

ALIMENTACIÓN Y TURISMO: POTENCIALIDADES DE LA ELABORACIÓN DE QUESO EN ESPAÑA

ALIMENTATION AND TOURISM: POTENTIALITIES OF CHEESEMAKING IN SPAIN

FRANCESC FUSTÉ-FORNÉ ¹

Recebido em 01.03.2018

Aprovado em 25.06.2018

Resumen

El turismo gastronómico se consolida como una tipología turística de primer orden: si bien la motivación por la gastronomía forma parte inherente de cualquier desplazamiento turístico, la presencia cada vez más dominante del turismo gastronómico como factor de motivación turística lo convierte en una tipología con un impacto transversal para el desarrollo regional. La vinculación entre territorio y gastronomía y entre las actividades agro ganaderas y el turismo convierten a los alimentos en general y al queso en particular en un recurso turístico vinculado a la autenticidad de lo local. El turismo del queso, aún poco estudiado desde el punto de vista académico, tiene entre sus intereses el descubrimiento de los procesos de elaboración de un producto íntimamente ligado al territorio donde se produce. En España, la producción de queso se extiende por la mayor parte del territorio, especialmente ligada a los entornos rurales y naturales. El objetivo de este artículo es analizar las oportunidades que ofrece la producción alimentaria – a partir del caso de la elaboración de queso – para el desarrollo regional de los sectores económicos implicados – el primario y el terciario –. Para ello el artículo crea un marco para el estudio de estas potencialidades del queso a partir del atractivo que genera la producción bajo Denominaciones de Origen Protegidas. Los resultados muestran los diferentes elementos culturales y naturales a partir de los cuales se construye el atractivo del queso.

Palabras-clave: Autenticidad. Desarrollo regional. Producción local. Turismo gastronómico. Turismo rural.

Abstract

Food tourism is nowadays a crucial type of tourism: while the motivation for food is inherent to any trip, the growing of food tourism as a main motivation meant a higher holistic impact for regional development. Linkages between food and territory, and among agro livestock and tourism activities, allows foods, and particularly cheese, to become a

¹ Facultad de Turismo, Universitat de Girona. Espanha. E-mail: researchexperiencetourism@gmail.com

tourist resource linked to local authenticity. Cheese tourism, still little studied by academia, is motivated by the interest towards the discovery of handcrafting processes of a product closely linked to the land from where it is produced. In Spain, the cheesemaking reaches most of the territory, especially linked to rural and natural areas. The objective of this article is to analyse the opportunities that derive from food produce – based on cheesemaking as study case – for regional economic sectors. In order to achieve it, the article creates a frame for the study of these potentialities of cheese from the appeal generated by produce under Protected Designations of Origin. Results show the cultural and natural features from where the appeal of cheese is built.

Keywords: Authenticity. Regional development. Local produce. Food tourism. Rural tourism.

1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

La producción de queso ha sido siempre un símbolo de distinción regional, un elemento de identificación social y cultural, así como un recurso impregnado del entorno natural donde se produce. A lo largo de los últimos años, este producto, y sus formas de elaboración, han empezado también a formar parte de los circuitos turísticos, no solamente en lo referente a grandes nombres del mundo del queso sino también en relación a pequeños productores. La configuración de la gastronomía está fuertemente arraigada a un territorio, y a su cultura, y se encuentra marcada por el paisaje que la modula a lo largo de las cuatro estaciones del año. El turismo gastronómico, y el del queso a su vez, están ligados a la alimentación e identidad locales. Así mismo, son varios los autores que reconocen los beneficios que la relación entre producción agroalimentaria y turismo tiene para el desarrollo regional (ver por ejemplo BERNO; LAURIN; MALTEZAKIS, 2014; BÈSSIERE, 1998; CEBRIÁN, 2010; GÖSSLING; HALL, 2013; HALL; SHARPLES; MITCHELL; MACIONIS; CAMBOURNE, 2003; HJALAGER; RICHARDS, 2002; LÓPEZ-GUZMÁN; DI-CLEMENTE; HERNÁNDEZ-MOGOLLÓN, 2014; MILLÁN; MORALES; PÉREZ, 2014; SIDALI; KASTENHOLZ; BIANCHI, 2015; TELFER; WALL, 1996, 2000; VALDÉS; MENÉNDEZ; TORRES, 2010).

El objetivo de la presente investigación es el estudio de las oportunidades que ofrece la producción alimentaria tanto para la diversificación de las actividades del sector primario como para la promoción del turismo. El artículo expone cuáles son las principales zonas de producción de queso en España a partir de las 26 Denominaciones de Origen Protegida y las 2 Indicaciones Geográficas Protegidas que hay en el territorio español (MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE, 2017), y se describen sus características principales a partir de fuentes de información secundarias. Así, posteriormente se realiza una caracterización de la elaboración de queso y se desarrolla un marco común – con la propuesta de una herramienta metodológica – a partir del atractivo que genera la producción bajo etiquetas de calidad en las distintas regiones de España como base para la práctica turística y gastronómica. Es evidente que los productores locales de queso a nivel español son más que aquellos que se inscriben dentro de las etiquetas de calidad, por lo cual este artículo también representa un paso más hacia la creación de una literatura en relación a la importancia del turismo del queso para el desarrollo territorial, aún poco estudiado desde el punto de vista académico.

2. LA ALIMENTACIÓN COMO FACTOR DE ATRACCIÓN CULTURAL: QUESO Y TURISMO EN ESPAÑA

La alimentación es un valor social y cultural que concierne al conjunto de productos y platos que conforman la dieta de una zona en particular. Nunes de Santos (2007) destaca que la alimentación de cada región se caracteriza por sus condiciones geográficas, climáticas, socioculturales y económicas. Al consumir un alimento se incorporan de forma efímera las cualidades simbólicas asociadas a la naturaleza, la cultura y la identidad rural, de tal manera que nos integramos en un determinado contexto social (BESSIÈRE, 1998). Aunque las relaciones entre el patrimonio culinario y la actividad turística ya habían centrado la atención de algunos científicos hace algunas décadas, las referencias académicas más aceptadas en relación al turismo gastronómico se remontan a hace poco más de una década (HALL; SHARPLES, 2003; HJALAGER;

RICHARDS, 2002). A lo largo de los últimos años, la literatura que une gastronomía y turismo ha crecido de forma exponencial.

Aunque es una obviedad, en entornos rurales y en áreas de montaña el paisaje es el principal *leitmotiv* turístico. Este paisaje, influenciado por las actividades agrícolas y ganaderas, es el resultado de la tierra cultivada, y la suma del conjunto de los paisajes culturales a la naturaleza es de gran importancia para el turismo (Daugstad, 2008). La gastronomía emerge de este paisaje como un símbolo de la propia identidad cultural (Fischler, 1988) y su integridad territorial (Hughes, 1995), en un contexto donde el turismo gastronómico aparece como una oportunidad para los productores alimentarios, especialmente en zonas rurales, para dar un valor añadido a los productos locales (Quan y Wang, 2004). Este valor añadido se deriva también de elementos como los métodos de elaboración, el contexto histórico de la producción o las características del producto final elaborado, tal y como se puede observar en el apartado de discusión del artículo.

