

F. Valle Poo

QUESOS ARTESANOS

de la comarca Oriente de Asturias



MONOGRAFÍAS DEL ORIENTE DE ASTURIAS

publimagendigital

Primera edición: agosto de 2007

© DE ESTA EDICIÓN	Consortio del Oriente de Asturias
© DE LA OBRA	PublimagenDigital
© TEXTOS	Francisco Valle Poo
© FOTOGRAFÍAS	FVP / PublimagenDigital
IMPRESIÓN	Gráficas Summa S.A.
ISBN	978-84-611-8237-4
DEPÓSITO LEGAL	AS- /07

Reservados todos los derechos. Esta publicación está protegida por la Ley de Propiedad Intelectual. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida total o parcialmente por ningún medio ya sea eléctrico, químico, mecánico, óptico ni almacenarse o transmitirse sin autorización por escrito de los autores y la Editorial.

PublimagenDigital - Centro de Empresas. La Arquera. 33500 - Llanes - Asturias
Impreso en España - *Printed in Spain*

EL MUNDO DEL QUESO

*EL QUESO: MUCHO MÁS
QUE UN ALIMENTO*

Cuando adquirimos un queso y lo llevamos a nuestra casa llevamos con él tradición y cultura, pero además también parte del paisaje en el que se ha creado.

Por eso el queso es mucho más que un alimento. Es un compendio de la vida de una comarca encerrado dentro de un bocado delicioso. Pero, naturalmente, no hablamos del queso industrial sino de aquel que se elabora artesanalmente y a pequeña escala en cualquiera de nuestros pueblos.

El paisaje y cientos de años de tradición del oriente de Asturias están contenidos en cada una de las variedades de quesos que aquí se elaboran. Paisajes de superlativos son, en fin, generadores de quesos superlativos. Cabrales y Gamoneu justifican por sí solos la existencia de esta colosal apuesta de la Naturaleza en un espacio tan pequeño. Por si fuera poco, tras ellos existen otros dieciséis quesos que bien merecen ser observados y después degustados uno a uno.

Caseus es la palabra latina de la que procede el nombre español del queso, el Käse alemán o el Cheese anglosajón. Pero algunos países cuyo idioma tiene raíces latinas se generalizó el uso de los legionarios referido a la forma moldeada del queso, caseus formatus, por lo que, por ejemplo en Cataluña se denomine formatge, en francés fromage o en italiano formaggio.



LA TRANSFORMACIÓN DE UN ELEMENTO NATURAL

El queso es el resultado de la transformación por medios naturales de la leche en otro producto completamente diverso, con nuevas propiedades y cualidades. Es tan antiguo como el aprovechamiento por el hombre del producto de las glándulas mamarias de otras especies a las que pone a su servicio cuando de cazador recolector pasa a establecerse en un lugar, a explotar la tierra y a aquellos animales capaces de admitir el cambio de rol: de libres a estabulados. Las hembras de estos animales, vacas, cabras y ovejas fundamentalmente, se convierten en proveedoras para el hombre de la mayoría de los elementos de primera necesidad, alimentos y útiles diversos en relación con su capacidad procreadora.



La leche, alimento líquido y efímero, complica por esas dos mismas cualidades su aprovechamiento. Pero la capacidad de observación humana pronto permite descubrir cómo transformarla para prolongar su vida útil.

Aunque los hallazgos arqueológicos no desvelan cuando empezó el hombre a obtener y a transformar la leche, se da por seguro que sus excepcionales características se aprovechan desde hace miles de años. Por medio de la observación de sus reaccio-



Vacas, ovejas y cabras son los animales mamíferos más utilizados por el hombre para el aprovechamiento de la leche y, por ello, para la elaboración del queso. La leche contiene todos los elementos esenciales para la vida del ser vivo.



El ordeño es el primer paso. La obtención de la leche de las glándulas mamarias de los animales se hace actualmente por medios mecánicos pero el procedimiento manual es similar al de hace miles de años

Hay dos tipos de coagulación de la leche, la ácida y la enzimática. La primera es producto de la acción de las bacterias del ácido láctico y es utilizada para elaborar quesos frescos de leche agria. La coagulación enzimática se produce con la adición de cuajo y se emplea en la mayoría de quesos, unas veces por sí sola y otras asociada con la coagulación ácida.

son las mismas que ahora se utilizan. Se comprueba que la leche después de un cierto tiempo cuaja con abundancia de bacterias del ácido láctico produciéndose la separación del suero que una vez extraído permite a la cuajada convertirse en algo consistente. Es el principio del requesón que actualmente se obtiene de la misma manera.

Tal vez tras el sacrificio de un corderillo el hombre prehistórico pudo constatar que

la leche que había tomado recientemente estaba cuajada producto de las enzimas digestivas de su propio estómago. No existe hasta la fecha mejor coagulante de la leche que el cuajo de estómago de cordero.

HACIENDO QUESO

Como vimos, el fundamento de la elaboración del queso es la separación de las sustancias sólidas de la leche de la parte líquida, el suero. Las bacterias lácticas transforman la lactosa en ácido láctico por medio de la fermentación. Con la adición del cuajo se produce la coagulación enzimática de la materia proteínica de la leche, la caseína, y la separación del agua con algunas sales y nutrientes que llamamos suero.

El suero fue desde antiguo una bebida codiciada por sus propiedades, mientras que la masa cuajada se consume de todas las maneras posibles ya como queso agrio, fresco, curado, fermentado, envejecido, etcétera. dando lugar al elevado número de variedades que en la actualidad existen en todo el mundo. Para llegar a ellas fueron perfeccionándose técnicas a lo largo de los siglos que fundamentalmente se refieren al binomio tiempo/temperatura en el cuajado y a la mejora de la conservación por medio de la adición de sal y diversas sustancias, además de otras técnicas como el ahumado. Pero también hacen diferentes a los quesos multitud de variables que van desde la alimentación del ganado, el tipo de fermen-

tos utilizados, los distintos procedimientos de salado, el ahumado, la adición de especias como pimentón, hierbas aromáticas o frutos secos, el tiempo de maduración y las condiciones ambientales en que se curan, etcétera, además, claro está, de la mano del artesano quesero.

Cuando se produce la coagulación de la leche se corta la cuajada con utensilios apropiados para acelerar la separación



La grasa de la leche se separa por un simple procedimiento mecánico permitiéndonos obtener la mantequilla. Con la coagulación bacteriana y/o enzimática de la leche se produce la separación de la cuajada y el suero, primer paso para la obtención del queso.

En la comarca Oriente de Asturias los quesos son por lo general grasos (40% mínimo de M.G./E.S.) y extragrasos (45% mínimo de M.G./E.S.) y por curación van de tiernos (de 10 a 45 días), a semicurados (de 45 a 90 días) y curados (de 90 a 180 días). Los curados son los menos, pero no existen viejos (de hasta un año), ni añejos (de más de un año de curación).

