

PICOS DE EUROPA

AGROALIMENTACIÓN Y PAISAJE SOSTENIBLE

guía de productos agroalimentarios de las comarcas de picos de europa

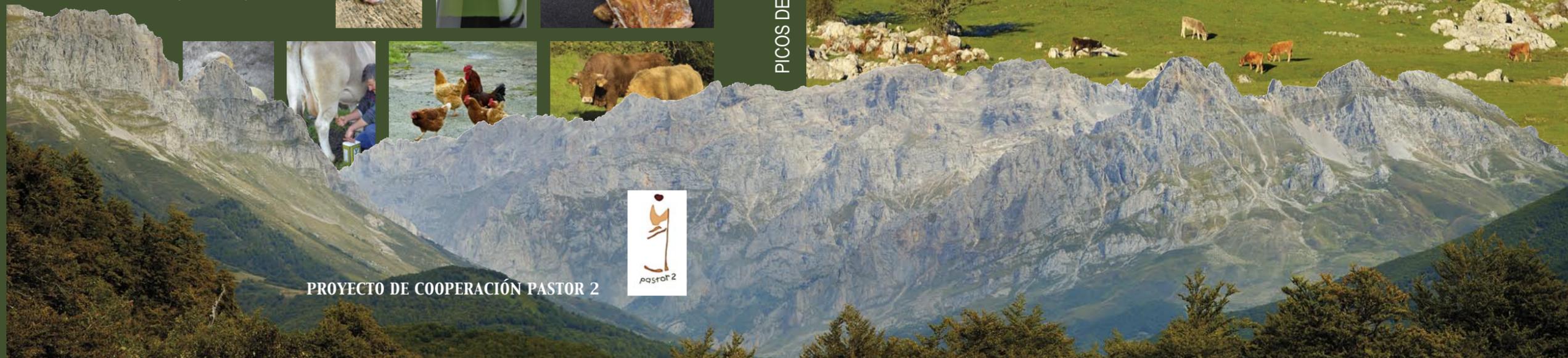
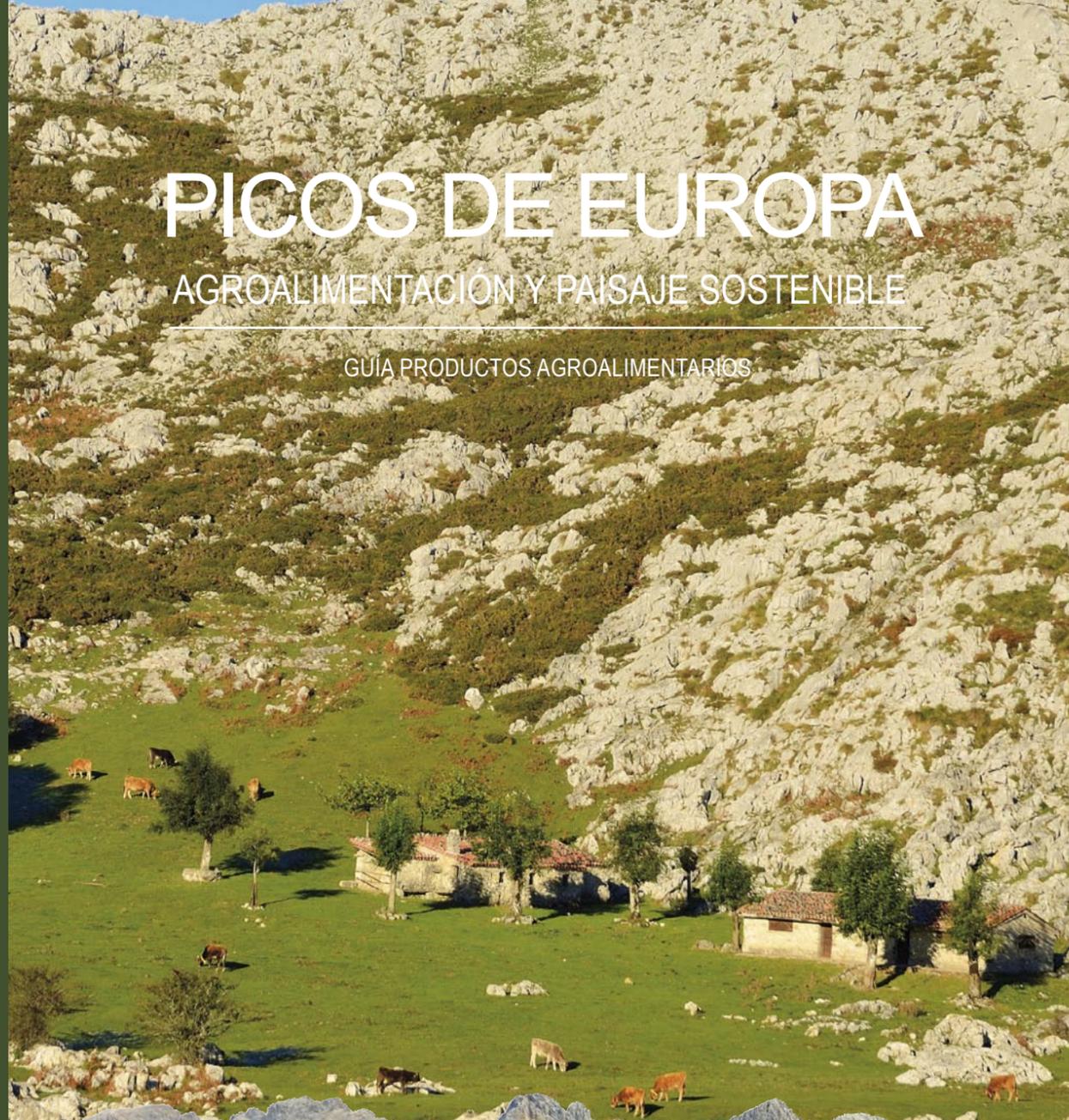