En el caso del queso, según el Diccionario de la Lengua Española (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2017), el queso es definido como el producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche con características propias para cada uno de los tipos según su origen o método de fabricación. Así, el queso consiste en dar forma a la leche, y la quesería es el lugar donde se lleva a cabo. Como se observa en los ejemplos descritos en este artículo, la elaboración de queso nace de la necesidad de conservar la leche. En este sentido, la fabricación de quesos era inicialmente la mejor manera de aprovechar los excedentes de leche a la vez que permitía su consumo a lo largo del año, su transporte y su comercio; y poco a poco también su reconocimiento, regulación y uso para el desarrollo como factor de atracción territorial local en un contexto cada vez más global.

El turismo del queso implica la visita a zonas de producción de leche, por lo tanto su práctica se encuentra básicamente ligada a zonas rurales en entornos de montaña, como los Pirineos o los Picos de Europa, por citar dos de los ejemplos que se localizan en el territorio español. Son muchas también las referencias internacionales relativas al queso como recurso turístico y varios los quesos de renombre internacional como el francés Roquefort o el italiano Parmesano, por citar dos ejemplos, así como productores

locales en países como Estados Unidos o Nueva Zelanda, entre otros. Poco a poco, y sobretudo a lo largo de los últimos años, el atractivo del queso también ha sido estudiado en contextos territoriales como Bélgica (DE MYTTENAERE, 2011), Brasil (FRANÇA, 2012), Canadá (DUMAS; MENVIELLE; PERREAULT; PETTIGREW, 2006), Costa Rica (BLANCO; GÓMEZ, 2010; BLANCO; RIVEROS, 2004; BOUKRIS, 2013), España (FUSTÉ, 2015a; 2016b), Francia (DELFOSSÉ, 2017; LIZET, 1998), Italia (BONADONNA; DUGLIO, 2016; CANTARELLI, 2001), México (THOMÉ; VIZCARRA; ESPINOZA, 2015), Nepal (YONZON; HUNTER, 1991) o Nueva Zelanda (FUSTÉ, 2015b; 2016a).

El origen del turismo del queso radica en el interés por el proceso de desarrollo de un producto íntimamente ligado al territorio, desde los pastos y rebaños que serán los proveedores de leche, hasta el punto de venta al por menor que realizan los mismos agricultores y ganaderos, por ejemplo en sus propios obradores o a través de los mercados locales. Las formas de comercialización y distribución, así como la diferenciación en la oferta, permiten a los pequeños productores compensar la baja productividad de un sector tan específico a través de la diversificación (BLANCO; RIVEROS, 2004; ERIKSEN, 2015; RICART, 2016; SHARPLEY; VASS, 2006). Afortunadamente, entorno a los productos gastronómicos como el queso se crean este conjunto de sinergias que permiten a las zonas de producción consolidar este alimento como un factor de atracción para el destino, a través de visitas a las zonas de producción, rutas turísticas, souvenirs, demostraciones o festivales gastronómicos, entre otros (FUSTÉ, 2015a). Esto es especialmente relevante en entornos rurales y de montaña, donde la producción de queso se ve beneficiada por su asociación con la artesanía y las tradiciones culturales, que se añaden al paisaje y a las idiosincrasias naturales vinculadas a la flora y la fauna.

En el territorio español, con gran tradición en la producción láctea y en la consiguiente elaboración de quesos, son abundantes los productores locales de queso, y también las rutas entorno a este producto. Por este motivo, este estudio, tal y como ya se apuntaba anteriormente, pretende crear un marco para el estudio de turismos gastronómicos especializados, y, en concreto, el turismo del queso. Para ello, se hace necesaria una composición de lugar en relación a la producción de queso con

Denominación de Origen Protegida (DOP), o en su caso Indicación Geográfica Protegida (IGP). En la Figura 1 se muestra el mosaico del queso en España, y a continuación se describen las diferentes realidades regionales.

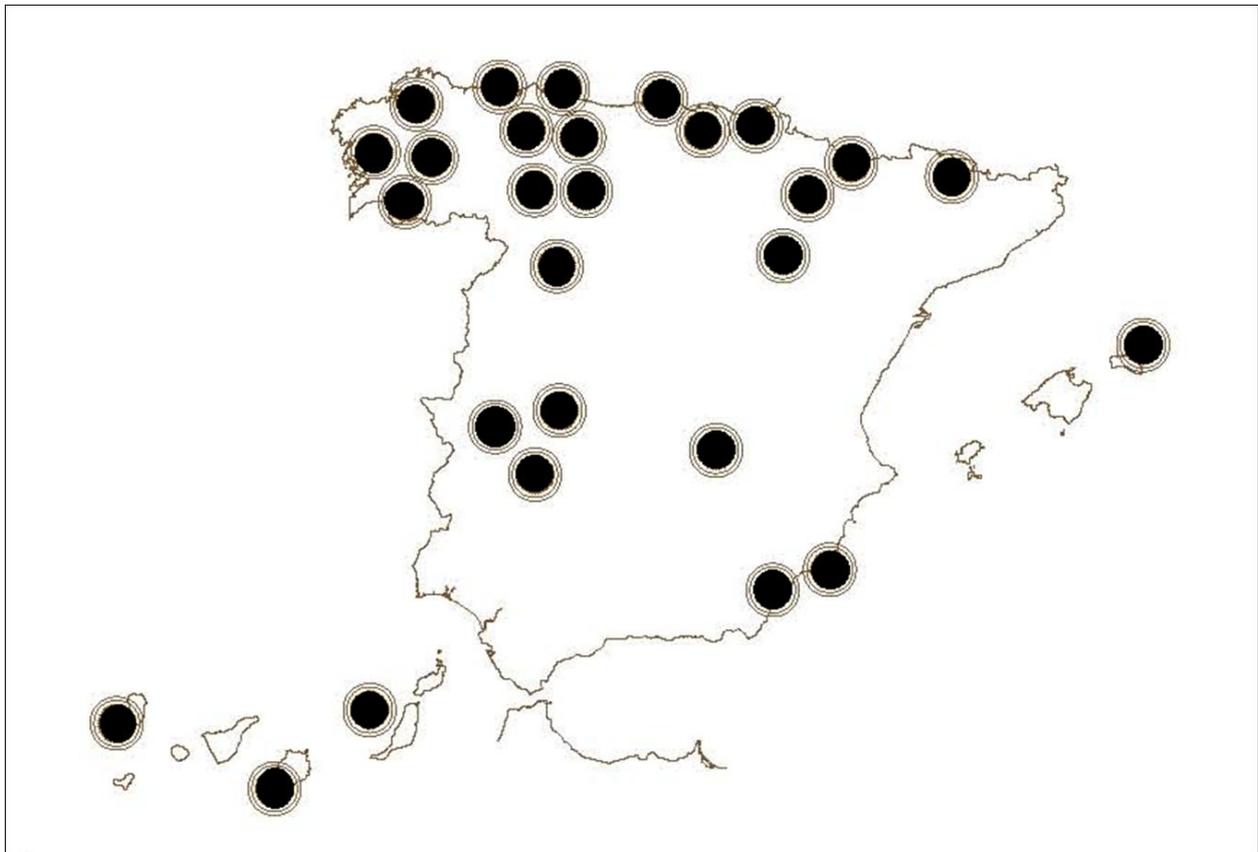


Figura 1 - Mapa de quesos con denominación de origen protegida e indicación geográfica protegida en España.