La pasteurización de la leche consiste en un tratamiento térmico por el que es sometida a una temperatura de 72 a 75° C. durante unos 15 segundos de tal forma que se eliminan los gérmenes y bacterias causantes de diversas enfermedades.

del suero. La cuajada se divide en granos que cuanto menores sean más consistente será el queso. Una vez desuerado la cuajada se pasa a unos moldes donde termina de desuerar y adquiere la forma que se desea que además de los moldes redondos, los más habituales, pueden ser rectangulares, piramidales o simplemente la forma del paño que los envuelve. El queso también puede ser prensado en caso de los que tendrán masa compacta, pero no en los de pasta azul que necesitan oquedades para el desarrollo de los mohos y levaduras en su maduración. Una vez que toma la forma el queso es salado por distintos procedimientos, o por frotación por una o todas sus caras, o bien introduciéndolo

en salmuera durante un período de tiempo según su tipo y tamaño. En el primer caso se procede al salado por el lado opuesto tras voltear el queso unas horas después; también hay variedades de queso a los que se añade la sal directamente en la cuajada antes de pasarla al molde.

Dependiendo del tipo de queso varía la maduración. Unos se consumen frescos, es decir, antes de cinco días tras su elaboración; otros son tiernos y





curan entre diez y veintidós días, y más tiempo progresivamente si son de pasta dura o de veta azul. En el primer caso se utiliza siempre leche previamente pasteurizada mientras que los quesos de curación superior a los dos meses se elaboran con leche cruda.

LOS QUESOS DEL ORIENTE DE ASTURIAS

La comarca Oriente de Asturias es sin duda la «mancha quesera» mayor de Europa. Si se habla de que Asturias tiene unos cuarenta quesos, en esta comarca con influencias direc-

tas de Picos de Europa y el Mar Cantábrico, se producen casi la mitad de ellos.

En este libro veremos los grandes quesos con Denominación de Origen, D.O.P., que son el Cabrales y el Gamoneu; Los Beyos, en trámite para conseguir la I.G.P, Indicación Geográfica Protegida; otros que acompañan la tradición de muchos años como son Vidiago, Ahumado de Pría, Porrúa, Peñamellera, Buelles, Picón, y aquellos que suponen nuevas apuestas de los queseros en la recuperación de antiguas fórmulas o innovación, como el de Las Tres Leches o el Cueva de Llonín. Se completa con el impulso de una nueva generación de queseros con sus aportaciones que completan una «tabla de quesos» excepcional.

Este libro contiene marcas comerciales puesto que algunos de los artesanos queseros comercializan tipos de queso específicos bajo su propia marca que no resulta posible englobar, por sus características especiales, junto a las de otros elaboradores, como ocurre con los que están dentro de las D.O.P. o I.G.P. que disponen de una denominación común.

En cualquier caso, aquí hablamos de quesos con registro sanitario y vías de comercialización habituales. Esto quiere decir que pueden encontrarse otros elaboradores a pequeña escala en diferentes pueblos pero que no reúnen alguna de las condiciones exigidas para realizar este libro.

Tampoco se recogen algunas nuevas variedades de queso elaboradas desde hace poco tiempo por algunos productores tradicionales utilizando tipos de leche distintos a los habituales.

Cabrales y Peñamellera Alta

CABRALES

*EL MÁS FAMOSO DE LOS
QUESOS ASTURIANOS*

Queso azul de honda tradición en la comarca oriental, nacido al norte de las faldas abruptas de los Picos de Europa. Región áspera, en la que todo se hace difícil: el medio siempre negó al cabraliego el mas mínimo respiro en su lucha constante por la supervivencia. Aunque hoy puede hacerse más llevadero ese enfrentamiento gracias a los medios técnicos que va teniendo a su disposición, durante siglos los naturales de Cabrales se enfrentaron con formidable

éxito a las adversidades orográficas y climáticas con apenas más bagaje que su férrea voluntad. Dice el cabraliego «En los meses de primavera a otoño se trabaja mucho; en invierno, el doble».

Vivamos un día la experiencia de la labor diaria de un quesero de Tielve y volveremos a nuestra casa derrotados a la par que incrédulos. No intentaremos repetir la experiencia en invierno.

El Cabrales es el primero de los quesos asturianos con

CABRALES es un concejo situado en la parte sur oriental del Principado de Asturias, entre la Sierra de Cuera que lo cierra por el norte y los Macizos Central, o de los Urrieles, y Oriental, o de Ándara, de los Picos de Europa. Trazan entre esta inmensidad de caliza sus vegas los ríos Cares y Casaño. Perfiles fabulosos de un paisaje agreste en el que se desenvuelve el cabraliego consiguiendo extraer de él esta joya gastronómica que es el queso de Cabrales.

La extraordinaria calidad de la hierba de los pastizales de los Picos de Europa determina en gran medida la calidad del queso de Cabrales. En la imagen, vacas pastando cerca de La Caballar, Sotres, con algunas de las crestas calizas de Picos desplegándose al fondo.



Denominación de Origen Protegida. En el año 1981 se aprueba el Reglamento al que están sometidos todos los elaboradores de este queso cuya aplicación es controlada por el

Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

Las técnicas empleadas para la elaboración artesanal de este queso superan ampliamente los mil años de antigüedad, y



los secretos de su calidad proceden de una conjunción de circunstancias y elementos que lo hacen único.

El queso de Cabrales es, en primer lugar, el propio paisaje

de Picos de Europa. Pastizales que surgen entre las peñas calizas tras los crudos inviernos, en las majadas de los Macizos Central y Oriental, o de los Urrieles y Ándara donde pasta



Paisajes maravillosos de Picos de Europa en primavera. Sobre estas líneas Sotres con el fondo de Peña Main, a la izquierda las camperas de Pandébano y las cumbres aún nevadas de Albo.

libremente el ganado de primavera a otoño. Hierba fresca cargada de aromas transformada después en leches de vaca, cabra y oveja como materia prima excepcional para elaborar los quesos. La producción de leche de vaca es mayoritaria y se extiende a todos los meses del año; sin embargo, las de cabra y oveja son estacionales,

sólo se obtiene en los meses de primavera y verano. Por eso los quesos de Cabrales pueden estar elaborados únicamente con leche de vaca o con la mezcla de dos o tres tipos de leche distinta.

El cuajado de la leche se acelera con un fermento cuando ésta tiene la temperatura adecuada dejándola cuajar lenta-



mente y después rompiéndola con un utensilio apropiado. Es necesario un tiempo para que se separe completamente el suero de la cuajada antes de colocar en los moldes de forma cilíndrica la masa sin prensar dejándola secar durante varios días. Cuando el queso adquiera una consistencia que permita desmoldarlos se pro-

cede a aplicarle la sal de forma superficial por una cara repitiendo el procedimiento por la otra unos días después.

Las operaciones antes descritas se realizan en las casas de los elaboradores con medidas higiénicas muy elevadas pero siguiendo los mismos pasos que antaño realizaban los queseros en sus cabañas del puerto.

Tielve, junto al río Duje y bajo los picachos de Puertos de Era entre los que destaca Peña Crimienda.

