen a la verdad en Asturias muy ricos y regalados entre los cuales son señalados los de Caso y Cabrales». En cuanto a la referencia hecha por Pascual Madoz (1846), dentro de la voz correspondiente a Cabrales, ésta dice: «[...] el ramo más notable de la industria de este país es la elaboración del queso llamado de Cabrales, afamado dentro y fuera de la provincia [...]».

⁷ Así se desprende de la Memoria realizada por Ventura Alvarado Mesa (1920), donde especifica que para realizar el queso de Cabrales se utilizaba la mezcla de las tres leches en las siguientes proporciones: cabra entre el 50 y el 55%, oveja entre el 30 y el 35%, y, por último, entre un 15 y un 20% de vaca.

CUADRO I. Evolución del número de Elaboradores de queso de Cabrales por localidades

Años	Arenas	Carreña	Oceño	Poo	Sotres	Tielve	Resto de localidades	TOTAL
1989	26	11	9	16	27	16	35	140
1990	24	8	8	6	26	16	12	100
1993	26	9	–	6	22	14	19	96
1994	21	8	–	6	16	13	16	80
1995	20	8	–	6	13	13	21	81
2003	10	6	–	3	7	11	7	44

Fuente: Memorias Anuales de la D.O.P. «Cabrales».

de montaña y, sobre todo, porque su compra y mantenimiento no suponían una inversión cuantiosa. Las repercusiones que tuvo la primacía de estos dos tipos de leche sobre el queso fueron varias: por un lado, se precisaba menor cantidad de leche para obtener la misma cuajada, por ser estas dos clases de leche más ricas en contenido graso (para obtener un kilogramo de cuajada se precisaban diez litros de leche de vaca, mientras que en el caso de cabras y ovejas tan sólo se requieren seis litros aproximadamente); éstos dos tipos de leche también conllevan repercusiones en el proceso de maduración, ya que la de oveja proporciona al queso una textura mantecosa y suave, mientras que la de cabra le dota de cuerpo y de un sabor especial, un gusto «picante» que, sin embargo, tal y como ponía de manifiesto Guerra Díaz (1913), a comienzos del siglo XX no era muy del gusto de todos los paladares. Además, la primacía del ganado lanar y caprino suponía una gran estacionalidad en la producción, ya que el período de obtención de leche de cabra y oveja se reducía a la época de cría (a la primavera básicamente), mientras que el resto del año la elaboración de quesos se restringía de forma drástica, al contar con menor cantidad de leche, recurriéndose, únicamente, a la de vaca.

A lo largo de la pasada centuria esta situación fue cambiando, de manera que el ganado menor fue cediendo cuota progresivamente al bovino, que llegó a constituir la principal fuente de riqueza de la zona. Este cambio producido en la cabaña hay que situarlo dentro en un contexto generalizado de especialización láctea que afectó, en mayor o menor medida, a toda la cornisa cantábrica. El concejo de Cabrales pronto se vio sumido en esa dinámica de cambio (debido a su proximidad a Cantabria, de donde provenían estas innovaciones), de forma que el vacuno autóctono fue sustituido por ejemplares de vaca pardo-alpina y, posteriormente, por frisonas. Estas dos nuevas razas foráneas, resultaron

enormemente beneficiosas para los ganaderos cabraliegos (sobre todo la frisona) por dos motivos: el primero y más inmediato era que la producción láctea de estas vacas superaba con mucho a la de las razas autóctonas; el segundo, el paso de una ganadería de tipo extensivo a otra de carácter intensivo, ya que, al no estar las frisonas adaptadas a las duras condiciones de la montaña, hubo de recurrirse a su estabulación en el fondo de valle. Este cambio en el régimen de explotación permitió, en el caso de Cabrales, ofrecer una alternativa económica a la emigración, puesto que el deseo de abandonar una actividad tan dura y poco rentable como era el pastoreo había propiciado, a lo largo de todo el siglo XX, una emigración masiva, primero a América Latina y, a partir de mediados de siglo, a Europa o al centro de la región, que había reducido la población del Concejo prácticamente a la mitad (de 4.286 habitantes en 1900 a 2.371 en el año 2000).

Desde el punto de vista territorial, las innovaciones llevadas a cabo en la cabaña ganadera acentuaron las diferencias de carácter topográfico existentes en el municipio: por un lado los valles y zonas situadas a menores cotas de altitud (Carreña, Arenas, Poo, etc); por otro, el resto de las localidades de Cabrales, donde el abrupto relieve es el rasgo dominante (Sotres, Bulnes, Tielve, etc). En el primero de los casos la aceptación del nuevo modelo de aprovechamiento ganadero fue rápido y rotundo, dando lugar a una especialización láctea que, a menor escala, guardaba muchas similitudes con la que se estaba llevando a cabo en la marina asturiana; en el segundo, los cambios fueron más lentos y de menor calado, de manera que durante bastante tiempo se mantuvo el sistema de explotación tradicional basado en prácticas ganaderas extensivas y colectivas. Para entender el porqué de esta dicotomía, se deben tener en cuenta no sólo una serie de factores (éxodo rural, envejecimiento de la población, etc) que estaban

mucho más acentuados en las aldeas emplazadas en media ladera que en las de fondo de valle, sino que también jugaron un papel trascendental las comunicaciones, en concreto las carreteras. En efecto, las poblaciones situadas a mayor altitud permanecieron más tiempo aisladas, al carecer de carreteras de acceso, lo que favoreció la pervivencia del modo de vida tradicional. Por el contrario, en las zonas de topografía suave, y por tanto más accesibles, los ganaderos encontraron en la venta de leche a las compañías lácteas un más temprano incentivo para la especialización, generalizándose la ganadería intensiva frente a la anterior de carácter más extensivo.