PICOS DE EUROPA

AGROALIMENTACIÓN Y PAISAJE SOSTENIBLE

GUÍA PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

PICOS DE EUROPA - Agroalimentación y Paisaje Sostenible - GUÍA DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS



PROYECTO DE COOPERACIÓN PASTOR 2



PROYECTO FINANCIADO POR LA RED RURAL NACIONAL



PICOS DE EUROPA

AGROALIMENTACIÓN Y PAISAJE

guía de productos agroalimentarios de las

comarcas de picos de europa

primera edición: febrero 2011

PICOS DE EUROPA

AGROALIMENTACIÓN Y PAISAJE

guía de productos agroalimentarios de las
comarcas de picos de europa

promueve: LEADER - Proyecto Pastor2
Textos y fotografías: @ Francisco Valle Poo
edita : .publimagendigital
diseño: FVP / pyd
imprime: eujoa artes gráficas
depósito legal

prohibida la reproducción total o parcial sin autorización de los propietarios del copyright
hecho en españa



PICOS DE EUROPA

AGROALIMENTACIÓN Y PAISAJE

guía de productos agroalimentarios de las
comarcas de picos de europa



ASTURIAS - CANTABRIA - CASTILLA y LEÓN



Los Picos de Europa

Quesos con DOP

Cabrales D.O.P.
Valdeón I.G.P.
Gamoneu D.O.P.
Picón Bejes - Tresviso I.G.P.
Quesucos de Liébana I.G.P.
Los Beyos I.G.P.

Otros Quesos

Bedón
Berodia
Boca de Huérgano
Buelles
Panés
Pido
Pie de la Sierra
Porrúa
Peñamellera
Pría
Vidiago

Rio Deva
Peña Cortés
Pido
Peñalón
Peña Sagra
La Sotorraña
Lebanés
Montaña de Riaño
Río Esla
La Prada



Macizos de las Peñas Santas (izda.) y de los Urrieles (dcha.) desde Pandetrave, Valdeón.

Carnes y Embutidos

Carne de Cantabria I.G.P.
Ternera Asturiana I.G.P.
Cecina de León I.G.P.

Legumbres

Faba de Asturias I.G.P.

Agricultura Ecológica

Miel, mermeladas.