ELABORACIÓN DEL QUESO DE CABRALES



El proceso seguido para la elaboración del queso de Cabrales empieza con el ordeño de los animales, vacas, cabras y ovejas según la época del año. La leche espera a veces en los bidones a remojo como en este caso en el lavadero del pueblo de Tielve. La leche de la noche se mezcla con la de la mañana y se calienta a una temperatura próxima a los treinta grados, momento en el que se le añade el cuajo. Pasada hora y media aproximadamente la cuajada se corta y se espera unos minutos a que desuere para introducirla en los moldes tras haber retirado el suero. Los moldes, antiguos arños de madera, hoy son de material plástico sin agujero alguno donde con su propio peso la cuajada



va expulsando parte del suero y adquiriendo forma y consistencia y al cabo de dos días se extrae del molde y se sala por frotación en su parte superior volteándolos varias veces en las siguientes horas. Al cabo de unos cinco días el queso pasa a una sala de secado de temperatura y la humedad elevadas donde permanecerá durante unas dos semanas. Trascurrido este período el queso está preparado para su maduración en la cueva natural. En condiciones extremas de humedad y a temperatura constante de uno 10° permanecerá el queso en los anaqueles de la cueva en oscuridad y silencio sólo perturbado por la visita periódica de los queseros que van volteándolos para obtener una maduración uniforme.





Una vez seco el queso es llevado a las cuevas donde la maduración lo dotará de las cualidades diferenciadoras del Cabrales.

Es éste el otro gran elemento que confluye para hacer de éste un queso único. Las caver-

nas de Picos de Europa, oquedades abiertas en la roca caliza por las erosiones kársticas que propician recintos con una característica de temperatura, humedad y ventilación especiales. Las humedades relativas del 90% y temperaturas cons-

La dureza invernal en Picos de Europa se puede apreciar en esta fotografía.

En la página anterior, algunos momentos de la elaboración del queso, cuajado, salado, secado en cámara y madurado en cueva natural con elevada humedad y temperatura uniforme.



La bióloga del Consejo Regulador controla las condiciones ambientales de las cuevas y toma muestras para distintos análisis en laboratorios homologados.



tantes en torno a los 10º centígrados, son las condiciones ideales para el desarrollo de los hongos del *penicillium* que obrará la transformación de la masa de queso en vetas verde azuladas durante al menos tres meses de maduración en las cuevas. El artesano quesero procede a cambiar periódicamente de posición cada uno de los quesos en sus anaques para conseguir un veteado uniforme.

Cuando el quesero lo considera oportuno, los quesos son envueltos en el papel metalizado de color verde oscuro sobre el que se coloca la banda característica con los colores blanco verde y rojo y un círculo central de fondo marrón claro donde figura el tipo de leche empleada para elaborar

el queso, el nombre del artesano y el sello y número del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

EL QUESO DE CABRALES COMO SE MUESTRA AL MUNDO

El resultado es un queso cilíndrico de pasta semi dura, blanca o marfileña con veta verde azulada, textura blanda y untuosa, olor potente y penetrante y sabor con la característica picante de su veta azul con gran persistencia en el paladar. Es un queso incomparable, más rico en matices y evocación en el retrogusto que los más populares del resto de Europa. La justa fama del Cabrales tiene mucho que ver con la calidad lograda durante los cientos de años de perfec-

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cabrales» está elegido por períodos de cuatro años por los elaboradores del queso y lo componen siete representantes de los queseros y tres de la Administración Regional. La función del Consejo Regulador es la inspección de las cabezas de ganado de la zona, la inspección periódica de las queserías y las cuevas de maduración, y el control tanto de la leche como de los quesos producidos por los ganaderos y elaboradores.

El queso de Cabrales se elabora en el concejo de Cabrales y en algunos pueblos del vacino concejo de Peñamellera Alta. La producción anual, según datos de 2006, supera los 520.000 kilos.





CARACTERÍSTICAS DEL QUESO DE CABRALES

Forma cilíndrica, de 7 a 15 cm. de altura, y entre 10 y 25 cm. de diámetro.

Peso variable, entre los 750 gr. y los 4 kg.

Corteza blanda, delgada, untuosa de color gris con zonas amarillo-rojizas.

Pasta de consistencia untuosa, con diferente grado de cohesión, compacta y sin ojos, más que los mecánicos imprescindibles para el desarrollo de los hongos, y con reparto homogéneo de la veta verde azulada del penicillium. No tiene marcas de agujas.

Materia Grasa no inferior al 45% sobre el extracto seco.

Humedad mínima del 30%.



Aspecto de un mostrador de queso en el Certamen del Queso de Cabrales que se celebra en Las Arenas el último domingo del mes de agosto. El año 2010 hará el número XXXX (cuarenta).

cionamiento de unas técnicas artesanas junto con la calidad de los pastos y el medio natural que pone a disposición de los artesanos las salas de curación, no superadas por imitaciones artificiales, donde la temperatura y la humedad en su punto justo se completa con las corrientes de aire de los «soplaos» para conseguir este manjar excelso que alcanza un merecido reconocimiento internacional. Paisaje y labor humana se manifiestan aquí como una alianza imbatible.

LA CUEVA DEL CARES

Por iniciativa del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cabrales», para dar a conocer la historia y el momento actual de todo lo relacionado con el queso de Cabrales, se inaugura en 2001 la Cueva del Cares donde el visitante puede, además de conocer una cueva real de maduración del queso, descubrir el interior de una cabaña típica de montaña así como los utensilios de una quesería actual, además de otras diversas curiosidades relacionadas con el queso y el medio en que se elabora.

La Cueva del Cares se encuentra en Las Arenas, junto al cauce del río Cares y la carretera a Poncebos.



Sobre estas líneas, la entrada de la Cueva del Cares, espacio museístico para conocer el pasado y el presente del queso de Cabrales.

A la izquierda, aspecto de la cabaña típica del puerto con los utensilios para elaborar el queso. Arriba a la derecha, cueva de maduración del queso.

Horario: Mañanas 10 a 2

Tardes de 4 a 8.

Abierto todos los días en primavera y verano. Solo sábados, domingos y festivos en otoño e invierno.

Visitas guiadas.

Información y reservas: 985 84 67 02

Onís y Cangas de Onís

GAMONEU

*UN QUESO DE CALIDAD
EXCEPCIONAL*

GAMONEU es un queso que, como el Cabrales, «bebe» del agua de los Picos. Los concejos de Onís y Cangas de Onís reúnen un repertorio de espectaculares paisajes que no podríamos resumir en una nota como esta. Parajes que son la sublimación del paisaje asturiano. Macizo del Cornión, lagos Enol y La Ercina, ríos Casaño y Güeña, majadas de montaña como Gumartini o Belbín, el santuario de Covadonga, hayedos, jous y poljés, Ario y Ordiales, río pomperi, Torre de Santa María de Enol, Peña Santa, etcétera.

El paisaje del queso de Gamoneu es el del Cornión o de las Peñas Santas, o lo que es lo mismo, el de la vertiente norte, el territorio asturiano del Macizo Occidental de los Picos de Europa. Las majadas del *puertu* son las vegas de los Puertos de Onís y de la Montaña de Covadonga. Es, pues, un espacio protegido desde que fuera declarado en 1918 Parque Nacional de la Montaña de Covadonga y en 1995 Parque Nacional de los Picos

de Europa como extensión del primero.

Entre estas agrestes peñas calizas de Picos surgen los remansos de paz y belleza que son las majadas en las que el verde de los pastos contrasta con el gris claro de la roca viva. Pastos excelentes donde pastan los rebaños de ovejas Lachas y cabras de razas como la Pirenaica, la Bermeya o la Picos de Europa, además de las vacas Casinas, que son de la raza Asturiana de Montaña. Aquí



El Gamoneu es producto de la formidable alimentación que el pasto proporciona a los animales en las majadas de Picos de Europa. En la imagen, el ganado permanece impassible ante la magnificencia caliza del Cornión.