Esta transformación de la cabaña, al igual que había ocurrido en el resto del norte de España, no estuvo exenta de cambios paisajísticos, ya que las nuevas razas de vacuno eran poco aptas para el aprovechamiento de los pastos de montaña, por lo que se limitaron fundamentalmente a los pastos de fondo de valle, donde las praderas naturales y el policultivo tradicional de cereales (escanda, trigo, maíz y habas) se sustituyó por plantas forrajeras y, sobre todo, por praderías artificiales para alimentar a las razas de bovino foráneas.

En cuanto a las repercusiones que los cambios mencionados tuvieron sobre el queso de Cabrales, pueden resumirse en una tendencia continuada al aumento de la proporción de leche de vaca frente a las de cabra y oveja; alteración que en principio no fue perjudicial para el queso, ya que incluso se suavizó su sabor adaptándolo al gusto de un mercado en expansión. Por tanto, tras haberse llegado a una proporción, más o menos óptima, en la mezcla de las tres leches, hubo un paulatino retroceso en la aportación del ganado menor en favor de la leche de vaca. Este cambio supuso que el grueso de la producción quesera genuina (es decir la que se realizaba con la mezcla de las tres leches) quedase relegada a los pueblos localizados en mayores altitudes debido, principalmente, a las menores posibilidades que tenían estas localidades de vender el excedente lácteo a las empresas lecheras, dada la dificultad que implicaba su recogida.

Por tanto, como hemos visto hasta ahora, la producción de queso estuvo desde siempre muy vinculada a la disponibilidad de materia prima, de modo que los cambios que sufría la cabaña tenían posteriormente reflejo en la elaboración artesanal de este producto. Esto fue así hasta las últimas décadas del siglo pasado, período en el que la demanda de queso de Cabrales creció de forma espectacular (entre 1989 y 2000 la pro-

ducción aumentó un 77%, de 120.785 kilogramos a 524.750), lo que supuso que a partir de ese momento fuesen necesidades de tipo productivo las que dictasen los cambios llevados a cabo en la ganadería y no al revés, como había ocurrido tradicionalmente. Así, en los años ochenta se produjo un significativo aumento del consumo de esta variedad de queso impulsado por la concesión del sello distintivo de la D.O.P. «Cabrales» en 1981, que fue reforzado cuatro años más tarde con la creación del Consejo Regulador y del reglamento de la Denominación. Se fijaban de este modo, por primera vez, unas normas mínimas en cuanto a los criterios de producción y las características que debían reunir las piezas de queso de Cabrales, así como las condiciones higiénico-sanitarias del proceso de elaboración, lo que conllevó un notable descenso en el número de elaboradores (Cuadro I). Esta normativa, lejos de limitarse a definir cuáles debían ser las cualidades intrínsecas de esta variedad de queso, pretendía también favorecer la economía de la zona y fomentar la conservación de las prácticas ganaderas tradicionales, estableciendo para ello una serie de requisitos, entre los que cabe destacar la obligatoriedad de que toda la leche necesaria para fabricar el Cabrales procediese de rebaños radicados dentro del área delimitada por la Denominación (concejo de Cabrales, más los pueblos de Oceño, Cáraves y Rozagás, pertenecientes al municipio vecino de Peñamellera Alta), impidiéndose así la compra de leche en el exterior. Se trataba, en suma, de una serie de medidas que perseguían, no sólo potenciar un producto autóctono de calidad y totalmente elaborado en el Concejo, sino también apoyar institucionalmente la práctica del pastoreo, al considerar esta actividad el soporte fundamental para preservar un paisaje de gran valor, tanto desde el punto de vista ecológico, como cultural (tanto es así que en 1994 gran parte del área que abarcaba la D.O.P. fue incorporada al Parque Nacional de Picos de Europa, ampliación del ya existente Parque de la Montaña de Covadonga).

El efecto que produjo sobre la ganadería de la zona este aumento de la demanda y el apoyo institucional logrado a través de la Denominación de Origen fue un incremento del número de cabezas ante la necesidad de disponer de más materia prima. Este crecimiento de la cabaña afectó a todas las especies, aunque no de igual forma: mientras el bovino creció en menor proporción, el ganado menor, hasta entonces en retroceso, lo hizo de un modo más significativo, especialmente en el caso de las cabras, introduciéndose incluso razas foráneas como la alpina y la murciana, que además de permane-

cer en régimen estabulado todo el año, son de gran producción láctea (más de 600 kilogramos de leche por temporada). En cambio, en el caso del bovino la integración de España en la Unión Europea supuso una aguda crisis para el sector lácteo regional y conllevó el cierre de un importante número de explotaciones ganaderas. En el caso de Cabrales, la recesión del vacuno de leche no fue notoria, puesto que este producto era aquí mejor pagado por algunas empresas lácteas que en el resto de Asturias⁸. En cuanto al ganado ovino y cabrío, su incremento fue importante durante la década de los ochenta debido a la combinación de múltiples factores: en primer lugar la leche de estos animales era más rentable a la hora de elaborar el queso debido a su alto contenido graso, como ya hemos comentado con anterioridad; en segundo término, los quesos que contienen leche procedente de las tres especies (vaca, oveja y cabra) son considerados actualmente de más calidad y más apreciados por los consumidores; por último, las cabras y las ovejas autóctonas son menos costosas de mantener y, sobre todo, requieren pocos cuidados, puesto que, excepto en la época de cría, permanecen en libertad alimentándose de los pastizales de montaña. Este incremento del ganado menor fue constante hasta mediados los años noventa, momento en el que se invirtió la tendencia debido a la integración de Cabrales dentro del Parque Nacional de Picos de Europa. Así, la inclusión de esta zona dentro del Parque, sí bien supuso numerosos beneficios, en el caso de los ganaderos conllevó también un problema: el ataque del lobo a los rebaños. Este controvertido inconveniente supuso un descenso espectacular de ovejas y, en menor medida, de cabras (los rebaños del puerto de la montaña de Covadonga se redujeron entre 1997 y 2004 un 58%), no sólo por los daños causados por las alimañas, sino porque ante esta amenaza se requiere una mayor atención de los hatos, con la consiguiente pérdida de rentabilidad.