Fuente: Elaboración propia a partir de Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2017).

2.1. Los quesos gallegos

Dentro de la Comunidad Autónoma de Galicia se encuentran cuatro quesos con Denominación de Origen Protegida que son el Arzúa-Ulloa, el Cebreiro, el Queixo Tetilla y el San Simón da Costa.

El primero de ellos, el queso DOP Arzúa-Ulloa, obtuvo la denominación en el año 1995. Este queso se elabora con leche de vaca, procedente de las razas rubia gallega, frisona, pardo-alpina, y sus respectivos cruces. La zona de producción abarca los municipios de Arzúa, Melide, A Ulloa y Chantada, en el centro de Galicia, y coincide con el paso del Camino francés. Según la Xunta de Galicia (2015), las características sensoriales de los quesos Arzúa-Ulloa son su aroma a leche fresca y a yogur y su evolución con la maduración hacia un sabor similar a la mantequilla, con matices de vainilla, nata y nueces.

En segundo lugar, la DOP Cebreiro hace referencia a un queso elaborado con leche procedente de vacas de las mismas razas que se han citado en el caso anterior. Este queso obtuvo la distinción de denominación de origen en el año 1999. El área de producción se encuentra en la provincia de Lugo, y comprende hasta trece ayuntamientos. Una de las peculiaridades de los quesos bajo esta denominación es su forma de seta o gorro de cocinero.

En tercer lugar, los quesos pertenecientes a la DOP Queixo Tetilla se elaboran con leche de vacas rubia gallega, frisona y pardo alpina. Su producción abarca toda la Comunidad Autónoma de Galicia. La Xunta de Galicia (2015) afirma que el Queixo Tetilla, que obtiene su distinción en el año 1992, se caracteriza por su forma cónica, una corteza de color amarillo pajizo y un aroma suave y un poco ácido. Estas características evocan el sabor de la materia prima.

Finalmente, los quesos pertenecientes a la DOP San Simón da Costa obtuvieron su denominación en el año 1999. Estos quesos también se elaboran con leche procedente de vacas de las razas rubia gallega, pardo-alpina, frisona, y de sus cruces. La zona de producción se localiza en la provincia de Lugo, y, particularmente, en nueve municipios de

la comarca de A Terra Chá. Este queso se caracteriza por una forma intermedia entre trompo y bala, finalizando en punta en la parte superior.

2.2. *Afuega'l Pitu*

El queso *Afuega'l Pitu* es uno de los quesos más antiguos y reconocidos de Asturias. Es, según el Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida *Afuega'l Pitu* (2015), “uno de los de más arraigo y conocimiento popular. Cuenta la leyenda que el nombre *Afuega'l Pitu* (*ahogar la garganta* en asturiano) proviene de su mayor peculiaridad: la textura compacta y firme que aumenta en su maduración”. Este tipo de queso tiene cuatro variedades, que son: Atroncau blancu, Atroncau roxu, Trapu blancu y Trapu roxu. En general, este queso, que se elabora a partir de leche de vaca de las razas frisona o asturiana de los valles – y sus cruces –, es un queso blanco y en algunos casos rojizo – cuando se añade pimentón a la cuajada –. El queso *Afuega'l Pitu* obtuvo la condición de DOP en el año 2003. Sus zonas de influencia abarcan el entorno natural que se articula entorno a los ríos Nalón y Narcea, y la sierra del Aramo. La producción incluye un total de trece municipios.

Tal y como se puede ver en el Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida *Afuega'l Pitu* (2015), “las producciones lechera y quesera están íntimamente ligadas a la historia de Asturias. A falta de testimonios anteriores el queso *Afuega'l Pitu* aparece recogido en la documentación escrita al menos desde el siglo XVIII como moneda de pago de impuestos, aunque hasta el siglo XIX, nombrándolo como queso de puñu o queso de *Afuega'l Pitu*”. En este caso, las condiciones orográficas y climatológicas del territorio, definidas por lluvias constantes, una escasa radiación solar y temperaturas suaves, facilitan la actividad ganadera que da lugar a esta denominación de origen.

2.3. Cabrales

El Queso Cabrales, uno de los quesos españoles más internacionales, obtuvo la distinción de DOP en el año 1981. La zona de elaboración de este queso comprende el

Concejo de Cabrales y los pueblos de Cáraves, Oceño y Rozagás del Concejo de Peñamellera Alta, todos ellos ubicados en el Principado de Asturias. La leche para su elaboración se obtiene tanto de vacas, como ovejas y cabras que pastan por las zonas que se incluyen dentro de los territorios protegidos. El queso Cabrales se caracteriza por su color verde-azulado, de masa cremosa, y con un fuerte olor.

Según Queso Cabrales Consejo Regulador DOP (2015), el origen de la producción de este queso fue casual, y se describe de la siguiente forma: “era por marzo, el aplicado campesino ordeñaba su ganado cuando acertó a pasar una hermosa pastora. Tras guardar con mimo los recipientes de leche en la cueva corrió el enamorado a retozar con la xana por los puertos. Llegó el invierno, la escasez, el hambre, tras nueve meses de abundancia y amor se acordó de la leche guardada en la cueva. El azar o la naturaleza o el milagro, según quien lo cuente, había transformado la leche en delicioso Cabrales. Desde entonces ya ha llovido pero los queseros siguen llevando religiosamente su cuajada al seno de Covadonga y del Cuera para que el útero de la montaña obre el milagro del Queso de Cabrales”.

2.4. La zona de los Picos de Europa

La región comprendida en el contexto de los Picos de Europa incluye hasta cinco quesos con DOP y dos con IGP, que se describen a continuación. Estos son el Queso Casín, el Gamonedo, el Picón-Bejes-Tresviso, el Queso Nata de Cantabria y los Quesucos de Liébana, así como el Queso de Valdeón y el Queso Los Beyos.

El primer ejemplo es la DOP Queso Casín. El ámbito de producción de este queso, que obtuvo la distinción en el año 2006, se localiza en la zona sur de Asturias, en el Parque Natural de Redes y la cuenca del Alto Nalón, e incluye tres municipios, que son Caso – del cual recibe el nombre –, Sobrescobio y Piloña. El queso Casín se elabora a partir de leche de vaca, y se caracteriza por su color amarillo cremoso oscuro, y un aroma fuerte. Las primeras referencias históricas al queso Casín, según la Denominación de Origen Protegida Queso Casín (2015), se encuentran ya en el siglo XIV y se refieren a

este queso como *queso assadero*, el cual ya era utilizado como forma de pago en los señoríos feudales.

En segundo lugar se encuentra la DOP Queso de Gamonedo – o Gamonéu –, que obtiene su denominación en el año 2003. Se trata de un queso azul elaborado en la localidad de Gamonéu, en el Concejo de Onís, en el Principado de Asturias. Para su elaboración se utiliza una mezcla de tres tipos de leche proveniente de cabra, vaca y oveja. Este queso tiene dos variantes, el Gamonéu del Valle y el Gamonéu del Puerto. Se trata de quesos de gran tamaño – que pueden llegar a pesar hasta ocho kilogramos –, con un aroma intenso a humo y sabor picante. Cabe destacar, por ejemplo, la presencia del Queso de Gamonedo en la *Feria de Cangas de Onís de los Quesos de los Picos de Europa* que se celebra en Benia de Onís desde hace más de una década.