Majadas del Puerto De Cangas de Onís

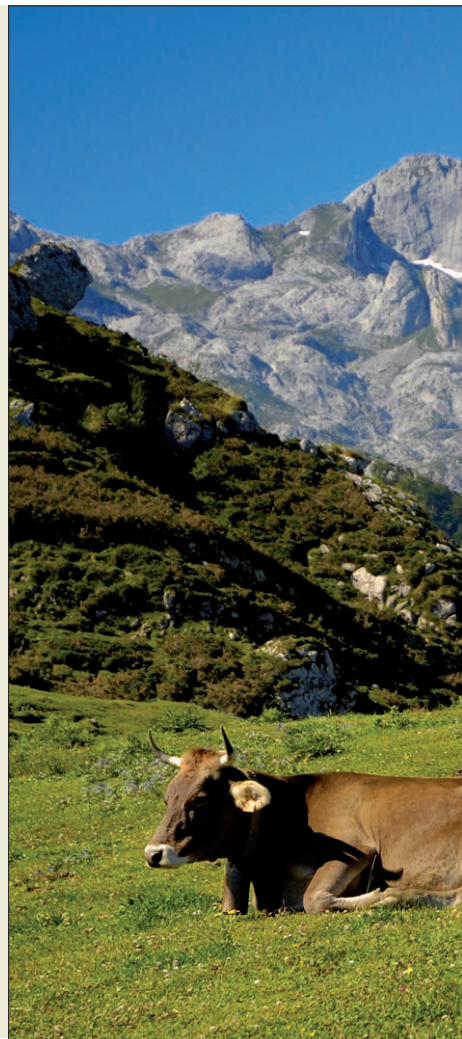
Orandi, Las Mestas, Huesera, Uberdón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceña, Tolleyu, y Rondie-lla.

Majadas del Puerto de Onís

Soñín, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Mayor y Ario

están desde antiguo sentadas las bases para la elaboración de un queso excepcional, el Gamoneu. Las majadas reparadas por la accidentada falda del Cornión, entre los concejos de Onís y Cangas de Onís, reciben rebaños y pastores en primavera donde permanecen hasta el final del verano. Gnanadería trashumante entre los pastos de montaña y los establos de las zonas bajas, el valle, durante los meses fríos.

La tradición de esta actividad desde tiempo inmemorial nos deja no sólo este queso que es en este momento el centro de nuestra atención, si no el resultado de una formidable interacción de hombre y su modo de vida con el medio que deviene en el espectacular paisaje de Picos de Europa.







Majada de Belbín. En primer término cuerre donde el rebaño de Enrique Rémis y Pilar Amieva espera para ser ordeñado.

Las majadas de Belbín (Onís) y Gumartini (Cangas de Onís) forman parte del proyecto piloto para la mejora de condiciones de vida y producción quesera en el Puerto impulsado por el Consorcio para el Desarrollo Rural del Oriente con la colaboración de la consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias. El nuevo equipamiento incluirá sendas salas de ordeño y queserías con salas de elaboración y ahumado.

A los pastores de Picos y a sus rebaños, con el aprovechamiento diferente de los pastos según la especialización de sus propios dientes de

vaca, cabra u oveja, debemos el mantenimiento sostenido de ese paisaje y de una tradición cultural que los hace merecedores de nuestra gratitud. Los premios recibidos por los pastores de los Picos de Europa son la constatación de ese agradecimiento de toda la sociedad hacia ellos concretados en el prestigioso galardón de la Fundación Príncipe de Asturias al «pueblo ejemplar» concedido en 1994 y entregado por S.A.R. Felipe de Bor-

bón en Lindebobia en otoño del mismo año.

Paisaje y queso se dan la mano en el Gamoneu del Puertu de forma íntima. Y para conocer de cerca el mundo de este queso vivimos el día a día con los pastores de la paradigmática majada de Belbín.

Situada a más de mil metros de altitud, en la zona de Onís, dentro del Parque Nacional de los Picos de Europa, Belbín es una vega de buenas dimensiones con excelentes y extensos pastos. Las diversas construcciones son las cabañas de los pastores donde duermen, elaboran el queso, lo secan y ahuman; los tendayos para el ganado, especialmente vacuno; las cuerres donde se recogen las ovejas y, en este caso, los

dos nuevos edificios, uno para el ordeño mecánico y otro para las queserías. Además, la fuente, el bebedero y los fresnos que son parte importante del paisaje de la majada no sólo por su estética si no por la utilidad que éstos árboles de crecimiento rápido prestan a los pastores.

En Belbín la vida da comienzo con las primeras luces. Aún en la bruma surge entre las tejas de las cabañas el humo que seca los quesos. El ordeño es la primera actividad de los pastores. Cándido Asprón ordeña sus vacas en el tendayu; José Mario lo hace ante su cabaña; el más joven de los pastores de Picos, Rubén Rémis hace lo propio con su rebaño de cabras. Cuando apenas despunta el sol de un



Majada de Belbín. Ordeño de la mañana. Arriba, José Mario; centro, Pilar Amieva y abajo, Cándido Asprón.



La majada de Belbín en las primeras horas del día. Conduce el rebaño de cabras a los pastos tras el ordeño Rubén Rémis, el más joven de los pastores queseros de Picos de Europa.

día que promete cielos azules y calor, Pilar Amieva conduce el rebaño de ovejas a la cuerre con ayuda de sus dos perros. Mientras su hijo Rubén lleva a las cabras al pasto, ella empieza la tarea de ordeñar las ovejas, como también lo hace José Mario con las ovejas encerradas en la cuerre contigua a su cabaña. Cándido, tras

la tarea del ordeño, cuela y añade la leche a la de la noche anterior en un recipiente donde la homogeneiza revolviéndola y calentándola ligeramente hasta adquirir una temperatura en torno a los 22° C., momento en que le añade el cuajo. En el plazo de unas dos horas se produce la separación de la cuajada que



introduce y prensa manualmente en los *arnios* o moldes de plástico o metal, aunque también se siguen utilizando los de madera. El suero extraído de la leche se aprovecha para la alimentación de los cuatro cerdos que dormitan en su pocilga. Los moldes con la cuajada son colocados sobre la *artesa*, una pieza de madera pensada para recoger el suero que el queso vaya soltando en las próximas horas. El salado se realiza medio día después de haber dado forma al queso pero sólo por la cara superior esperando un día completo para darle la vuelta y salarlo por la otra cara. En este proceso se utiliza el *pre-*



sugo, una tabla delgada que permite voltear el queso con facilidad. Durante un mes los quesos permanecerán en las *talameras*, estanterías colocadas al efecto en la cabaña por encima del *llar* u hogar, donde el calor del fuego y el humo los va secando lentamente. Llegado el momento los quesos serán llevados a la cueva donde completarán la maduración con el efecto de hongos y levaduras durante varias semanas hasta adquirir las cualidades que definen el buen Gamoneu.

Cándido cuele la leche a la vez que la añade a la de la noche anterior antes de calentarla y añadirle el cuajo. En la cabaña secan y se ahúman los quesos. En los arnios o moldes recién hechos; ya formados, los más blancos con la sal y en progresión de color hacia tonos más oscuros cuanto mayor es el tiempo de curación.