⁸ En 1993 la agrupación Central Lechera Asturiana (CLAS) adquirió los activos de la empresa Lácteos Peñasanta, fabricante y distribuidora de diferentes marcas de queso, entre los que figuraba una pequeña factoría artesanal en Poo de Cabrales y una cueva, conocida como «El Molín» situada en Carreña. La adquisición de esta cueva permitió a la Central Lechera elaborar queso bajo la Denominación de Origen «Cabrales», lo que supuso una gran demanda de leche; materia prima que, no olvidemos, según su reglamento, debía provenir de la zona. Además, la irrupción de la Central Lechera en el mercado suscitó grandes recelos entre los productores artesanales, por lo que CLAS justificó su presencia basándose en su finalidad de potenciar la ganadería de la zona y sus productos derivados (FEO PARRONDO, 1997). Pues bien, ya fuese por la necesidad de asegurar el suministro de leche, o por el deseo de evitar conflictos con los lugareños, el hecho es que el precio del litro de leche de vaca en Cabrales se duplicó con respecto al del resto de Asturias.

En definitiva, podemos concluir que los propósitos que albergaba la D.O.P. «Cabrales» tan sólo se lograron de un modo parcial, puesto que, si bien es cierto que la promoción y venta de quesos aumentó de manera significativa, los resultados alcanzados en la preservación del paisaje y en el mantenimiento de la cultura tradicional fueron mucho menores. En unos casos, esto fue motivado por la propia Denominación, ya que dicha distinción imponía una serie de requisitos higiénico-sanitarios que eran incompatibles con el mantenimiento de los hábitos queseros tradicionales (prohibición de elaborar el queso en las majadas teniendo que realizarse en queserías, sustitución del envoltorio orgánico del Cabrales, formado por hojas de «pláganu», por otro de papel de aluminio alimentario, etc), de modo que muchos de los conocimientos heredados en torno al queso, y mantenidos hasta época reciente fueron confinados en los museos. En otros muchos casos, esta consecución parcial de los objetivos perseguidos por la Denominación de Origen se debió a criterios de índole económica. Para muchos productores ha primado más la rentabilidad que la calidad de la producción quesera, por lo que no se ha dudado en introducir una serie de novedades, como la presencia de ganado menor foráneo, o la compra de sustitutivos químicos para conseguir el cuajo, en vez de utilizarse el cuajar u omaso (una de las cuatro cavidades en las que está dividido el estómago de los rumiantes) de cordero o cabrito lactante como era la costumbre. Estas innovaciones que, de algún modo, desvirtúan la esencia del Cabrales, se han dado con más profusión en el fondo de valle que en las localidades montañas. En efecto, la dicotomía existente en el Concejo entre las zonas altas y las bajas queda también reflejada en la producción quesera: mientras el valle se caracteriza por una elevada producción, la montaña destaca por la calidad de la misma (así lo atestigua el hecho de que en las últimas ediciones del Certamen del Queso de Cabrales los primeros premios hayan correspondido siempre a productores de Tielve). Para reflejar esta dualidad, a partir del presente año la producción de queso bajo la Denominación de Origen «Cabrales» contará con dos tipos de etiquetas: una estándar para todos los productores y otra opcional más personalizada, destinada a los quesos de mayor calidad.

3. DISFRUTAR LA MONTAÑA

La imagen de los Picos de Europa como paraíso ecológico y alpinista es una construcción decimonónica nacida en torno una serie de personajes singulares y caris-