En tercer lugar, la DOP Picón-Bejes-Tresviso, reconocida en el año 1994, comprende los municipios de la comarca de Liébana y el Ayuntamiento de Peñarrubia, siendo Bejes y Tresviso los principales centros de producción quesera de la zona. Este queso se elabora con leche de vaca, oveja o cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche. Una de las peculiaridades de este queso es el hecho que la maduración se realiza en cuevas naturales de caliza.

El cuarto queso con DOP en el contexto de los Picos de Europa es el Queso Nata de Cantabria, una denominación creada en el año 1985. Se trata de un queso cuya elaboración se extiende por todo el territorio de Cantabria, a excepción de las cuencas hidrográficas de los ríos Urdón y Corvera y los municipios de Tresviso y Bejes, que, como se observaba en el párrafo anterior, ya tienen su propia denominación. A diferencia de los dos ejemplos anteriores, el Queso Nata de Cantabria se elabora únicamente con leche procedente de vacas de raza frisona.

El quinto ejemplo es la DOP Quesucos de Liébana, que obtuvo la distinción en 1987. Las zonas de producción, elaboración y maduración de esta DOP comprenden siete municipios de la comarca de Liébana, y el Ayuntamiento de Peñarrubia. La elaboración de este queso se realiza con leche de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los

tres tipos. El producto final que se obtiene es un queso cilíndrico o discoidal, de olor y sabor suaves.

Finalmente, cabe mencionar en este apartado las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Queso de Valdeón, y también Queso Los Beyos. El ámbito territorial de la IGP Queso de Valdeón comprende el Valle de Valdeón, que se encuentra al noroeste de la provincia de León, en la frontera con Asturias y Cantabria. El Queso de Valdeón consiguió la Denominación de Origen en el año 1998, y posteriormente en 2004 pasó a ser una IGP debido a la escasez de materia prima en la zona bajo denominación. Se trata de un queso azul elaborado con leche de vaca o cabra, o la mezcla de ambas. Entre sus características destaca su corteza de color gris con manchas rojas y azuladas, y un sabor fuerte y picante. Por su lado, los quesos bajo la IGP Queso Los Beyos se elaboran con leche de cabra, oveja o vaca. Tiene la particularidad que su zona geográfica está constituida por un municipio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León (Oseja de Sajambre) y dos municipios pertenecientes al Principado de Asturias (Ponga y Amieva).

2.5. El Queso Zamorano

El Queso Zamorano forma parte de las producciones queseras con Denominación de Origen desde el año 1993. El territorio donde se produce este queso incluye todos los municipios de la provincia de Zamora. El producto se elabora a partir de la leche de oveja de dos razas, la churra y la castellana. Sus piezas tienen una forma cilíndrica plana y su sabor picante aumenta con un mayor tiempo de maduración.

De la tradición quesera en la región del Duero, según el Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Zamorano (2015), son ejemplos los numerosos restos arqueológicos guardados en el Museo de Zamora, los más antiguos de los cuales corresponden a la Edad del Cobre, hace más de 4.000 años. En este sentido, se trata de restos de recipientes agujereados, realizados en barro cocido, que los arqueólogos denominan queseras, y donde se dejaba escurrir el queso.

Según la misma fuente se encuentran contratos agrarios que datan de la segunda mitad del siglo XI, y donde se recogen ejemplos como el siguiente: “como compensación a las prestaciones personales que han de realizar los vasallos para el señor, se menciona el pan, vino y queso que éste ha de proporcionarle como alimento. También aparecen documentados desde el siglo XV en Ordenanzas Municipales de la capital y poblaciones de la provincia los procesos de elaboración y venta de quesos tal como recoge un exhaustivo informe realizado por Archivo Histórico Provincial” (CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO ZAMORANO, 2015). Hoy en día, el hecho que los métodos artesanales de producción continúen siendo los mismos es un valor añadido en su atractivo cultural y turístico.

2.6. El Idiazábal

La DOP Idiazábal se creó en el año 1987. La obtención de la leche para la producción de queso bajo esta denominación se encuadra dentro de los límites geográficos del País Vasco y Navarra, a excepción de la zona del Valle de Roncal que dispone de su propia etiqueta de calidad. El queso Idiazábal se obtiene a partir de leche de oveja latxa o carranzana, dando como resultado elaboraciones de tamaño pequeño o mediano, y con un producto final que puede ser ahumado o sin ahumar. Las ovejas de donde proviene la leche son animales también pequeños que producen una cantidad de leche limitada, pero de una calidad asociada al entorno exclusivo en el que se encuentran.

La importancia tanto educativa como turística de este producto se puede conocer gracias al *Centro de Interpretación y Degustación del Queso* que se encuentra en la propia localidad de Idiazábal. Uno de los valores añadidos del Queso Idiazábal es el hecho que “sin apenas variaciones, a lo largo de más de ocho mil años, desde el Neolítico, pastores y ovejas han seguido las viejas rutas determinadas por las estaciones: los pastos de altura en primavera, verano y otoño, los valles durante el invierno, a fin de aprovechar un alimento natural que sigue un ciclo inmutable” (IDIAZABAL, 2015).

2.7. El Roncal

El queso con DOP Queso Roncal fue, en el año 1981, el primero de toda España en recibir la Denominación de Origen de Quesos de España. La zona de elaboración y maduración de este queso es exclusiva de los siete municipios que componen el Valle de Roncal, en Navarra: Burgui, Garde, Isaba, Roncal, Urzainqui, Uztárroz y Vidángoz.

El Queso Roncal, otro de los más reconocidos internacionalmente, es un queso elaborado con leche de oveja, principalmente de raza latxa. Se caracteriza por una composición artesanal y tradicional que se basa en la autenticidad de la leche, el cuajo animal y la sal. Es un queso de colores suaves – de color blanco marfil o amarillo pálido –, y con aromas también suaves que, igual que en algunos de los casos anteriores, mantiene el sabor de la leche como materia prima.

2.8. El Camerano

La DOP Queso Camerano fue aprobada en el año 2009. Los quesos bajo esta denominación se elaboran a partir de leche de cabra riojana, y su ámbito territorial es la Sierra de Cameros, localizada al sud de La Rioja. Igual que en otros de los casos mencionados en este artículo, se encuentran referencias de los orígenes de su producción ya en la Edad Media, a la vez que “un elemento fundamental del mantenimiento de estas elaboraciones fueron los monasterios, monjes y órdenes religiosas” (DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA QUESO CAMERANO, 2017).

Se diferencian cuatro tipos de queso, que son el fresco, el tierno, el semicurado y el curado. Una de las características de estos quesos es su aspecto exterior, con una corteza que cuenta con unas destacadas marcas como resultado del uso, durante el proceso de elaboración, de un molde de mimbre trenzado.

2.9. Los Pirineos catalanes

Los Pirineos catalanes son una zona propicia para los pastos en entornos de gran belleza natural, con una configuración climática y orográfica característica. Si bien son muchos los productores de queso artesanal y local que se extienden a lo largo de la cordillera, especialmente en la zona más occidental, únicamente el Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya está catalogado como Denominación de Origen Protegida, la cual se constituye en el año 1998. Los quesos que se obtienen bajo esta denominación de origen son elaborados a partir de leche de vaca, con una corteza de color marrón claro y sabor suave.