Queso de Gamoneu con una prolongada curación en cueva adquiere veta azul y hongos rojizos en su corteza.

El Gamoneu se convierte en un queso de pasta azul tras un largo período de curación en la cueva. Con menos tiempo de maduración predomina el

blanco amarillento con vetas verde-azuladas del *penicillium* extendiéndose desde el exterior hacia el centro. La masa es semi dura y quebradiza, con olor penetrante pero no fuerte, con toques de ahumado que se aprecian al paladar completándose en el retrogusto con agradables notas de maduración y el recuerdo de algunos frutos secos. La corteza es natural y consistente con un tono siena tostado al salir de la cabaña por el ahumado, adquiriendo en la cueva su aspecto definitivo con la proliferación de hongos de color gris azulado y un característico tono del anaranjado al rojo.

El queso de Gamoneu tiene dos zonas de elaboración diferenciadas, Gamoneu del Puertu, que mantiene la tra-

dición quesera ancestral de la comarca de Picos de Europa, y Gamoneu del Valle que se elabora en las pequeñas queserías situadas en las zonas bajas de los concejos

de Onís y Cangas de Onís. Los quesos de Gamoneu del Valle son de menor tamaño que los del Puertu pero mantienen la producción todo el año. Estas queserías conservan las técnicas y elaboran un queso de las máximas garantías sanitarias y de calidad, controladas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gamoneu desde su creación en el año 2003.



En otoño los quesos están en el momento óptimo por lo que los productores acuden a las ferias de las capitales de sus respectivos concejos. Cangas de Onís celebra el 12 de octubre la Feria del Pilar con la Muestra y Concurso de Quesos de los Picos de Europa. En Benia de Onís el tercer domingo de octubre tiene lugar el Certamen Anual del Queso de Gamoneu.

En ferias, como la del Pilar en Cangas de Onís, o el Certamen del Queso de Gamoneu en Benia, Onís, los productores de este queso extraordinario ponen a la venta el producto de la su mejor hacer artesano. En la foto la familia Remis-Amieva con sus quesos de Belbín y Sirviella.

Ponga y Amieva

LOS BEYOS

AMIEVA y PONGA son concejos que comparten el trazado natural que durante milenios trazó el río Sella, pero además encontramos en cada uno de ellos espacios protegidos de gran valor ecológico y paisajístico. El Parque natural de Ponga, declarado en el 2003 se sitúa en el área central de la Cordillera Cantábrica. A su vez este Parque incluye la Reserva natural Parcial de Peloño, un hayedo de cerca de 1.600 Ha. En la zona del Parque Nacional de los Picos de Europa dentro del concejo de Amieva se encuentra el monumento Natural de la Red de Toneyu, un sistema de simas que alcanza los seiscientos metros de profundidad, lo que no es mucho en Picos, pero es la más larga de todo el Principado de Asturias con 19 kilómetros de desarrollo total.

LA FUERZA DE LA TRADICIÓN

El río Sella lamió con paciencia infinita las calizas carboníferas de las extribaciones occidentales de Picos de Europa abriéndose paso hacia el mar entre farallones vertiginosos y angosturas que los naturales denominaron Los Beyos. El desfiladero, que es un tajo impresionante en la roca, es la definición por antonomasia del paisaje del concejo de Ponga. Vienen las aguas del Sella del vecino municipio leonés de Sajambre y cruzan, tras dejar atrás Ponga, el de Amieva.

Estos tres concejos tienen en común, además del río y el paisaje, la elaboración de un queso que se conoce desde antiguo con el nombre del desfiladero: los Beyos. Los concejos asturianos de Ponga y Amieva producen anualmente unos 50.000 kilos de este manjar elaborado artesanalmente a partir de leches sin mezclar de vaca, cabra u oveja.

Una tradición ancestral extendida por este territorio que antaño los pastores elaboraban en las majadas





El río Sella discurre con sus aguas tranquilas cerca del pueblo de Santillán, concejo de Amieva tras haber dejado atrás las entalladuras del desfiladero de Los Beyos.

de elaboración.

Los productores de queso de Los Beyos solicitaron en mayo de 2007 una figura de protección para sus quesos, la Indicación Geográfica Protegida. Hasta que la Unión Europea de el visto bueno a la IGP de los quesos de Beyos en un plazo que se estima de dos años, comenzará a aplicarse de forma provisional a través de una

de montaña figura denominada Protección Nacional Transitoria.

Según la nueva normativa adscrita a la Indicación Geográfica Protegida, los quesos de Los Beyos se elaboran con leche sin mezclar de vaca, cabra u oveja y tendrán un período de maduración mínima de unos 20 días.

El proceso de producción de un queso de Los Beyos tiene los lógicos puntos en común con el de todos los quesos. Veamos, sin embargo, algunas peculiaridades. A la leche, a temperatura ambiente, se le añade el cuajo. Cuando se ha formado la cuajada se rompe y se retira el suero, que se utiliza para la alimentación animal. La masa se va introduciendo en los moldes sin paño, antiguos arnios de madera y actualmente de



plástico con agujeros donde se dejan desuerar de cuatro a seis días adquiriendo la forma definitiva. No reciben presión externa en el moldeado apelmazándose la masa por su propio peso formándose algunos ojos mecánicos pero no de fermentación. Al salado se procede de forma manual por ambas caras

y se dejan curar en el desván o el hórreo de forma natural, o en cámara a temperatura de 12 grados C. y una humedad ambiente en torno al 75%. En algunos casos antes de la curación obtienen un ligero ahumado cerca de la chimenea del hogar a la vez que adquieren algo de corteza.

El hermoso paisaje de Ponga donde el verde es sinónimo de pastos de gran calidad que se convertirán en los mejores quesos de Beyos.



Los productores de queso de Lo Beyos del concejo de Amieva tienen su certámen anual el primer sábado de junio en la localidad de Santillán. En el 2007 se celebró el que hace el número XVI.



Utensilios utilizados antaño por los pastores y productores de queso de Los Beyos para el transporte y medida de la leche.



En el mes de mayo se celebra en San Juan de Beleño el Certámen de Queso de Los Beyos que reúne los elaboradores de este queso del concejo de Ponga. En 2007 se celebró el XXIV certámen que en las primeras ediciones tenía lugar en el mes de diciembre.





Los quesos de Los Beyos son pequeños y cilíndricos, con un peso medio de entre los 400 y 500 gr. Son de textura tierna y friable, es decir, la masa tiende a desmenuzarse en el corte. El color del interior del queso es amarillento para los quesos elaborados con leche de vaca y blanco para los de cabra. La

corteza es natural, seca, amarillo claro o grisácea producto de la formación de moho blancocino a gris irregularmente repartido. El sabor, muy láctico y algo astringente, tiene, como en todos los quesos, relación directa con el tipo de leche empleada y el tiempo de maduración.

El queso de Los Beyos tiene una cada vez mayor presencia en la cocina de los grandes restauradores asturianos. Es un queso con grandes posibilidades en la creación de platos por su peculiar respuesta a la adición de calor.