máticos como Casiano de Prado, Alejandro Pidal y Mon, Aymar D'Arlot (Conde de Saint-Saud), Roberto Frassinelli o Gustav Schulze, fascinados ante la potencia de un paisaje que los atrapó de por vida. Pero, sin duda, la figura principal es Pedro Pidal y Bernaldo de Quirós, Marqués de Villaviciosa, artífice de la creación de los Parques Nacionales en España y, muy especialmente, de la declaración de la montaña de Covadonga como el primero de ellos en 1918. Personaje público y controvertido hasta el límite y amante de los Picos desde niño, Pedro Pidal pronto se unió a los círculos naturalistas madrileños del período de entre siglos embarcados en el regeneracionismo de la ciencia española a través de la Institución Libre de Enseñanza y las diferentes sociedades geográficas y alpinistas que tan bien servían a los intereses conservacionistas del Marqués en los Picos (FERNÁNDEZ; 1999, pág. 235). De hecho, mientras que la Institución se centraba en el Guadarrama, Pedro Pidal consiguió que la Real Sociedad de Alpinismo Peñalara, ampliara sus intereses geográficos y deportivos a los Picos de Europa y a «su Naranjo». Esta fascinación por los Picos no llevó aparejada, sin embargo, una especial denuncia por el impacto de las actividades mineras que por aquel entonces abundaban en la zona, ni mucho menos. Bien fuera por una incapacidad contemporánea para ver la incompatibilidad de conservación y extracción, o por la presencia en los Picos de la sociedad minera siderúrgica Fábrica de Mieres en la que el Marqués de Villaviciosa tenía notables intereses (su esposa, Jacqueline Guilhou, era la nieta del fundador y Pedro Pidal ocupó diversos puestos de responsabilidad en la empresa), el caso es que siempre se mostró muy tolerante con las actividades mineras. Una tolerancia que mantuvo incluso desde su puesto al frente de la Dirección de los Parques Nacionales pero que acabó cuando las empresas mineras atacaron los lagos de Covadonga a finales de la década de los veinte con la finalidad de convertir el Enol, prácticamente, en una balsa de decantación. A partir de ese momento, Pidal liderará la batalla por controlar este tipo de actividades que ponían en entredicho el futuro ecológico del Parque y su orientación turística. Pero si por algo ha pasado a la historia el Marqués de Villaviciosa es, sin duda, por protagonizar la primera escalada al Urriellu, que señala el arranque definitivo del alpinismo español y la creación de un nuevo mito: el Naranjo de Bulnes. El Picu, el Urriellu o el Naranjo de Bulnes son los tres nombres con que se conoce al símbolo por antonomasia del alpinismo español, una impresionante mole caliza de paredes verticales que superan los 500 metros de caída en su cara Oeste (Fig. 6). En



FIG. 6. Mítica cara Oeste del *Picu Urriellu*, cima que se ha convertido en el icono más destacado de los Picos de Europa. A sus pies se halla el refugio Julián Delgado Úbeda, construido en 1954 y posteriormente ampliado y acondicionado en varias ocasiones.

1904 Pedro Pidal y Gregorio Pérez Demaría, «el Cainejo», escalaron el Urriellu con la única ayuda de una tosca cuerda, hazaña que sería ampliamente difundida por Pidal a través de los medios de comunicación, que siempre dieron amplia difusión a su azarosa vida. Esta subida y la que poco después protagonizó el geólogo alemán Gustav Schulze, en la que utilizó clavijas por primera vez en España (BARDÓN; 2004, pág. 47), señalan el principio de una larga historia de ascensiones y apertura de nuevas vías en el Picu, pero que, sin embargo, van perdiendo interés mediático progresivamente hasta la década de los sesenta. En 1962 Alberto Rabadá y Ernesto Navarro coronan la cima por la cara más vertical de la montaña, la Oeste, centrando en el Naranjo el interés general y convirtiéndolo, definitivamente, en uno de los iconos más reconocidos del alpinismo español.

La práctica de esta actividad fomentó, ya en los años ochenta del pasado siglo, una nueva fórmula menos arriesgada y más popular de disfrutar de la montaña, como era el senderismo, posteriormente más cono-

CUADRO II. Evolución de los alojamientos turísticos de Cabrales

Años	Hoteles	Hostales	Pensiones	Casas de aldea	Apartamentos rurales	Camping	Albergues	Refugios	TOTAL
1998	393	54	191	132	45	634	–	–	–
2000	432	54	191	161	37	634	–	–	–
2002	533	54	176	188	47	634	–	–	–
2005	604	91	98	213	38	634	197	118	1.993

Fuente: Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales (SADEI), Sociedad Regional de Turismo (SRT); Asociación Cabraliega de Turismo (ASCATUR).

cido por el anglicismo *trekking*. En esta modalidad el itinerario estrella comenzó siendo la Ruta del Cares, senda que recorre, a través del espectacular desfiladero homónimo, el canal abierto en los años veinte por Electra del Viesgo para alimentar un salto de producción eléctrica. Tras la Ruta del Cares, la entrada masiva a los Picos se produciría, tanto por la parte asturiana, a través de los Lagos de Covadonga, como por la cántabra, donde a principios de los años setenta se había instalado un teleférico que, en pocos minutos, situaba a los visitantes a 1.800 metros de altitud. Esta atracción masiva de visitantes puso de manifiesto el agotamiento del Parque de la Montaña de Covadonga como modelo para la protección de la naturaleza, de manera que a lo largo de los años ochenta las posiciones respecto a los Picos fueron cobrando intensidad. Así, las distintas expectativas y visiones acerca de las diferentes posibilidades que podía ofrecer este territorio (conservación de la naturaleza, prácticas ganaderas o explotación turística, ya fuera esta última de un modo sostenible o masivo) derivaron en constantes desavenencias entre las distintas administraciones autonómicas, entre éstas y la Administración Central, entre los empresarios y los ayuntamientos implicados, entre ecologistas y ganaderos, etc⁹. En medio de este clima de tensión fue aprobada, en 1995, la Ley de 30 de mayo de Declaración del Parque Nacional de los Picos de Europa. Mediante esta nueva normativa se derogaba el artículo segundo de la Ley de 1918, por medio del cual se había declarado la Montaña de Covadonga como Parque Nacional. En efecto, el cambio de nombre del Parque llevado a cabo setenta y cinco años después vino acompañado de una ampliación del espacio protegido que refrendaba, normativamente, la unidad geográfica de los Picos de Europa. De modo que el

nuevo Parque Nacional, tal y como consta en su declaración, quedaba integrado por una serie de términos municipales pertenecientes a tres Comunidades Autónomas limítrofes: municipios de Oseja de Sajambre y Posada de Valdeón, en Castilla y León; los de Tresviso, Camaleño y Cillorigo-Castro, en Cantabria; y, finalmente, los de Onís, Cangas de Onís, Amieva, Cabrales y Peñamellera Baja, en Asturias. De esta manera, el nuevo Parque resultante de la ampliación pasaba a comprender el 20% de toda la superficie protegida del país bajo la figura de Parque Nacional, siendo el segundo más extenso de España tras el de Sierra Nevada.