La zona de producción y elaboración de esta DOP comprende las comarcas homónimas de l'Alt Urgell y la Cerdanya. Es importante destacar que si bien la elaboración quesera artesanal en los Pirineos catalanes se remonta a hace más de mil años, no fue hasta principio del siglo XX que se introdujo la producción lechera como una forma de producción habitual, más allá del ámbito del consumo familiar. Esto fue consecuencia de la entrada de la filoxera, la cual afectó la vid, que era la principal actividad agrícola de la región hasta ese momento. Como consecuencia, los productores empezaron a poner su atención en la industria láctea y la subsiguiente elaboración de queso.

2.10. El Mahón-Menorca

El Queso Mahón obtuvo la Denominación de Origen en el año 1985, y en el año 1997 se amplió el nombre protegido a Mahón-Menorca. Su ámbito territorial de producción incluye el conjunto de la isla de Menorca. Cabe destacar que el proceso de elaboración del queso Mahón-Menorca – conocido como *formatjat* –, se ha realizado tradicionalmente en las fincas menorquinas. Entre sus peculiaridades destaca su maduración, “que se realiza en las cavas de maduración, donde el proceso recibe el tratamiento de corteza tradicional, consistente en una serie de volteos y untada de aceite y/o pimentón” (CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO MAHÓN-MENORCA, 2015). El Queso Mahón-Menorca se obtiene exclusivamente a partir de leche

de vaca. Aunque su sabor es suave, se convierte en más picante a medida que el queso tiene un tiempo de maduración mayor.

Cabe incidir aquí que el queso es un elemento clave de la dieta Mediterránea en general y de la menorquina en particular. Así pues, “la explotación ganadera llevada a cabo en las fincas unifamiliares, el terreno dividido en parcelas por multitud de paredes de piedra seca, para que el ganado pueda pastar en libertad, conforman el característico paisaje del campo menorquín y han permitido mantener el equilibrio ecológico” (CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO MAHÓN-MENORCA, 2015), un hecho que se encuentra estrechamente ligado a la distinción de la UNESCO que reconoció Menorca como Reserva de la Biosfera. De la misma manera, hay referencias que permiten localizar el origen de la historia del queso en la isla “incluso a la prehistoria, según nos sugieren restos de cerámica de utensilios empleados para su elaboración, datados en el año 2.000 a.C. Existe documentación escrita del siglo V d.C. que hace referencia al consumo de queso en la isla y documentos árabes del año 1000 que destacan las excelencias del queso de Menorca” (CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO MAHÓN-MENORCA, 2015).

2.11. Las tierras extremeñas

La Comunidad Autónoma de Extremadura cuenta con tres quesos con DOP, que son el Queso de la Serena, el Queso Ibores y la Torta del Casar. El primer caso lo representa la DOP Queso de la Serena, cuya zona de producción abarca 21 municipios y el 14% de toda la superficie de la provincia de Badajoz. Esta DOP fue creada en el año 1991 coincidiendo con la celebración del evento de la Feria Nacional del Queso de Trujillo. Los quesos bajo esta denominación se elaboran a partir de la leche de ovejas merinas. En la misma dirección que se mencionaba para casos anteriores, ya se tiene conocimiento que, en la Edad Media, este producto ya se grababa con impuestos. También, igual que en otros ejemplos previamente mencionados, la producción de queso se empezó a llevar a cabo como consecuencia de una crisis. En este caso, la causa fue el

descenso del precio de la carne de las ovejas merinas en la comarca de La Serena (QUESO DE LA SERENA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, 2015).

Por su lado, la DOP Queso Ibores, que fue concedida en el año 2005, abarca la zona sudoriental de la provincia de Cáceres, en concreto desde Trujillo hacia el este. El queso Ibores se elabora a partir de leche de cabra de razas serrana, verata y retinta. Las piezas resultantes tienen una forma cilíndrica, y el color varía y, por ejemplo, es más rojizo si es pimentonado o amarillento si se ha untado en aceite. En consecuencia, esto implica un tipo de aroma o sabor diferente.

En relación a la DOP Torta del Casar, que fue creada en el año 2000, esta tiene un alcance geográfico que se localiza en Cáceres, en las comarcas de los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez, y en un ámbito territorial total de 36 municipios. Se trata de un queso elaborado con leche de ovejas pertenecientes a las razas merina y entrefina. La peculiaridad de este producto radica en su proceso de maduración, que le confiere una textura cremosa. Así pues, esto tiene su origen “cuando la corteza aún no está plenamente formada, lo que hace que los quesos no soporten su propio peso, tendiendo a aplastarse y a abombarse por los lados, y adquiriendo una forma atípica que a los queseros del Casar de Cáceres les recordaba una *torta de pan*, de donde deriva el nombre Torta del Casar” (CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA TORTA DEL CASAR, 2015).

2.12. El Queso Manchego

Los quesos de la DOP Queso Manchego, aprobada en el año 1984, se elaboran a partir de leche de oveja de la raza manchega. El territorio de producción comprende un total de 399 municipios, que corresponden a las provincias de Albacete (46), Ciudad Real (78), Cuenca (153) y Toledo (122). Se trata del queso español más conocido y reconocido internacionalmente. Los quesos manchegos tienen forma cilíndrica, de color amarillo pálido o verdoso-negrusco, el cual se justifica por los mohos desarrollados durante su período de maduración.

En este apartado es importante destacar la importancia de la oveja manchega, ya que tal y como se afirma en Denominación de Origen Queso Manchego (2015), “un tipo de ovino denominado *Ovis Aries Ligeriensis* fue el antecesor de lo que hoy conocemos como oveja manchega. Este ancestro atravesó los Pirineos, cruzó varias regiones españolas (Aragón y Castilla y León) y se asentó en la comarca natural de La Mancha”. Una vez en este territorio, la oveja manchega pasó a ser una raza sedentaria, frenando, en consecuencia, la trashumancia. Además, se trata de una raza que ha mantenido su autenticidad original, sin sufrir mezclas con otras, lo cual le confiere un vínculo identitario con el territorio.

2.13. Quesos murcianos

El ámbito territorial de la región de Murcia incluye dos quesos con DOP, creadas en el año 2001. Estos dos quesos son el queso de Murcia – fresco o curado – y el queso de Murcia al Vino. Ambos quesos son elaborados con leche de cabra murciana. Las piezas resultantes en el contexto del denominado Queso de Murcia son cilíndricas. La diferencia entre el queso fresco y el curado es que el primero tiene un color blanco y un aroma láctico, mientras que el segundo es de color amarillento y su aroma es más intenso.

Un valor añadido de los quesos murcianos es el Queso de Murcia al Vino. Así pues, este producto nace de la unión entre dos productos autóctonos como son el queso y el vino. Se trata de un “producto típico y único en toda Europa, resultado de bañar el queso de cabra murciana en vino tinto doble pasta durante su maduración” (QUESO DE MURCIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, 2015). El Queso de Murcia al vino tiene un color granate-violáceo, y con una textura cremosa. Cabe señalar que los vinos utilizados para los lavados de corteza son vinos tintos de las DOP Murcia, Jumilla, Yecla y Bullas.