Bebidas

Sidra de Asturias D.O.P.
Vino de la Tierra de Liébana I.G.P.
Orujo de Liébana C.C.
Otras sidras y bebidas espirituosas

Platos y productos elaborados





*Sotres y Macizo del Cornión.
Cabales.*





Los Picos de Europa

Los Picos de Europa son una extraordinaria manifestación natural tan sorprendente como bella. Geográficamente están situados al norte de la Península Ibérica, formando parte de la Cordillera Cantábrica que se extiende a lo largo de cuatrocientos kilómetros desde el macizo Galaico a las montañas Vascas. Los Picos de Europa, llamados *Idoúbeda* en su más antigua denominación conocida, y *Mons Vindius* por los historiadores romanos Plinio, Pomponio Mela, Estrabón, Lucio Floro, Paulo Osorio, como consecuencia de su apariencia de montes blancos, determinan con su presencia la vida y el paisaje de este territorio desde tiempo inmemorial.

Página anterior, Peña Remoña. Fuente De. Camaleño. Liébana. Arriba, panorámica del Macizo de los Urrieles desde el puerto de Panderrueda. Valdeón.



Aspecto invernal del Macizo de los Urrieles o Central. Sotres. Cabrales.



Emergidos del fondo del mar donde durante millones de años fueron acumulándose sedimentos de caparzones y conchas de moluscos hasta formar una masa calcárea de enorme espesor que luego fue empujada hacia el cielo por fuerzas tectónicas colosales produciendo plegamientos, cabalgamientos y fracturas gigantescas. La erosión periglacial y la disolución kárstica, junto a la labor permanente de vientos y temperaturas extremas, fueron los agentes poderosos que actuaron lentamente para dar forma a esta ingente masa de caliza de color gris claro, intrincada, agreste y sumamente accidentada. La labor constante de torrentes y cortos ríos de curso rápido, confluyendo en otros de mayor entidad que son los ríos Deva, Duje, Cares, Dobra y Sella, en sus recorridos drenantes buscando la salida hacia la mar cantábrica, hicieron una vasta labor perfilando lo que hoy conocemos por los Picos de Europa.

EL AGUA COMO CINCEL COLOSAL

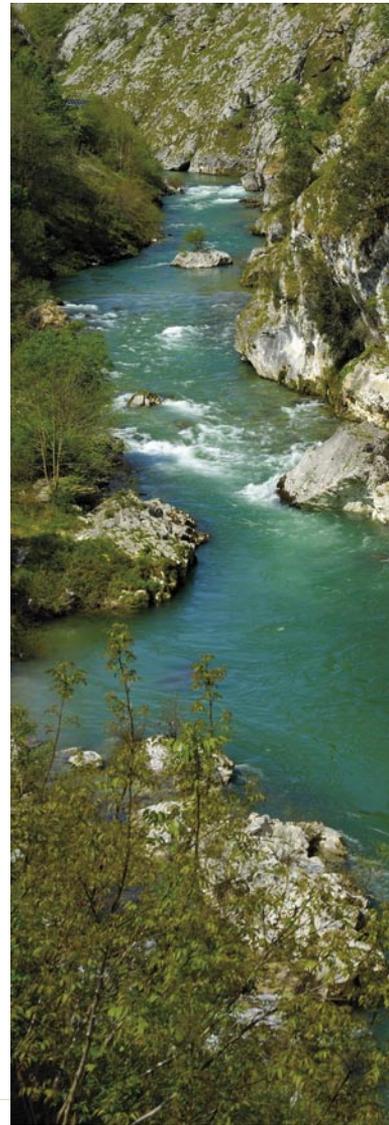
Geomorfológicamente, los Picos de Europa son un sistema independiente de la Cordillera Cantábrica surgido a partir de un ingente



bloque de caliza carbonífera sumergido en el mar con un espesor que supera en algunas partes los dos mil metros. Los plegamientos y fracturas resultantes de colosales fuerzas tectónicas que los elevaron fueron posteriormente modelados por la acción erosiva de los elementos y acentuadas por la acción kárstica. Así, con el paso de milenios, los Picos de Europa adquirieron el espectacular aspecto que hoy nos ofrecen, divididos por la acción permanente de los ríos que practicaron gigantescos tajos en la roca.