Llanes. (Pría)

PRÍA

UN GRAN QUESO AHUMADO

El afamado queso Ahumado de Pría da una nota diferente a las tablas de quesos del oriente de Asturias. Elaborado con leche pasteurizada de vaca y manteca de oveja, es de masa prensada por lo que es consistente y con pocos ojos. El tiempo de maduración es de treinta días pasando posterior-

mente por la cámara de ahumado unas doce horas antes de etiquetar y prepararlo para la venta. Para el ahumado se utiliza madera de haya o de roble que se somete a fricción para conseguir un humo adecuado libre de toxinas.

Los quesos son de forma cilíndrica y varios tamaños, textura firme y color al corte amarillento; la corteza es de color marrón claro por efecto del ahumado y está libre de moho. Es un queso graso de masa tierna con un delicado aroma y sabor ahumado con una agradable persistencia en el paladar.

PRÍA está situado en el valle de San Jorge, concejo de Llanes, en las proximidades del Mar Cantábrico y por lo tanto junto al campo de bufones de Llanes de Pría, dentro del Paisaje Protegido de la Costa Oriental de Asturias. Aspersión tierra adentro del agua del mar cuando hay mar de fondo se convierte en un espectáculo fascinante a la vez que produce desasosiego por los formidables «bufidos» que el aire desalojado de las oquedades del acantilado produce.





Llanes. (Vidiago)

VIDIAGO

EL «LINGOTE DE ORO»

Uno de los grandes quesos de Llanes es el de Vidiago. Comenzó a elaborarse en 1940 por la familia Collera consiguiendo en poco tiempo el reconocimiento por la calidad del producto así como por la originalidad de su presentación en forma de barra que alguien asoció a un «lingote de oro» por su forma, color y calidad.

En la actualidad el queso de Vidiago es elaborado por las queserías Collera, Santa Rosa y Valle de Mijares, respectivamente en Puertas, Riego y San Roque del Acebal.

Es un queso de masa prensada, carente de ojos, con consistencia cremosa, color amarillento y corteza natural que, según el elaborador, puede adquirir hongo blanco. Además de en barra, este queso también se presenta en piezas cilíndricas de unos 400 gr., y conservado en aceite de oliva virgen bien como torta envasada al vacío o en trozos en tarro de cristal.



VIDIAGO tiene el privilegio del mar: bufones como imponentes aspersiones marinos que bufan y miedo meten a niños e incautos. Campos verdes al norte de la Sierra de Cuera y junto al mar Cantábrico dan a estos quesos sus raíces de influencias incontestables.

Queso Vidiago
QUESERIA
SANTA ROSA
Puertas de Vidiago, Asturias
Queso elaborado
...ante, sin

ELABORADO TRADICIONAL Y AUTENTICAMENTE POR LA MISMA FAMILIA DESDE 1940
VIDIAGO
COLLERA
PRINCIPADO DE ASTURIAS
SE
PRADO
C.S.R.

Queso Vidiago
Queso VIDIAGO
Queso PASTORIL
CON LECHUGAS
MAYOR LOTE
CANTIDAD PROVISIONALMENTE
2,5 kg
SE
PRADO
C.S.R.

Queso Artesano
de
VIDIAGO



Llanes. (Porrúa)

PORRÚA

EL QUESO FRESCO DE LLANES

Un queso fresco como éste, elaborado en Porrúa por Emérita Romano, es un regalo para el paladar. Producción y consumo tienen la inmediatez que obliga la delicada textura de esta trémula pasta blanca y suave. Al paladar nos acerca a la le-

che de vaca recién ordeñada de los pastos de La Mañanga. Es un queso suave, de unos 300 gr. y forma tronco cónica con las huellas del *arniu* que resultan características. Ideal para las dietas bajas en sodio, marida bien con miel y mermelada, y se convierte en un manjar con las anchoas de Llanes.

Quesos de Porrúa también existen en variedades curadas de leche de vaca y también de cabra. Son quesos de 300 y 500 gr. respectivamente, corte de color blanco amarillento con algunos ojos.



PORRÚA en la falda norte de Cuera, es territorio ganadero entre prados de verde intenso y laderas cuajadas de la caliza Carbonífera que define el paisaje del Espacio Natural Protegido de la Sierra de Cuera.



Peñamellera Alta y Peñamellera Baja

PEÑAMELLERA

QUESOS DELICADOS

En la falda sur del la Sierra de Cuera, frente a las crestas de Picos de Europa, se elabora este delicado queso. Se trata de pequeñas piezas cilíndricas de unos 280 gr. a partir de leche pasteurizada de vaca que tienen una maduración

de unos veinte días en cámara y se presentan dentro de una característica redecilla.

El de Peñamellera es un queso de pasta tierna de color blanco amarillento, ojos irregularmente repartidos y corteza amarilla que adquiere con el tiempo hongo blanco. Al paladar es suave y láctico.

Actualmente producen el queso de Peñamellera en Alles la Cooperativa «Queso de Peñamellera», que elabora también la variedad Canal de Ciercos, y la quesería La Campanona con sus variedades que incluyen un queso a la sidra.



LAS PEÑAMELLERAS ocupan la parte sur oriental de la comarca Oriente de Asturias. Concejos cuyo paisaje se relaciona directamente con los Picos de Europa, la Sierra de Cuera y los grandes ríos, Cares y Deva, que trazaron sus valles verdes de los que este queso es la síntesis.



Peñamellera Baja. (Buelles)

BUELLES

QUESO DE CABRA LA CHIVITA

El queso La Chivita, elaborado por Jesús Gutiérrez y su familia en la localidad de Buelles, Peñamellera Baja, es referencia obligada entre los quesos de cabra por su calidad excepcional. A partir de la leche cruda de las cabras estabuladas en la propiedad, la cuajada es prensada en los moldes

agujereados durante 12 horas y permanecen en salmuera durante 24 horas. El proceso de secado tiene lugar en una cámara en la que se mantiene la temperatura en torno a 10° y elevada humedad durante al menos dos meses.

Los quesos resultantes son de corteza natural gris con hongos, y la pasta compacta sin ojos de color marfileño y consistencia firme. La Chivita tiene también una variedad con leches de vaca y cabra de sabor menos fuerte y consistencia más suave.

BUELLES es una pequeña población de Peñamellera Baja situada sobre los dominios del río Deva-Cares, junto a uno de sus amplios meandros que en este lugar se viste de verde no ya por el color de sus aguas, sino por los sauces que en sus orillas se concentran y merecen la figura de protección como Monumento Natural de la Saucedada de Buelles.





Peñamellera Baja. (Panes)

PANES

MONJE NATA

La quesería de Manuel Monje Torre elabora dos tipos de quesos diferentes. El «Picón» antes visto y el tradicional de leche pausteurizada de vaca. Con una maduración de unos diez días, es de forma cilíndrica y peso a partir de 300 gr., aunque también se comercializa en barra de 1 hasta 6 Kg. Es de masa prensada y textura

semi blanda y algo elástica, color blanco amarillento y corteza natural, fina y ligeramente amarillenta. Es un queso graso, 50% M.G./E.S., y al paladar resulta apetitoso en su consumo directo con pan y vino pero hace buenas migas con dulces, miel o anchoas.

Monje elabora también un queso de Peñamellera bajo el nombre comercial de «La Casona». Es un queso de vaca de unos 350 gr., cilíndrico, con corteza rugosa debido al molde y, aunque comparte materia prima con el Monje Nata, tiene un 45% de M.G./E.S.