2.14. Quesos canarios

Las Islas Canarias cuentan con tres quesos con la etiqueta de calidad de DOP: Queso de Flor de Guía, Queso Palmero y Queso Majorero. Según el Gobierno de Canarias (2015), “el queso es un producto agroalimentario fundamental en la tradición gastronómica de Canarias, que ha convertido a las islas en la región española con mayor consumo por habitante y producción”. Así pues, la misma fuente afirma que “desde hace años, se han realizado con éxito importantes esfuerzos, tanto por parte de los productores como de las Administraciones Públicas, para dar a conocer los quesos canarios en el panorama nacional e internacional, logrando que se hayan reconocido por la Unión Europea las Denominaciones de Origen Protegidas, en la isla de Fuerteventura, la isla de La Palma, y el Noreste de Gran Canaria” (GOBIERNO DE CANARIAS, 2015).

En primer lugar, los quesos de Flor de Guía se elaboran en Gran Canaria, en los municipios de Guía, Gáldar y Moya. Estos quesos, que obtuvieron la DOP en el año 2007, se elaboran mayoritariamente con leche de oveja de raza canaria. “Su principal valor radica en ser el único queso de Canarias que utiliza para la coagulación de la leche un coagulante vegetal, la flor del cardo. Esta peculiar elaboración, unida a la extraordinaria calidad de la leche de la zona, rica en pastos aromáticos, ha dotado a estos quesos de características muy diferenciadas” (GOBIERNO DE CANARIAS, 2015). Se trata de quesos cilíndricos con aromas de suaves a picantes según el tiempo de maduración.

El Queso Palmero, que se elabora en la isla de La Palma, obtuvo la DOP en el año 2002. “Los quesos palmeros son los más grandes de toda España en cuanto a su peso, que oscila entre 750 gramos y los 15 kilos. Además, deben mantener un diámetro con una proporción de 2 a 4 veces su altura” (GOBIERNO DE CANARIAS, 2015). Son quesos de forma cilíndrica y de color blanco – los quesos frescos – o de colores amarillentos a pardo – los ahumados y curados –. Cuanto mayor es el tiempo de maduración, mayores son los matices en sus aromas, a mantequilla y con toques herbáceos.

Finalmente, el Queso Majorero fue, en el año 1996, el primero en obtener la DOP de los quesos de las Islas Canarias. Este queso se elabora en la isla de Fuerteventura, y fue el primero, en este caso de toda España, elaborado a partir de leche de cabra que obtuvo la distinción de calidad. Estos quesos se elaboran en toda la isla, tienen forma cilíndrica y en algunos casos se untan también con aceite gofio o pimentón. Los quesos que son

curados tienen un sabor a picante, mientras que tanto los tiernos como los semicurados tienen un aroma y sabor suaves.

3. DISCUSIÓN

Si bien este artículo delinea los quesos con Denominación de Origen Protegida en el contexto del territorio español para determinar su potencial como recurso turístico, cabe decir que ya hay varios ejemplos en el propio contexto español donde se observa la disponibilidad y por lo tanto la integración del queso en productos turísticos reales. Estos, en algunos casos, también en el marco de las propias denominaciones de origen.

Como se veía al principio, las sinergias entre el queso como producto local y el sector turístico son diversas, y se reflejan en ejemplos de eventos como la Fiesta del Queso de Arzúa, la Feria del Queso de Cangas de Onís, la Feria Nacional del Queso de Trujillo, la Feria del Queso de Cobreces, o las Ferias de Quesos Artesanos de los Pirineos catalanes (Lladó o la Seu d'Urgell). También a través de productos que son a veces complementarios a la oferta de alojamiento como pueden ser las visitas a obradores o las degustaciones. En este sentido, otro elemento a considerar en la promoción de la oferta del turismo del queso es su vinculación con otros productos gastronómicos con gran tradición en la cocina española como pueden ser las tapas o el vino (por ejemplo, el propio Queso de Murcia al Vino o en eventos como la Feria del Queso y el Vino de Avilés).



Figura 2 - Las características del atractivo del queso.

Fuente: Elaboración propia.

A partir de la descripción de algunas de las características de los quesos con DOP en España, se observa que hay un número importante de potencialidades que pueden ser útiles para el desarrollo rural, y pueden ayudar a aumentar progresivamente el interés hacia el queso como un factor de atracción turística. Si bien no todos los quesos cuentan con todas las peculiaridades que se mencionan a continuación, sí que estas se pueden aplicar a la producción quesera de forma general. En la Figura 2 se detalla la herramienta metodológica que permite describir y enfatizar los valores naturales y culturales que rodean al queso. Se incluyen un total de catorce elementos.

Las características que sirven para describir el atractivo de cada tipología de queso se dividen en cuatro aspectos: el entorno natural, los procesos humanos, el contexto histórico y el producto final elaborado.

Uno de los atractivos esenciales del queso como alimento se refiere a su entorno. En primer lugar, a la leche con la que se ha elaborado, es decir, a los animales cuya leche es la base del producto quesero. En el caso español, los animales singulares son la vaca, la oveja y la cabra. En segundo lugar, las condiciones tanto orográficas como climatológicas marcan la configuración de la alimentación de los animales, y su posterior transferencia a la materia prima. En consonancia, otro de los elementos más importantes del entorno son las rutas de trashumancia. Este ejemplo muestra claramente la posibilidad de configurar turísticamente unas rutas naturales que los pastores y sus rebaños han mantenido con el paso del tiempo.

En cuanto a los procesos humanos que afectan a la elaboración de queso, se destacan ante todo los métodos de elaboración y producción. En particular, son relevantes aquellos ejemplos que utilizan métodos artesanales, históricos y tradicionales, como los que se refieren a la maduración del queso en cuevas naturales de caliza, tal y como se ha observado en el caso de la DOP Picón-Bejes-Tresviso. En el marco de la elaboración del queso, otro atractivo lo representan los materiales y las recetas utilizadas. Por un lado, los utensilios que se utilizan y que, en algunos casos, se remontan a la Edad del Cobre, como los recipientes de cerámica que se mencionan para el caso de la DOP Queso Zamorano. Otro ejemplo destacable es el molde de mimbre trenzado que se usa en las elaboraciones de la DOP Queso Camerano. Por otro lado, la *receta* que cada queso tiene, con los ingredientes que configurarán el producto final elaborado, y que pueden ir desde los más tradicionales como el pimentón a otros más innovadores como los arándanos.

El conocimiento del contexto histórico es otro de los puntales para conocer las características de un queso. En este sentido, es importante el conocimiento de las causas que originan la elaboración de queso, y que, en muchos casos, se deben a nuevas realidades agrícolas y ganaderas, como son los casos mencionados de la filoxera, o situaciones donde la reducción del precio de la carne o un descenso de ventas de la lana

han implicado el inicio de un incremento de la importancia de las producciones de leche y queso. Estos son solo algunos ejemplos que han obligado a la adaptación de la producción y a un viraje, en cierta forma innovador, hacia la tradición quesera.

También, de forma similar, cabe conocer las referencias históricas entorno a los quesos, en algunos casos milenarias, donde se citan orígenes de la producción ya en la Edad Media – como por ejemplo las menciones al uso del queso en contratos agrarios, ordenanzas municipales o literatura –. A su vez, las leyendas que también se generan alrededor del queso son otro de los ejemplos que caracterizan el atractivo de este producto. Esto lo ejemplifica la simbología asociada a las montañas en el origen de la producción del queso de Cabrales.