El devenir más reciente de este vasto espacio protegido no está siendo sencillo debido a la confluencia de múltiples factores e intereses: por un lado, la Sentencia 194 de noviembre de 2004 del Tribunal Constitucional atribuyó la gestión de los espacios protegidos españoles, hasta ese momento dirigida por el Estado, a las Comunidades Autónomas; por otro, el Tribunal Supremo anulaba en abril de 2005 la entrada en vigor del Plan Rector de Uso y Gestión (PRUG) del Parque Nacional de los Picos de Europa, aprobado por el Real Decreto 384 de 2002.

En cuanto a la primera cuestión, que afectó a todos los espacios protegidos del territorio nacional, fue en realidad un conflicto competencial entre las Comunidades Autónomas y el Estado, al que el Tribunal Constitucional reservó la fijación de unos mínimos normativos que podían ser ampliados por los diferentes entes autonómicos¹⁰. Sin embargo, las consecuencias de esta

⁹ Para un seguimiento pormenorizado de esta cuestión, como de toda la historia del Parque hasta fines del siglo XX, véase Fernández y Pradas (2000).

¹⁰ En cualquier caso, los lógicos conflictos de competencia en el marco de los Picos de Europa no eran nada nuevo. En efecto, en 1989 el Estado había interpuesto un recurso de inconstitucionalidad contra la Ley de Caza del Principado, por entender que suavizaba la tipificación de delitos contenida en la norma estatal. Igualmente, en 1995 el Principado presentaba otro (que luego retirará) al considerar vulneradas las competencias de las Comunidades Autónomas en los Parques Nacionales.

Sentencia adquirirían una mayor complejidad en el caso de Los Picos, por tratarse éste del único Parque Nacional que comprende tres Comunidades Autónomas. Así, mientras que los Gobiernos Autonómicos del Principado de Asturias y de Cantabria mantienen la necesidad de que exista una cooperación entre las Administraciones implicadas en la gestión del Parque, así como un arbitraje suprarregional del mismo por parte del Estado, el Gobierno de Castilla y León defiende que la diversidad natural de los Picos y la autonomía de gestión por parte de cada una de las tres Comunidades posibilita la existencia de diferentes modelos de administración, lo que no ha hecho sino crear fundadas suspicacias dentro de los grupos ecologistas.

Respecto al segundo asunto, la anulación por el Tribunal Supremo del PRUG del Parque de los Picos de Europa, estuvo motivada porque la entrada en vigor del Real Decreto no fue acompañada con la aprobación del régimen económico y de compensaciones que debían afectar al área de influencia socioeconómica del espacio protegido¹¹.

De este modo, en el momento actual, el Parque Nacional de los Picos de Europa se encuentra en un compás de espera, si cabe, aún mayor que el resto de los espacios protegidos procedentes de la Administración Central, debido a una difícil gestión que debe ser articulada en un nuevo marco competencial a tres bandas y, de momento, sin la existencia de un Plan Rector de Uso y Gestión, lo que lo devuelve a la situación anterior regida por la normativa de Parques Nacionales.

El creciente desarrollo de las prácticas turísticas que ya adelantábamos y que, indudablemente, están ligadas a la singularidad de este espacio natural, vuelven a poner de manifiesto la distinción existente entre los usos que se dan en la alta montaña y los del valle. Mientras en las zonas altas las prácticas turísticas tienen una importante componente deportiva, vinculada a la escalada y al montañismo, en el valle y en la media montaña la oferta de ocio se diversifica para atraer a un mayor número de consumidores¹².

En el primer caso, se trata de una actividad continuadora de las hazañas llevadas a cabo por aquellos primeros exploradores de los Picos de Europa antes mencionados, si bien es cierto que hoy carece del carácter elitista que tuvo en el pasado. Las infraestructuras que precisa este tipo de actividad son mínimas, reduciéndose a una serie de refugios, ya que los accesos se realizan a través de las numerosas sendas ya existentes en los Picos. En cuanto a las prácticas turísticas del valle la oferta es muy variada, debido a la presencia de cursos de agua donde es posible practicar la pesca y deportes acuáticos de aventura, al privilegiado entorno natural que rodea los principales núcleos de población, así como al interés que despiertan determinadas muestras folclóricas o certámenes gastronómicos (por ejemplo, el del Queso de Cabrales que se celebra anualmente en el mes de agosto con gran afluencia de visitantes). A esta serie de alicientes hay que unir otro más: el hecho de que Cabrales constituya una de las puertas de acceso al Parque Nacional de Picos de Europa que constituye, en sí mismo, un factor de atracción turística de primer orden. El interés generado por todos estos elementos ha propiciado la existencia de una amplia oferta que se manifiesta en un buen número de restaurantes, tiendas de venta de productos locales y de recuerdos y, sobre todo, de alojamientos. Este significativo aumento del número de hospedajes se produjo, especialmente, a partir de los años noventa, momento en el que irrumpió con fuerza en el Concejo la práctica del turismo rural modificando la oferta de establecimientos existente hasta ese momento. Aunque la afluencia de visitantes supuso un aumento muy significativo de las plazas hoteleras en Cabrales, fueron otro tipo de alojamientos más acordes con esa nueva modalidad turística los que experimentaron un mayor crecimiento: las casas de aldea y los apartamentos rurales. La proliferación de estos establecimientos se debió, en gran medida, a las numerosas ventajas que ofrecía su apertura respecto a las inversiones exigidas y sus costes de mantenimiento. En efecto, la posibilidad de completar las rentas locales, la generación de empleo