PANES, la capital de Peñamellera Baja, convive con las aguas del río Cares recién llegadas del espectacular recorrido por el desfiladero de La Hermida, y de haber juntado sus aguas a las del río Cares que viene de cruzar las tierras bajas de Peñamellera Alta y las de Cabrales tras haber recibido aportes hídricos del corazón mismo de los Picos de Europa.





Peñamellera Baja. (Panes)

MONJE PICÓN

DE VIEJAS TRADICIONES

La de Monje es una familia de tradición quesera desde hace cuarenta años. Elaboran queso picón desde antes de establecerse en una vieja casona de estilo montañés en la misma capital de Peñamellera Baja, Panes.

El gran queso de Monje es de veta azul, el «Monje Pi-

cón». Elaborado con leche de vaca cruda, es de masa compactada por su propio peso dejando huecos para posibilitar la proliferación de hongos del *penicillium*. Este proceso se desarrolla durante los tres meses de maduración en una sala de elevada humedad y temperatura constante de unos 12°. El Picón de Monje tiene consistencia cremosa a semi dura, color amarillo con veta azul, forma cilíndrica y corteza no dura por lo que se presenta envuelto en papel de aluminio especial.

PEÑAMELLERA BAJA tiene paisajes de gran diversidad entre la Sierra de Cuera y Picos de Europa. Valles que son amplias llanuras verdes donde el Cares-Deva campo a sus anchas en el pasado. Prados inclinados en las laderas de desniveles pronunciados y el perfil que define el horizonte común de los concejos peñamelleros, el Picu Peñamellera.





Peñamellera Alta. (Alles)

CUEVA DE LLONÍN

EL «CAMEMBERT» ASTURIANO

En Peñamellera Alta también se elabora este estupendo queso de aspecto delicado y sabor fuerte. A partir de leche de vaca pasteurizada, la Cooperativa «Queso de Peñamellera» consigue esta variedad de queso cremoso con moho blanco que le confiere un ca-

racterístico aspecto parecido a los quesos «brie» europeos o al «Camembert».

Es un queso de pasta blanda con un 45% de materia grasa. El grado de maduración influye directamente en la consistencia del queso y en su aroma y sabor, más pronunciado cuanto mayor sea aquel. El «Cueva de Llonín» se presenta en piezas cilíndricas de 280 gr. envuelto en papel especial dentro de cajitas para preservar su delicada corteza.

ALLES disfruta de los bellos paisajes de la Sierra de Cuera y tiene en su horizonte la singular silueta del Picu Peñamellera. En la inmediaciones de la capital de Peñamellera Alta se encuentran las ruinas de la vieja abadía de San Pedro de Plecín, que conserva parte de la fachada sur con su bella portada del siglo XIV.





Llanes. (Pría)

LAS TRES LECHES

NUEVO AL VIEJO ESTILO

Como forma de recuperar la vieja tradición los quesos se producían en las majadas llaniscas, los queseros de Inés Granda comenzaron la elaboración hace unos años de este queso denominado «Las tres leches» por la mezcla de leches

en la proporción de 50% de oveja, 40 % de vaca y 10 % de cabra. La cuajada es prensada y en la cámara de ahumado se impregna de las esencias del humo de haya o roble antes de una maduración de unos dos meses. En este proceso adquiere una corteza con hongo gris y la apreciada flora rojiza. El resultado es un queso de pasta grasa, semi dura, mantecosa, blanca con alguna veta azulada y sabor complejo con ligero picante que lo hace extraordinario. Se presenta en piezas de 3,5 y 12 Kg.



PRÍA es una parroquia del valle de San Jorge, Llanes, con sus pueblos dispersos por la rasa costera que termina en altos acantilados sobre el mar Cantábrico y en el límite municipal con el concejo de Ribadesella en el río Guadamía.



Cabrales. (Berodia)

CAXIGÓN

QUESINOS DE BERODIA

Queso fresco o semi curado elaborado con leche pasteurizada de vaca. Desde hace dieciséis años María Eugenia de Pedro viene elaborando este queso que ha adquirido justa fama. Es un queso de pasta blanca-marillenta con un 40% de materia grasa. Tiene ojos mecáni-

cos producto de un prensado ligero por el procedimiento de apilar de dos en dos los quesos durante 24 horas tras introducir la cuajada en los moldes. La corteza es firme y mantiene las características huellas de los moldes de Caxigón. Cada pieza de unos 400 gr. madura durante un mes en ambiente natural.

Caxigón tienen en los últimos tiempos dos nuevas variedades aunque de menor producción a partir de leches de oveja y cabra.

BERODIA es un hermosa aldea situada en las estribaciones de Picos de Europa, en el concejo de Cabrales, donde los paisajes son vertiginosos y la vida de los ganaderos muy esforzada y difícil. Sus campos los riegan aguas que llevará después el río Casaño que se suma en Las Arenas de Cabrales con las del río Cares.





Llanes. (Pría)

CUEVAS DEL MAR

NUEVAS APORTACIONES

Entre las nuevas aportaciones al panorama quesero de la comarca se encuentra el Cueva del Mar de la quesería Inés Granda.

Se trata de un queso graso, que se elabora a partir de leche de cabra pasteurizada. El tipo de salado es por inmersión

en salmuera y la curación de cinco semanas en ambiente controlado de temperatura y humedad.

La corteza tiene color rojizo con tacto rugoso y graso. Es de pasta blanca y ojos mecánicos, textura ligeramente elástica. Al paladar ofrece notas dulces sobre fondo láctico y el sabor característico de este tipo de quesos con un final de notas amargas y caramelizadas.

Son quesos cilíndricos que se presentan en distintos tamaños, 500 gr., 1,5 y 3 Kg.

CUEVAS DEL MAR es una de las más hermosas playas de Llanes enclavada dentro del Paisaje Protegido de la Costa Oriental del Asturias. Como su propio nombre indica, cuevas y oquedades festonan los acantilados erosionados por las embestidas del mar Cantábrico.





Llanes. (Frieras-Posada)

BEDÓN

QUESOS DE PREMIO

Junto al río Bedón, en la localidad de Frieras, cerca de Posada de Llanes, se elaboran estos quesos a partir de leche de cabra y vaca. Bedón es una queso sería familiar dirigida por Evaristo Ruenes Celório que está consiguiendo numerosos reconocimientos a su labor como explotación agraria y como

elaboradora de unos quesos de gran calidad. Con los dos tipos de leches disponibles ponen en el mercado tres variedades de quesos diferentes, de cabra, de vaca y mezcla de ambas leches.

Son quesos de masa prensada, carecen de ojos, tienen forma cilíndrica y peso en torno a los 500 gr. La corteza es natural, suave y fina; la textura firme, el color blanco o marfil según sean de cabra o vaca respectivamente; al paladar resultan delicados y muy agradables, especialmente el de vaca, con regusto persistente.

BEDÓN, que aguas arriba se denomina río de Las Cabras, es el más caudaloso de los ríos del concejo de Llanes. El Bedón entrega al mar sus aguas en la playa de San Antolín, que recibe el nombre del monasterio cisterciense de San Antolín de Bedón que se levanta junto a su ría. Fundado en el siglo XI, joya arquitectónica en la que destaca su triple ábside románico. Es Monumento Nacional.