Finalmente, se encuentran los aspectos relativos al producto final, es decir, el aroma y el sabor, así como la textura. En algunos casos se destacan aromas fuertes como el ahumado, o sabores picantes. También hay quesos cuyo sabor más suave recuerda a la materia prima, esto es, al territorio. En cuanto a la textura, como por ejemplo en los quesos cremosos, esta define también algunas de las diversas posibilidades de consumo del producto. No se puede olvidar en este apartado las formas características de algunos quesos – también su tamaño –, como los que se han mencionado para la DOP Cebreiro, que adoptan forma de seta.

En relación a los procesos de comercialización de productos y de la gestión del turismo cultural, el turismo gastronómico es una tipología turística que ha conseguido una gran relevancia a lo largo de los últimos años. En el contexto de la actividad turística, los alimentos y la gastronomía son parte inevitable de cualquier desplazamiento. Además, gracias al impacto mediático que los productos y la cocina están teniendo recientemente, cada vez es mayor el número de visitantes y turistas que tienen la motivación gastronómica como motivación principal. Ante un fenómeno culinario y gastronómico con aires globalizadores, no se debe olvidar que la gastronomía nace en lo local y crece con las idiosincrasias del lugar donde se produce, al abrazo de su cultura e historia. En este sentido, el queso es un ejemplo de producto artesanal, local, natural y tradicional que genera una amplia aceptación y un creciente interés por razones que ponen en valor su autenticidad y que transmiten un significado que va más allá del *simple* producto

degustado. Las características que se han dibujado en relación al atractivo del queso son una muestra de su potencialidad turística, y que tienen una especial relevancia para el desarrollo rural. Esto es debido a su relación directa con las actividades del sector primario y a los consecuentes beneficios para el desarrollo económico local.

Aunque son muchas las zonas de España donde el queso juega un rol primordial, no hay estudios previos que estructuren las características que ofrece la elaboración quesera desde un punto de vista de aprovechamiento turístico. Este artículo ofrece una composición de lugar en cuanto a las potencialidades que el queso como alimento tiene en las distintas regiones de España como base para la práctica turística y gastronómica, y lo hace a partir de la perspectiva de las DOP. Investigaciones futuras en esta misma dirección podrían analizar comparativamente cada una de las denominaciones, por ejemplo en cuanto a su capacidad productiva o volumen de ventas. Otra línea de investigación futura es el estudio del impacto que tienen en el territorio las distintas formas que el queso adopta en su transición de recurso turístico potencial a recurso real como sucede por ejemplo con los eventos. Además de España, hay también otros países cuya producción láctea y quesera también es estratégica desde un punto de vista social y cultural, como el caso de los asentamientos productores de leche de yak en Nepal, o las rutas turísticas estructuradas entorno a las queserías en Costa Rica, Estados Unidos, Nueva Zelanda, o la isla de Hokkaido en Japón, entre otros.

4. CONCLUSIONES

Una Denominación de Origen Protegida se refiere a aquella región que sirve para delimitar el ámbito territorial de un alimento, cuya producción y elaboración se realizan en su zona de influencia, y cuya calidad y características se basan en los factores naturales y humanos de su paisaje. En este caso, se trata de zonas tradicionalmente productoras de leche, con unas razas particulares y unas técnicas de producción y elaboración tradicionales. Todo ello está estrechamente ligado al territorio que los propios agricultores y ganaderos con sus pastos moldean a su ritmo. Las características propias de cada

lugar, su *terroir*, su *sense of place*, así pues, su orografía, clima, hidrografía, o flora típicas, se manifiestan en el producto a través de la alimentación de los animales. Cada zona implica por lo tanto una alimentación peculiar, que proviene del paisaje y que cambia y se adapta a lo largo de las diferentes estaciones del año, dando como resultado aromas, sabores y texturas únicos, y creando un atractivo turístico auténtico.

No solo el vínculo natural sino también el humano y cultural están presentes en la esencia de la producción de queso, en lo que a las técnicas de elaboración se refiere. La tradición oral se transmite con el paso de los siglos, y cada tipo de queso es capaz de consolidar también una forma particular de tratamiento de las materias primas. El desarrollo y promoción de los productos autóctonos, y aún más en aquellos casos con etiquetas de calidad como los observados a lo largo de este artículo, representan un factor clave para el desarrollo económico local. De la misma manera, los alimentos en general y el queso en particular emergen como símbolos de un turismo gastronómico que sigue en proceso de consolidación, especialmente en los entornos naturales y rurales.

5. BIBLIOGRAFÍA

BERNO, T., LAURIN, U. y MALTEZAKIS, G. (2014). The special role of agriculture in food tourism. En: E. WOLF y W. LANGE-FARIA (Eds.). *Have Fork Will Travel: Handbook for food tourism*. Portland: World Food Travel Association.

BESSIÈRE, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38 (1): 21-34.

BLANCO, M. y GÓMEZ, C. (2010). La ruta agroturística del queso Turrialba. En: H. HERNANDO RIVEROS, A. LUCIO-PAREDES y M. BLANCO (Eds.), *Una mirada a experiencias exitosas de agroturismo en América Latina*. San José: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

BLANCO, M. y RIVEROS, H. (2004). Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. El caso de la ruta del queso Turrialba (Costa Rica). *Congreso Agroindustria Rural y Territorio – ARTE*, Toluca (México).

BONADONNA, A. y DUGLIO, S. (2016). A Mountain Niche Production: The Case of Bettelmatt Cheesse in the Antigorio and Formazza Valleys (Piedmont - Italy). *Food Safety Management*, 17: 150.

BOUKRIS, L. (2013). Du produit touristique à la figure territoriale patrimonialisée: La route du fromage Turrialba, Costa Rica. *Food Geography*, 2: 31-41.

CANTARELLI, F. (2001). Formaggi tipici e turismo. *Economia agro-alimentare*, 1: 44-71.

CEBRIÁN, F. (2010). Turismo rural, elementos definidores, estrategias públicas de apoyo y problemas estructurales. La perspectiva de Castilla-la-Mancha. *Revista de Análisis Turístico*, 9: 63-73.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA QUESO IBORES (2015). *Queso Ibores*. Disponible en: <http://www.quesoibores.org/iboresweb.html> (fecha de consulta: 20/09/2015).

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO MAHÓN-MENORCA (2015). *Queso Mahón Menorca*. Disponible en: <http://www.quesomahonmenorca.com/es/queso/10> (fecha de consulta: 18/09/2015).

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA AFUEGA'L PITU (2015). *Afuega'l Pitu*. Disponible en: <http://www.doafuegalpitu.com/> (fecha de consulta: 18/09/2015).

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA TORTA DEL CASAR (2015). *La Torta del Casar*. Disponible en: <http://tortadelcasar.eu/> (fecha de consulta: 20/09/2015).

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO ZAMORANO (2015). *Queso Zamorano*. Disponible en: <http://quesozamorano.com/> (fecha de consulta: 18/09/2015).

DAUGSTAD, K. (2008). Negotiating landscape in rural tourism. *Annals of Tourism Research*, 35 (2): 402-426.

DE MYTTENAERE, B. (2011). Tourisme rural et valorisation des ressources alimentaires locales: Le cas de l'AOP fromage de Herve. *Bulletin-Société géographique de Liège*, 57: 37-51.