¹¹ El problema derivó de las restricciones que el PRUG planteaba a la caza en todo el Parque Nacional y que en Amieva significaba la pérdida de importantes ingresos que no se veían compensados tal y como fijaba la norma, por lo que recurrió el PRUG junto con la Junta vecinal del Real Concejo de Valdeón y la Asociación de propietarios y afectados por el Parque Nacional de Picos de Europa (ASAPE). Por similares razones, el Ayuntamiento de Posada de Valdeón recurría también el Plan, publicándose ambas sentencias el mismo día.

¹² Dentro de la dicotomía planteada entre las prácticas turísticas, todavía más o menos minoritarias, de la montaña y las masivas del valle, deben mencio-

narse tres salvedades: los Lagos de Covadonga, como extensión del Santuario mariano homónimo; Fuente Dé, debido a la existencia de un teleférico; y, más recientemente, Bulnes, por la presencia de un servicio de funicular. La amenaza para la conservación del paisaje que supone el elevado número de visitantes que reciben estos enclaves han motivado que, en el caso de los Lagos de Covadonga, el Gobierno del Principado de Asturias restringiese el acceso a los mismos en automóvil privado durante el período estival, facilitando la visita con la puesta en marcha de un servicio de autobuses desde el Santuario.

CUADRO III. Evolución del empleo en Cabrales por sectores de actividad (%)

Años	Primario	Secundario	Terciario
1978	70,22	9,87	19,91
1980	62,71	11,55	25,74
1882	74,47	8,62	16,91
1984	74,75	9,21	16,04
1986	68,61	10,13	21,26
1988	62,21	12,95	21,84
1990	54,66	16,13	29,21
1992	55,49	13,98	30,53
1994	46,70	16,96	36,34
1996	48,55	13,79	37,66
2002	38,14	15,12	46,74

Fuente: SADEL. Reseña de los Municipios Asturianos.

y, en muchos casos, el acicate de las subvenciones, han motivado que el número de casas de aldea y apartamentos rurales no haya hecho más que aumentar en el Concejo y hoy en día prácticamente todos los núcleos de población cabraliegos cuentan con alguno de estos alojamientos.

Las estadísticas oficiales (Cuadro II) ponen de manifiesto el constante aumento del número de plazas disponibles en los alojamientos turísticos de Cabrales hasta alcanzar las 1.993 actuales. Esta cifra, sin embargo, dista mucho de corresponderse con la realidad, puesto que existe, al menos, un 30% más de plazas que no están recogidas en las publicaciones oficiales pero que sí son ofrecidas a través de Internet. En todo caso, este incremento de las plazas no se ha producido en todos los establecimientos por igual, sino que ha sido especialmente relevante en el caso de los hostales (crecimiento del 41% en los últimos ocho años), las casas de aldea (38%) y los hoteles (35%). Dentro de esta tendencia al crecimiento tan sólo existe una única excepción: las plazas disponibles en pensiones, que se redujeron a casi la mitad. La razón en este cambio en la oferta hotelera se debe a la confluencia de dos factores: el primero, el cambio en los hábitos turísticos, y el segundo, íntimamente relacionado con el anterior, la intención de una generación de empresarios hosteleros de adaptarse lo antes posible a las nuevas demandas del mercado.

En cualquier caso, este continuo aumento de la oferta hotelera no ha venido parejo con un estándar de calidad, de modo que ninguna de las casas de aldea existentes en Cabrales cuenta con el sello de «Casonas

Asturianas» (máxima marca de calidad creada en el Principado de Asturias en 1994), y tan sólo un 15,5% de las plazas están avaladas por algún distintivo de calidad (sello «Aldeas» o posesión de tres «trisqueles», símbolo equiparable, para estos fines, a las estrellas hoteleras). Este porcentaje, muy similar al que presentan los otros concejos asturianos incluidos dentro del Parque Nacional, como puede ser el caso de Cangas de Onís (14,7%), dista mucho de las cifras que alcanza el principal destino turístico del oriente asturiano: Llanes. En efecto, el concejo llanisco, además de ostentar el mayor número de plazas turísticas de la comarca, posee también los índices más elevados de calidad, puesto que el 33% de los apartamentos rurales y el 23,5% de las casas de aldea poseen alguno de los distintivos arriba mencionados.

En esta línea hay que inscribir también el surgimiento de una serie de iniciativas privadas llamadas a completar la oferta hotelera, como son los pequeños negocios de turismo de aventura que, en la mayoría de los casos, son regentados por los mismos propietarios de los alojamientos turísticos rurales y de las tiendas de recuerdos. Pero sin duda, la iniciativa más novedosa es la «Cueva Exposición Cares», abierta en 2001 a instancias del Consejo Regulador. Se trata ésta de una cueva natural situada en las afueras de la localidad de Arenas que es utilizada con fines museísticos para dar a conocer la elaboración del Cabrales. Esta original idea se ha convertido en uno de los principales atractivos de la comarca, como lo atestigua el aumento en el número de visitas recibidas (de 16.272 en el año 2001 a 25.818 el año pasado), pese a que las técnicas museográficas empleadas no son precisamente innovadoras. En cualquier caso, la iniciativa cabraliega está inspirada en otras similares existentes en Francia que han gozado de una gran acogida. En efecto, el interés por conocer el patrimonio de una región a través de sus sectores económicos ha dado lugar en el país vecino a una nueva forma de turismo, el llamado «turismo industrial», consistente en la visita guiada a determinadas fábricas o unidades de producción. Pues bien, es el sector agroindustrial el que más visitas atrae, siendo las cavas Byrrh de Tuir y las cuevas de maduración del queso Roquefort (más de 155.000 turistas) las iniciativas más exitosas (DI MAYO, 2001).