Abrió el Sella su desfiladero por el oeste trazando el límite occidental de Picos de Europa y del macizo del Cornión con la ayuda del río Dobra. Hizo lo mismo el Deva por el flanco derecho como límite oriental y del macizo de Ándara. El río Cares separó el Cornión del macizo de los Urrieles o Central, y el Duje trazó la división entre éste y el oriental o de Ándara cerrándolo por el norte al desembocar en el Cares. Tres macizos erizados de agudas crestas con grandes desniveles y cambios climáticos que generan ambientes propicios para un desarrollo biológico de enorme diversidad.

Localidad de Frama con el fondo majestuoso del Macizo de Ándara. Cabezón de Liébana.





LOS RÍOS DE PICOS DE EUROPA.

Todos drenan las aguas de estas comarcas buscando la salida al Norte, hacia el mar Cantábrico, excepto el río ESLA que lo hace hacia el Suroeste hasta verter sus aguas en el DUERO. Arriba, río SELLA que nace en la Fuente del Infierno, puerto del Pontón, municipio de Sajambre, Castilla y León, y discurre por el desfiladero de Los Beyos entrando en Asturias donde recibe las aguas del DOBRA. A la izquierda el río DEVA, que nace en Fuente Dé, Cantabria, y discurre por el desfiladero de La Hermida antes de entrar en tierras asturianas donde junta sus aguas con las del río CARES. En el centro, el río CARES, que nace en Valdeón y discurre por el desfiladero al que da nombre, el más angosto y espectacular de Picos de Europa, donde entra en Asturias recibiendo las aguas del río DUJE y las del CASAÑO antes de juntarse con el DEVA en Panes. Sobre estas líneas, el río ESLA discurre hacia el Suroeste atravesando la comarca de la Montaña de Riaño. Abajo izquierda, ríos DOBRA y DUJE. Otros ríos importantes son el PILOÑA, el QUIVIESA y el URDÓN.



FLORA Y FAUNA

Señalamos algunas especies destacadas de forma testimonial puesto que no es el cometido de este libro desarrollar este aspecto. El rebeco, que vive por encima de los mil quinientos metros de altitud es el símbolo de los Picos de Europa y de su Parque Nacional. El oso pardo cantábrico recupera su presencia en los espacios vírgenes del Parque. Zorros, lobos, armiños, nutrias, martas, tejones, garduñas, gatos monteses, jinetas, ardillas, lirones caretos, etcétera, además de corzos, jabalíes, urogallos, treparriscos, papamoscas, roqueros rojos y solitarios, perdices rojas, mirlos acuáticos, picos medianos, pitos negros, alimoches, buitres, quebrantahuesos, águilas calzadas y culebreras, águila real, fochas, ánades reales, víboras, lagartos verdinegros, lagartijas, salamandras, sapos parteros, tritones alpinos y palmeados, etc, forman parte de esa gran diversidad que acogen estas majestuosas peñas y sus espacios adyacentes.

La vegetación se muestra exuberante entre los prados de siega de las vegas bajas hasta la ausencia casi total de ésta en las zonas elevadas, donde está el mundo casi exclusivo de la piedra rebasados los dos mil



metros. Entre unos y otros existe un mosaico vegetal en el que se desarrollan algunas especies arbóreas como hayas, castaños, robles, abedules, alisos, fresnos, tejos y encinas, además de acebos, avellanos, madroños, tilos, laureles, alcornocques, e incluso sabinas en zonas calizas junto al río Esla. Arbustos como los brezos, piornos, escobas, enebros, genistas, arándanos..., y plantas tan características de los Picos de Europa como las gencianas amarillas, los cardos, las orquídeas o el té del puerto.

