



Area geográfica de la raza lanar manchega, según Arán.

dos en nuestra provincia y solamente uno, el de Tarancón (Cuenca), fuera de ella.

Queden para los especialistas, de tanta valía como numerosos, otros estudios concretos sobre características, subrazas, alimentación, producciones de lana, leche y carne, selecciones, cruzamientos, enfermedades, etc.

El geógrafo concluye aquí su labor.

Pero no sin una alusión a la industria derivada que nos ha dado fama merecida: **el queso manchego**.

¡El queso de La Mancha! El queso que extraía Sancho de sus alforjas para saciar su gula, tan en pugna con el Idealismo quijotesco. El queso, alimento de santas monjas andariegas y de soldados, de arrieros y trajinantes, de truhanes y de pícaros, que se detenían

en las ventas del camino para reparar frugalmente sus fuerzas agotadas en misiones fundadoras o en azares bélicos, en andanzas o en aventuras. Ese queso de Herencia, de La Solana, de Daimiel, de Infantes o de Tomelloso —¿qué pueblo manchego no se enorgullece de su alta calidad?— fabricado todavía con tradición estática de siglos e industrializado lentamente, pese a los esfuerzos de investigadores y técnicos.

¿No será todo esto de la rutina que nos ata y la resistencia que oponemos al progreso industrial de nuestro queso manchego, un ejemplo típico, entre otros muchos, del carácter de La Mancha y de sus hombres?

Quede abierta la interrogación.