Las repercusiones de todo este proceso de cambio económico en Cabrales han tenido su reflejo en el mercado laboral, hasta el punto de que hoy el sector servicios, orientado básicamente al turismo, constituye el principal yacimiento de empleo, desbancando a la ga-



FIG. 7. Fotografías oblicuas de Arenas de Cabrales tomadas desde la pradería de Pandu hacia 1925 (izquierda) y en 2003 (derecha). Dado su favorable emplazamiento en una amplia vega formada por varios niveles de terrazas fluviales, claramente visibles en la figura, y su privilegiada situación de puerta de entrada a los Picos de Europa, esta villa constituye el principal núcleo de población del Concejo a pesar de que no ostenta la capitalidad. Tal y como se puede apreciar, durante el siglo pasado dicha localidad experimentó un gran crecimiento espacial y una importante densificación del caserío; esta evolución positiva se debe a que en Arenas se han ido concentrando la mayor parte de las actividades comerciales y de servicios vinculados al turismo, mientras que Carreña, la capital, ha quedado relegada a la función administrativa. Asimismo cabe mencionar la importancia que ha tenido también la segunda residencia en el crecimiento de Arenas, especialmente en la última década. Esta expansión se ha llevado a cabo en torno a tres ejes viarios que confluyen en la villa cabraliega: la carretera Arenas-Niserias (AS-345), la que parte hacia Poncebos (AS-264) y la que une Cangas de Onís y Panes (AS-114), visible en la figura.

nadería que, hasta mediados de la última década del siglo pasado, fue la ocupación principal (Cuadro III). Los factores que explican este importante retroceso del primario son múltiples: la mecanización de las explotaciones agrícolas, así como la reducción en número de las mismas, el éxodo rural y, sobre todo, el abandono de esta actividad debido a la jubilación de los titulares de la explotación (téngase en cuenta que el grado de envejecimiento de la población de Cabrales es elevado, situándose el índice de vejez en el año 2002 en 2,38). Pero el impacto que ha tenido esa nueva vocación turística sobre la economía cabraliega no se ha limitado a los servicios, sino que también afectó de manera muy notable al sector de la construcción (que en el cuadro anterior incluimos dentro del secundario) debido, tanto a la edificación de alojamientos turísticos, como a la construcción de viviendas de segunda residencia. Así, pese a la merma demográfica sufrida por Cabrales a lo largo del siglo XX, el parque inmobiliario del Concejo no ha dejado de aumentar, sobre todo en las últimas décadas, como consecuencia del retorno estacional de los muchos cabraliegos que tienen fijada su residencia en el centro de Asturias¹³ (Fig. 7).

III CONCLUSIONES

El devenir histórico de Cabrales ha estado siempre ligado a la adaptación de sus gentes a la montaña. Una adecuación que, unas veces, vino de la mano de iniciativas foráneas, como ocurrió en el caso de la minería, aunque en la mayor parte de los casos fueron los propios cabraliegos los que sacaron provecho de los recursos disponibles. El resultado de todo ello ha sido un equilibrio difícil de mantener, que se mueve constantemente en la disyuntiva entre el taumatúrgico desarrollo o la idílica conservación; un desarrollo que, de estar basado únicamente en la explotación turística, puede significar la pérdida definitiva de los valores ecológicos y paisajísticos de este escenario único. Y un conservacionismo que corre el peligro de querer convertir a los Picos de Europa y sus gentes en una reserva al margen de los tiempos que corren. Una opción intermedia parecía poder lograrse a través de la Denominación de Origen Cabrales que, como hemos visto, pretendía potenciar la zona a través de los recursos endógenos y en especial del queso; sin embargo, esto no es fácil de conseguir. En

¹³ La demanda de este tipo de edificaciones es tal que en la revisión de las Normas Subsidiarias de Cabrales, la corporación municipal proponía la ampliación del suelo urbano en los núcleos del concejo, así como la posibilidad de edi-

ficar bloques de viviendas en Arenas, Carreña y Poo. Finalmente, en el 2002, la Comisión de Urbanismo y Ordenación del Territorio de Asturias (CUOTA) limitó el crecimiento del suelo urbano y solamente permitió la edificación multifamiliar en Arenas.

efecto, el aumento de la producción quesera cierno sobre el entorno cabraliego múltiples amenazas: para rentabilizar algunas cuevas de maduración de difícil acceso que se encuentran en el interior del Parque se propone sustituir las sendas tradicionales por accesos rodados; en otras ocasiones, para proteger los rebaños y la producción láctea, se reclaman continuas batidas de lobo, etc. En definitiva, este territorio continúa acusando las ten-

siones existentes entre el hombre y el medio que se vienen acarreado desde el pasado siglo, cuando se produjo la ruptura del equilibrio existente hasta entonces. De este modo, la siguiente centuria habrá de pasar por restablecer la armonía perdida; un propósito que, desde nuestro punto de vista, sólo en el marco del Parque Nacional se puede lograr. Ése, y no otro, es el gran desafío al que se enfrenta el concejo de Cabrales en el siglo XXI.