ASPECTOS CLIMÁTICOS

El clima predominante en la vertiente norte es de tipo Atlántico mientras que en la vertiente sur es Atlántico Continental. Pero dada la escarpada orografía existen reductos climáticos con características peculiares, microclimas mediterráneos en los desfiladeros, que se hacen patentes por la abundancia de encinas enredadas en las laderas en lugares imposibles, y en zonas de los valles de Liébana, Valdeón y Sajambre. El efecto *fohën* por el que la ladera expuesta al frente de las tormentas tiene un alto grado de pluviosidad mientras en la opuesta el aire llega templado y con baja humedad. Por eso generalmente la ma-

Bajo las crestas de los Urrieles se encuentra la localidad de Cordiñanes. Valdeón. León.



Macizo del Cornión y valles tapados por la niebla en un amanecer invernal. La Salgar. Parres. Asturias.

yor concentración de lluvias se da en la parte norte de los Picos y una mayor insolación en la sur a lo largo del año. Solo excepcionalmente, cuando se producen cambios de vientos de sur a norte, el proceso se invierte y en la parte norte de la Cordillera el tiempo es seco y las temperaturas superiores, mientras al sur se producen precipitaciones. Esto posibilita algunos cultivos diferenciados como el viñedo en la comarca de Liébana.

LAS COMARCAS DE PICOS DE EUROPA

Las tres comunidades autónomas que comparten el escenario de Picos de Europa, el Principado de Asturias, Cantabria y Castilla y León, tienen en el pico Tesorero, en el Macizo Central o de los Urrieles, el punto de confluencia. Desde allí miramos, siguiendo la rosa de los vientos, hacia cada una de estas comunidades. Al Norte están los Picos asturianos; hacia el Sureste los cántabros y al Suroeste los leoneses. División territorial trazada sobre el mapa en algún despacho pero inapreciable a simple vista y también ausente en la forma de vida de las comarcas que tienen en su horizonte las crestas calizas de estos macizos.



La fachada Norte de los tres macizos de Picos se reparte por buena parte de los concejos de la comarca Oriente de Asturias. Se trata de los municipios de Ponga, Amieva, Cangas de Onís, Onís, Cabrales, Peñamellera Alta y Peñamellera Baja. Sin embargo el área de influencia se extiende a los concejos de Piloña, Parres, Ribadesella, Caravia, Llanes y Ribadedeva.

Por el Este y el Sur, en los macizos de Ándara y de los Urrieles, con municipios cántabros pertenecientes al valle de Liébana, son Tresviso, Cillórigo de Liébana y Camaleño, con área de influencia en los municipios de Potes, Cabezón de Liébana, Peñarrubia, Pesaguero y Vega de Liébana.

Por el Sur y el Oeste, en los macizos de los Urrieles y del Cornión, los municipios leoneses de Valdeón y Sajambre, con área de influencia en los que forman parte de la Montaña de Riaño: Acebedo, Boca de Huérgano, Boñar, Burón, Cistierna, Crémenes, La Ercina, Maraña, Prado de Guzpeña, Prioro, Puebla de Lillo, Riaño, Sabero, Santa Coloma de Corueño, Valdelugueros, Valdepiélagos, Valderrueda, La Vecilla de Curueño, Vegaquemada y Vegas del Condado.

Bajo las crestas de los Urrieles se encuentra la localidad de Cordiñanes. Valdeón. León.



Villa de Potes con el telón de fondo de los Picos de Europa.

Las comarcas se vertebran a partir de vías de las carreteras nacionales 634 /autovía A-8, 621 y 625 que permiten rodear completamente los Picos de Europa. Discurre la primera por la costa asturiana, Caravia, Ribadesella, Llanes y Ribadedeva, y los concejos del interior Piloña Y Pares. En la capital de este último concejo, Arriondas, parte la N-625 que en dirección Sur pasa por los concejos de Cangas de Onís, Amieva, Ponga, Sajambre, Burón y Riaño después de haber atravesado el desfiladero de Los Beyos (río Sella) y el puerto de El Pontón. Desde la autovía A-8, en Unquera, parte hacia el sur la N-621 recorriendo el desfiladero de La Hermida (río Deva), cruzando, además de Peñamellera Baja, los municipios de Peñarubia, Cillorigo de Liébana, Potes, Vega de Liébana y, tras pasar por el puerto de San Glorio, Boca de Huérgano y Riaño, ya en tierras leonesas. La N-621 confluye en Riaño con la N-625 que viene de Cangas de Onís y que prosigue hacia el Suroeste hasta la capital leonesa pasando por Crémenes, Sabero, Cistierna, Cubillas de Rueda y Gradefes, dejando a un lado y otro municipios como Prioro, Valderrueda, Prado de la Guzpeña, al Sureste, y Acebedo, Maraña, Puebla de Lillo, Boñar, La Vecilla, Vegaquemada y Vegas del Condado, al Noroeste.