DELFOSE, C. (2017). *Les crémiers-fromagers. Entre commerce de proximité et gastronomie*. París: Presses Universitaires de France.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA QUESO CAMERANO (2017). *D.O.P. Queso Camerano*. Disponible en: <http://www.quesocamerano.com/> (fecha de consulta: 30/04/2017).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA QUESO CASÍN (2015). *Queso Casín, la intensidad está en su historia*. Disponible en: <http://www.dopquesocasin.es/> (fecha de consulta: 19/09/2015).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO MANCHEGO (2015). *Queso manchego*. Disponible en: <http://www.quesomanchego.es> (fecha de consulta: 20/09/2015).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RONCAL (2015). *Roncal, queso puro de oveja*. Disponible en: <http://www.quesoroncal.com/contacto.html> (fecha de consulta: 17/09/2015).

DUMAS, L., MENVIELLE, W., PERREAULT, D. y PETTIGREW, D. (2006). Terroirs, agrotourisme et marketing: Le cas des fromages québécois. *Téoros*, 25(1): 34-41.

ERIKSEN, S.N. (2015). Experience Innovation for Small Food and Tourism Firms. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 15(1): 83-97.

FISCHLER, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27 (2): 275-292.

FRANÇA, O.E. (2012). *O caso Queijo do Serro como Sistema Agroalimentar Local – SIAL: Complementaridade entre produção agroalimentar e turismo*. Brasília: Programa de Pós Graduação em Agronegócios, FAV, Universidade de Brasília.

FUSTÉ FORNÉ, F. (2015a). Cheese tourism in a World Heritage Site: Vall de Boí (Catalan Pyrenees). *European Journal of Tourism Research*, 11: 87-101.

FUSTÉ FORNÉ, F. (2015b). Local cheese in farmers' markets: community and tourism development in Canterbury. *e-Review of Tourism Research (eRTR)*, 12 (5/6), 281-289.

FUSTÉ FORNÉ, F. (2016a). Tasting cheesescapes in Canterbury (New Zealand). *New Zealand Geographer*, 72 (1), 41-50.

FUSTÉ FORNÉ, F. (2016b). Cheese Tourism: local produce with Protected Designation of Origin in the region of Galicia, Spain. En: C.M. HALL y S. GÖSSLING (Eds.), *Food Tourism and Regional Development: Networks, Products and Trajectories*. Abingdon: Routledge.

GOBIERNO DE CANARIAS (2015). *Quesos. Temas calidad*. Disponible en: <http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/calidad/Quesos/index.html> (fecha de consulta: 17/05/2015).

GÖSSLING, S. y HALL, C.M. (2013). Sustainable culinary systems: An introduction. En: C.M. HALL y S. GÖSSLING (Eds.), *Sustainable Culinary Systems: Local foods, innovation, and tourism and hospitality*. Abingdon: Routledge.

HALL, C.M. y SHARPLES, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. En: C.M. HALL; L. SHARPLES; R.

MITCHELL; N. MACIONIS y B. CAMBOURNE (Eds.), *Food tourism around the world. Development, management and markets*. Oxford: Elsevier.

HALL, M., SHARPLES, L., MITCHELL, R., MACIONIS, N. y CAMBOURNE, B. (2003). *Food tourism around the world: Development, management, and markets*. Oxford: Elsevier.

HJALAGER, A. y RICHARDS, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. Londres: Routledge.

HUGHES, G. (1995). Authenticity in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 22 (4): 781-803.

IDIAZABAL (2015). *El Queso Idiazabal*. Disponible en: http://www.quesoidiazabal.com/index.php?option=com_k2&view=item&layout=item&id=7&Itemid=5&lang=es (fecha de consulta: 17/09/2015).

INFOAGRO (2015). *Denominación de Origen Gamonedo. Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas*. Disponible en http://www.infoagro.com/denominaciones/denominacion_origen.asp?id=314&idp=34&p=13&_Gamonedo_Quesos (fecha de consulta: 19/09/2015).

LIZET, B. (1998). Le génie des alpages. Paysage, vache, fromage en Abondance. *Revue de Géographie Alpine*, 86(4): 35-50.

LÓPEZ-GUZMÁN, T., DI-CLEMENTE, E. y HERNÁNDEZ-MOGOLLÓN, J.M. (2014). Culinary tourists in the Spanish region of Extremadura, Spain. *Wine Economics and Policy*, 3(1): 10-18.

MILLÁN, G., MORALES, E. y PÉREZ, L.M. (2014). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: Situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 65: 113-137.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (2017). *Turismo agroalimentario. Calidad diferenciada*. Disponible en: http://www.alimentacion.es/es/turismo_agroalimentario/mapas_de_alimentos_con_calidad_diferenciada/ (fecha de consulta: 24/04/2017).

NUNES DO SANTOS, C. (2007). Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(2): 234-242.

QUAN, S. y WANG, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25: 297-305.

QUESO CABRALES CONSEJO REGULADOR D.O.P. (2015). *El Queso Cabrales. Producto*. Disponible en: <http://www.quesocabrales.org/el-queso-cabrales> (fecha de consulta: 18/09/2015).

QUESO DE LA SERENA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (2015). *Queso de la Serena*. Disponible en: <http://www.quesoserena.com/> (fecha de consulta: 20/09/2015).

QUESO DE MURCIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (2015). *Quesos de Murcia*. Disponible en: <http://www.quesosdemurcia.com/> (fecha de consulta: 18/09/2015).

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2017). *Diccionario de la Lengua Española*. Disponible en: <http://dle.rae.es> (fecha de consulta: 05/04/2017).

RICART, S. (2016). Entre la multifuncionalitat i la legitimitat social de l'agricultura: un estat de la question. *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 62(1): 161-181.

SHARPLEY, R. y VASS, A. (2006). Tourism, farming and diversification: an attitudinal study. *Tourism Management*, 27: 1040-1052.

SIDALI, K.L., KASTENHOLZ, E. y BIANCHI, R. (2015). Food tourism, niche markets and products in rural tourism: Combining the intimacy model and the experience economy as a rural development strategy. *Journal of Sustainable Tourism*, 23: 1179-1197.

TELFER, D. J. y WALL, G. (1996). Linkages between Tourism and Food production. *Annals of Tourism Research*, 23 (3): 635-653.

TELFER, D. J. y WALL, G. (2000). Strengthening backward economic linkages: Local food purchasing by three Indonesian hotels. *Tourism Geographies*, 2 (4): 421-447.

THOMÉ, H., VIZCARRA, I. y ESPINOZA, A. (2015). Performancia y fractalización como herramientas de metabolización de los espacios rurales. El caso de la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro. *Spanish Journal of Rural Development*, 6(1): 29-44.

VALDÉS, L., MENÉNDEZ, J.M. y TORRES, E. (2010). El turismo gastronómico en Asturias: análisis del gasto en alimentación según el tipo de turista. *Revista de Análisis Turístico*, 9: 55-62.

XUNTA DE GALICIA. CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL E DO MAR (2015). *Quesos. Productos de calidad*. Disponible en: http://www.medioruralemar.xunta.es/es/areas/alimentacion/productos_de_calidad/quesos/ (fecha de consulta: 18/09/2015).

YONZON, P.B. y HUNTER JR, M.L. (1991). Cheese, tourists, and red pandas in the Nepal Himalayas. *Conservation Biology*, 5(2): 196-202.