B I B L I O G R A F Í A Y F U E N T E S

- ADARO, L. y JUNQUERA, G. (1916): «Criaderos de hierro de Asturias», *Memorias del Instituto Geológico y Minero de España*, Madrid, 610 págs.
- ALVARADO ALBO, V. (1920): *Memoria de los trabajos ejecutados en los Picos de Europa para el estudio del queso picón*, Edit. Ernesto Jiménez y Moreno, Madrid, 66 págs.
- ARROYO GONZÁLEZ, M. y FERNÁNDEZ DE ARROYO, M. C. (1974): *Fabricación y estudio de queso de Cabrales; los quesos montañoses de los Picos de Europa y el queso picón*, Manufacturas Gean, Santander, 8 págs.
- BARDÓN VALVERDE, O. (2004): «Cien años escalando el Picu», *Programa del Centenario de la primera ascensión al Naranjo de Bulnes*, Grupo de Montaña El Texu.
- COSTA, M., MORLA, C. y SAINZ, H. (2001): *Los bosques ibéricos. Una interpretación geobotánica*. Ed. Planeta, Barcelona, 597 págs.
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «CABRALES»: *Memorias Anuales (1989-2003)*, (inédito).
- DI MAYO, J. L. (2001): «Electricité de France (EDF) y el turismo Industrial en Francia», en *El patrimonio Industrial y su trascendencia socioeconómica* [en línea], <<http://www.ingenierosindustriales.net/noticias/28/8.htm>>, [15 de agosto de 2005].
- FEO PARRONDO, F. (1997): «Industria láctea en España: Central Lechera Asturiana», *Estudios Geográficos*, nº 229, págs. 565-591.
- FERNÁNDEZ, J. (1999): *El hombre de los Picos de Europa*, Ministerio de Medio Ambiente, Madrid, 349 págs.
- FERNÁNDEZ, J. y PRADAS REGEL, R. (2000): *Historia de los Parques Nacionales Españoles*, tomo II, Ministerio de Medio Ambiente, Madrid.
- GASCÚE, F. (1888): *Colección de artículos industriales acerca de las minas de carbón de Asturias*, Imprenta del Comercio, Gijón, 310 págs.
- GRUPO UNIVERSITARIO PARA EL ESTUDIO DE LA MONTAÑA ASTURIANA (GÜEMA) (1982): *El entorno ganadero de Cabrales y tipificación del queso de Cabrales. Memoria de las actividades del GÜEMA*, 113 págs.
- GUERRA DÍAZ, J. (1913): *Apuntes geográfico-históricos del concejo de Cabrales*, Imprenta La Cruz, Oviedo, 110 págs.
- GUTIÉRREZ CLAVEROL, M. y LUQUE CABAL, C. (2000): *La minería en los Picos de Europa*, Noega, Oviedo, 303 págs.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (INE): *Censo Agrario de España*, Madrid (varios años).
- JULIVERT, M. (1983): «La estructura de la Zona Cantábrica», en COMBA, J. A. (coord.): *Geología de España. Libro jubilar a J. M^o Ríos*, Instituto Geológico y Minero de España, Madrid, págs. 339-381.
- LUQUE CABAL, C. y GUTIÉRREZ CLAVEROL, M. (2000): «La otra minería», en VV.AA.: *Asturias y la Mina*, Ed. Trea, Gijón, págs. 109-127.
- MADOZ, P. (1846): *Diccionario Geográfico-Histórico-Estadístico de España y sus Posesiones de Ultramar*, tomo V, Madrid, 635 págs.
- MARTÍNEZ DE PISÓN, E. (2000): *Cuadernos de Montaña*. Ediciones temas de hoy, Madrid, 275 págs.

PAILLETE, A. (1855): «Estudios químico-mineralógicos sobre la caliza de montaña (caliza metalífera o carbonera) de Asturias», *Revista Minera*, VI, págs. 289-306.

QUIRÓS LINARES, F.; IGLESIAS ÁLVAREZ, A. (1988): «La lluvia ácida de Río Tinto. En el centenario de un conflicto medioambiental», *Ería*, nº 17, págs. 285-292.

RUIZ FERNÁNDEZ, J. y POBLETE PIEDRABUENA, M. A. (2003): «Aproximación al estudio de las terrazas fluviales del río Cares en Arenas de Cabrales (Picos de Europa, Asturias)», en FLOR, G. (ed.): *Actas de la XI Reunión Nacional de Cuaternario*, Oviedo, págs. 85-92.

SAINT SAUD, A. A. (1894): *Pics d'Europe (Pyrénées Cantabriques)*. *Conférence publique donnée dans l'Amphithéâtre*

de l'Athénée le 21 février 1894. Imprimerie V^e Cadoret, Burdeos, 35 págs.

SAINT SAUD, A. A. (1985): *Por los Picos de Europa: desde 1881 a 1924*. Traducción de Odriozola Calvo, J. J., Ayalga Ediciones, Salinas (Asturias), 281 págs.

SOCIEDAD ASTURIANA DE ESTUDIOS ECONÓMICOS E INDUSTRIALES (SADEI): *Reseña estadística de los municipios asturianos*, Oviedo (varios años).

SIERRA ÁLVAREZ, J. (1990): *El obrero soñado. Ensayo sobre el paternalismo industrial (Asturias 1860-1917)*, Siglo XXI de España Editores, Madrid, 276 págs.