La red de carreteras tiene otras vías importantes como la AS-114 que desde Cangas de Onís discurre paralela a los Picos por su parte Norte atravesando los concejos de Cangas de Onís, Onís, Cabrales, Pe-



ñamellera Alta y Peñamellera Baja donde, en su capital, Panes, enlaza con la N-621.

La CA-184 que desde Ojedo discurre hacia el Sur por Cabezón de Liébana y Pesaguero hacia Cervera de Pisuerga, Palencia, por el puerto de Piedrasluengas, de hermosas vistas sobre los Picos de Europa. La CA-188 que desde Potes discurre recorriendo las faldas Sur de los macizos de Ándara y los Urrieles hasta dejarnos al pie de las vertiginosas quebraduras de Fuente Dé.

La carretera LE-243 que desde la N-621 en Portilla de la Reina nos permite adentrarnos en el valle de Valdeón por el puerto de Pandetrave hasta Posada de Valdeón donde la LE-244 nos permite abandonar el municipio de Valdeón a través del puerto de Panderrueda hasta confluir con la N-625 a muy pocos metros del puerto del Pontón.

Otras carreteras locales pero de gran interés por las comarcas de Picos son la AS-262 que desde La Venta, AS-114, nos permite acercarnos al Santuario de Covadonga, desde donde, por la CO-4, ascender hasta los lagos La Ercina y Enol.

La AS-264 que desde Las Arenas de Cabrales discurre hacia el Sur por el desfiladero del Cares y prosigue por el desfiladero del Duje hacia los pueblos de montaña de Tielve, Sotres y Tresviso como CA-1. También la carretera La Hermida - Bejes que nos deja en otra de las grandes

Riaño, junto al embalse que lleva su nombre, rodeado de crestas de los Montes de Riaño.



zonas queseras de Picos, y la que desde Posada de Valdeón, discurriendo hacia el Norte junto al río Cares nos acerca al pueblo de Caín por Cordiñanes, la ermita de Corona y el Chorco de los Lobos.

PRESENCIA HUMANA A LO LARGO DE LOS SIGLOS

La población se asienta desde la prehistoria en los valles bajos abiertos entre los pliegues de estas montañas. Presencia desde el Paleolítico inferior que buscaba el sustento en la pesca y la caza y que hubo de encontrar cobijo en las cuevas por la disminución de las temperaturas de la glaciación, oquedades por otra parte muy abundantes por la propia morfología de las peñas calizas. Pastoreo y construcciones megalíticas ocupan el Neolítico con escasa penetración de la metalurgia. Las tribus castreñas de la Edad de Hierro desarrollaron su peculiar forma de vida: gentilidades formadas por clanes y varios clanes formando tribus. Los

ríos marcan las divisiones entre grupos definidos con nombres comunes. El Sella fue límite territorial entre los cántabros y los astúres.

Las comarcas de Picos de Europa estuvieron ligadas entre sí de una u otra manera a lo largo de los siglos. Son las tribus cántabras las que ocupan todo este territorio, tamaricos, concanos, orgenomescos, salaenos, vadinienses... Las cabeceras de los ríos Esla (*Ástura*) y Sella (*Salía*) eran territorio común cuando los vadinienses se extendían desde la Montaña de Riaño hasta la actual Cangas de Onís. Guerrearón cántabros y astúres contra los romanos. Guerras que duraron hasta el año 26 y el año 19 antes de nuestra Era con unos y otros, pero hicieron precisa la presencia del propio César Augusto para darles fin dada la ferocidad con que los nativos luchaban en defensa de su territorio. Sin embargo, la romanización posterior fue bastante rápida, asumiendo muchas de las ventajas de una cultura más desarrollada aunque manteniendo sus ritos y sus dioses.