Quesería
Bedón



Quesos
Artesanos

Elaborado con Leche de nuestros propios animales

Quesería
Bedón



Quesos
Artesanos

Elaborado con Leche de

Quesería
Bedón



Quesos
Artesanos

Elaborado

Llanes. (Vidiago)

LOS CUETOS

QUESO DE CABRA DE VIDIAGO

Vidiago tiene desde hace cinco años un nuevo tipo de queso, en este caso de leche de cabra. Manuel Gutiérrez y Hortensia Balmori elaboran a partir de la leche de sus propias cabras dos variedades de queso, una de leche pasteurizada y período óptimo para el consumo de treinta días; la otra de leche

cruda y una maduración más prolongada, unos dos meses.

Es el primero un queso tierno, de pasta blanca y corteza natural no diferenciada, sabor delicado y fresco. Es de forma cilíndrica y tienen un peso de unos 400 gr.

El curado es ligeramente mayor, 500 gr., de menor circunferencia y más elevado. La pasta es de color marfil y la corteza gris claro con una ligera capa de moho. Al paladar ofrece las notas características del queso de cabra con retrogusto prolongado.

PUERTAS de Vidiago está entre el Cantábrico de impetuoso carácter y la Sierra Plana que domina PeñaTú, el ídolo prehistórico que hizo estragos en la imaginación de los niños en tiempos más oscuros. Aquí se encuentra el Centro de Interpretación de Peña Tu, y también el bufón de Arenillas que es Monumento Natural desde 2001.



Quesa de Cabra



GRANJA
Los cuetos
Puertas de Vidiago

Quesa elaborada
Leche pasteurizada
nuestro queso
Guillemo Díaz
Cuetos Puertas
Llons Añena



Llanes. (Pie de La Sierra)

PICU URRIELLU

QUESOS DE PIE DE LA SIERRA

En Un lugar de nombre tan sugestivo como Pie de la Sierra, Aurelio López López puso en marcha hace diez años la elaboración de quesos bajo la denominación «Picu Urriellu». El «Picón», es la estrella de la quesería, un queso de

pasta azul elaborado a partir de leche cruda de vaca y cabra con un tiempo de maduración de cuatro meses. Es un queso con un 45% de materia grasa, untuoso, olor contenido y agradable sabor con buen retrogusto. Se presenta en pieza de 500 gr. y 2 Kg. envuelto en papel especial de aluminio verde oscuro.

El Picu Urriellu Curau es un queso de pasta seca, amarillenta, de sabor láctico, corteza natural, elaborado a partir de leche de vaca y cabra con una maduración de unos dos meses. Piezas de 1/2 y 2 kg.

EL VALLE OSCURU tiene dos peculiares resurgencias de agua de la interioridades de la Sierra de Cuera, torcas que se llenan tras las grandes lluvias creando espectaculares reboses. La torca del Cuélebre, al sur oeste de La Borbolla, y la del río Cabra, justo sobre el nacimiento de este río que surge de una cueva. Ambas se llenan y rugen cuando las lluvias copiosas anegaron antes las cuevas previas del ánima caliza de Cuera.





VALLE OSCURU
ASTURIAS PARAISO NATURAL
LABORALMENTE CON LECHE CRUDA

ESPAÑA
N.R.S. 15031640
C.E.E.

Fecha de
elaboración

PRECIO NETO en Venta

QUESO ARTESANO
PICURRIELLU

Elaborado en
cueva natural

QUESO GRASO
50% M.G. en el 45% E.S. lacteo

PIE DE LA SIERRA • TEL.: 985 41 12 52

VALLE OSCURU
ASTURIAS PARAISO NATURAL
LABORALMENTE CON LECHE CRUDA DE CABRA Y VACA



QUESO, TABLAS y SIDRA

Está admitido universalmente que el mejor acompañante de un queso es el vino de la tierra. Esta teoría es impecable con los recios quesos castellanos y manchegos que casan a la perfección con los tintos que por esas latitudes se elaboran.

Aunque habitualmente se asocia el consumo de queso con un vino tinto, es evidente que éste no siempre sale bien parado ante el choque poco propicio entre sus taninos y la sal del queso. Eso quiere decir que resulta muy difícil encontrar un vino que combinando





La Sidra de Asturias tiene desde el 12 de noviembre de 2002 Denominación de Origen Protegida con Consejo Regulador para velar por su calidad.

Existen actualmente tres tipos de sidra: la Natural, es sidra no filtrada o en rama que se sirve escanciándola en vaso; Nueva Expresión, la elaborada para servir como si de un vino se tratara; la Sidra o Sidra Espumosa, la que está elaborada siguiendo el método Champenoise, fermentada en botella y con gas carbónico que le da la tradicional burbuja que la asemeja al cava.

con un tipo de queso lo haga al mismo tiempo con otros distintos. Los tintos armonizan peor con quesos variados. En todo caso mejor los jóvenes y afrutados que los de crianza, estos últimos y los reservas para quesos muy curados. Por el contrario, los vinos blancos de estructura fresca y equilibrada son buenos aliados de una mayor variedad de quesos.

En Asturias, sin embargo, tenemos en la sidra la mejor compañera para nuestros quesos. Capaz de conjugar sin ningún problema con cualquiera de las muchas variedades de que disponemos, encaja a la perfección con las heterogéneas tablas de quesos ante las que la mayoría de los vinos tienen dificultades. Junto a la sidra tradicional, la de escanciar,

disponemos de otras variedades como las espumosas y las de Nueva Expresión para cada una de las ocasiones.

Las tablas de quesos deben tener una variedad escalonada colocándolos para ser degustados de los más suaves a los más fuertes con el fin de que estos últimos no enmascaren el sabor de los primeros. El número ideal de variedades es de cinco quesos, empezando por los frescos o menos curados, a continuación piezas de vaca y cabra de media curación para terminar con los curados de oveja y cabra, los ahumados y los azules. Es interesante acompañar la tabla con nueces, avellanas, pasas, dulce de manzana o miel, dependiendo de su composición. La bebida elegida y un buen pan completan el

gran placer del queso.

Sin embargo, nada de lo aquí dicho tiene más valor que el que se le quiera dar: el gusto personal

es al fin el que debe dirigir la combinación de los quesos con la bebida y otros elementos. El placer del queso será para unos en combinación con pan y un vaso de leche mientras que otros lo preferirán con vino tinto, blanco, dulce, sidra y hasta cerveza. No importa más que disfrutar la multiplicidad de quesos maravillosos que tan pródigamente nos ofrecen nuestros artesanos queseros.



Los vinos blancos, frescos y equilibrados, maravillosamente logrados en los últimos tiempos en todas las zonas vitivinícola de la Península maridan a la perfección con las tablas de quesos asturianos aunque sin superar a la sidra en ese aspecto.

ÍNDICE

El mundo del queso	3	
Cabrales	10	QUESOS CON D.O.P.
Gamoneu	24	
Los Beyos	34	QUESO CON P.N.T.
Ahumado de Pría	40	QUESOS TRADICIONALES
Vidiago	42	
Porrúa	44	
Peñamellera	46	
Buelles	48	
Panes	50	
Monje Picón	52	
Cueva de Llonín	54	
Las Tres Leches	56	
Caxigón	58	
Cuevas del Mar	60	
Bedón	62	
Los Cuetos	64	
Picu Urriellu	66	
Queso, Tablas y Sidra	68	