Siglos después estuvieron las tres comarcas unidas como territorio de aquellos primeros monarcas del reino fundado por Pelayo en el siglo VIII tras la invasión musulmana. Una dinastía iniciada por Pelayo y seguida por sus descendientes y los de Pedro de Cantabria. El matrimonio entre la hija del primero, Ermesinda, y el hijo del segundo, Alfonso, primer rey de ese nombre, unían los territorios de ambos. Pero con el paso de los siglos los vaivenes de las fronteras, dependiendo del período político, modifican las filiaciones de cada una de las tres comarcas. Las Asturias de Santillana que comprendían parte del territorio del oriente asturiano y el occidente de Cantabria, o más recientemente cuando la provincia de Santander formaba parte con la de León de la región Castilla la Vieja.



Arriba y derecha, monasterio de Santo Toribio de Liébana y capilla barroca donde se custodia el Lignum Crucis. Abajo y junto a estas líneas, Basílica de Covadonga en imagen nocturna, y Cueva de La Santina sobre las resurgencias y El Pozón.





REFERENTES MÍSTICOS

Aunque antiguas culturas dejaron huella de sus lugares místicos que descubrimos en cuevas, monumentos megalíticos, túmulos y diferentes ofrendas; sabemos de templos erigidos a los dioses por cántabros y astúres, y también por los romanos tras su victoria, pero, en los doce últimos siglos, es cegadora la luz de dos gigantescos focos de lo místico que se convirtieron en referentes culturales y religiosos de los Picos de Europa. Son los monasterios medievales de San Martín de Turieno, actual Santo Toribio de Liébana, y el de la Virgen de las Batallas de Covadonga. El primero centro de peregrinación destacado a lo largo de toda la Edad Media donde acudieron los peregrinos a postrarse ante la venerada reliquia del *Lignum Crucis*, y donde fue escrito en el siglo VIII por Beato el «*Comentario del Apocalipsis*», joya bibliográfica que adquirió además gran trascendencia durante toda la Reconquista. El otro, en Covadonga, en el escenario de la batalla contra el invasor musulmán, un santuario menor que fue ganando gran notoriedad con el paso del tiempo por la suma de motivaciones religiosas, nacionalistas y naturalistas.

Otros lugares relevantes ligados a la historia común en la Baja Edad Media son Santa Eulalia de Abamia, en Corao, la ermita de la Santa Cruz, en Cangas de Onís, la ermita de Santa María de Lebeña, en Cillorigo de Liébana, y la ermita de Corona, junto al río Cares, próxima a la localidad de Caín, Valdeón.

ECONOMÍA DE SUBSISTENCIA

En muchos de estos territorios la difícil orografía impide durante siglos cambios importantes en los modos de vida y producción. El crecimiento demográfico es lento incluso negativo por la emigración hacia





ARQUITECTURA POPULAR DE PICOS DE EUROPA.

La arquitectura popular es probablemente dónde más evidentes son las características comunes de las comarcas de Picos de Europa. Construcciones en las que se utilizan la piedra, la madera y la teja árabe como elementos básicos, y donde las soluciones resultan sorprendentemente similares. Establos y cabañas del puerto siguen idénticas fórmulas constructivas. Cierres de vanos con varas entretrejidas, tejados a una o dos aguas, piedra caliza apenas devastada, dinteles de madera. Viviendas de los pueblos con tejados a tres o cuatro aguas, corredores de madera orientados al mediodía, convertidos en galerías acristaladas cuando el poder adquisitivo familiar lo permite. Vanos enmarcados con piedra de mejor calidad, labrada en la mayoría de los casos. Pero, sobre todo, un elemento de gran utilidad para almacenar las cosechas como es el hórreo que encontramos en todas las comarcas de Picos de Europa. Hórreos más pequeños en Liébana y Montaña de Riaño que en el Oriente de Asturias, y en ocasiones con variantes que son menos habituales en la zona asturiana como el tejado a dos aguas o la colocación de la madera, los *traves*, en horizontal en lugar de vertical como es habitual. Hórreos que podemos ver en Valdeón, Riaño y muy especialmente en Besande donde existe un barrio con varias de estas construcciones. En Liébana se encuentran hórreos por toda la comarca especialmente en los pueblos de Camaleño y en Potes. En el Oriente de Asturias en cada uno de los trece concejos que forman parte de la comarca con especial abundancia en Espinaredo, Cueves y Ricaliente de Ardisana.



Derecha, hórreo de Parres, Asturias. Arriba, hórreos de Posada de Valdeón y Boca de Huérgano. Sobre estas líneas, hórreo de Espinama y conjunto arquitectónico de Mogrovejo, Camaleño, Liébana.

La zona minera del valle de Sabero se extendía por territorio de los municipios de La Ercina, Sabero y Boñar. Iglesia parroquial de San Pedro, S. XVII, Boñar.



zonas más desarrolladas generalmente próximas a la costa donde la actividad comercial posibilita la formación de algunas urbes.

Hasta el siglo XVIII no se producen mejoras importantes en los modos de vida. Los cultivos experimentan mejoras sustanciales y tiene gran repercusión la introducción del maíz como cereal de fácil cultivo en la vertiente norte de los Picos.

En algunos municipios de la Montaña de Riaño surge a partir de mediados del siglo XIX la actividad minera, única zona industrial de las comarcas de Picos de Europa a lo largo del tiempo, aunque algunas explotaciones mineras extraen también mineral en los macizos de Ándara y en el Cornión, junto al lago Enol.

Pero, fundamentalmente, la economía de las comarcas de Picos fue siempre agrícola y ganadera. Durante siglos los modos de explotación ganadera permanecen invariables dado el alto grado de aislamiento de algunas zonas. La endémica pobreza atenaza durante mucho tiempo los pueblos de montaña, alejados del desarrollo de las zonas urbanas, lo que permite, por otra parte, mantener modos de producción integrados en el medio natural que hoy se muestran como un valor a conservar. La apertura de vías de comunicación y la mejora de éstas a partir del último cuarto del siglo XX facilita la llegada de tecnologías y la posibilidad de comercializar las principales materias primas y productos transformados: leche, carne y queso.

El tipo de actividad económica determina absolutamente el paisaje, con prados y pastizales en los fondos de las vegas y ascendiendo por las laderas útiles, con masas forestales intercaladas e hileras de seto vivo como división de parcelas formado por avellanos, castaños o fres-

nos, muros de piedra y cierres que limitan los pastizales. Las pequeñas huertas se encuentran junto a los pueblos o dentro de éstos, entre las casas.

UNA CULTURA ANCESTRAL

Pero la explotación ganadera tiene una parte peculiar que definió desde tiempos remotos el aprovechamiento de los pastos de alta montaña. Las *majadas* o *el puerto* son un recurso explotado por una suerte de trashumancia estacional que desplaza hacia ellos ganados y gente desde los valles en los meses de primavera y verano.

Se trata de una tradición secular que desarrolló recursos de adaptación a un territorio hostil. La dificultad de los accesos se complica aún más con las condiciones climáticas sujeta a cambios con gran rapidez. El conocimiento del medio y la interpretación de los indicios de alteración del tiempo son imprescindibles para sobrevivir en las vegas altas de Picos de Europa. La densa niebla que impide la orientación a quien no conoce el lugar puede suponer poner en riesgo la propia vida y la del ganado. Tormentas o cambios térmicos pronunciados pueden llegar sin previo aviso.

La eficaz utilización de los conocimientos y los recursos disponibles antes situaciones cambiantes en la vida del puerto se transmiten de generación en generación. La ocupación de las vegas de montaña durante los meses cálidos, denominada *amajadamiento*, llevaba al puerto a gran número de personas con sus ganados en busca de los ricos pastos de esas zonas de montaña que favorecen una sustancial mejora tanto en la calidad de la leche como de la carne de vacas, cabras y ovejas de una cabaña autóctona adaptada a este territorio.

Durante siglos se ocuparon las *majadas* o *el puerto* de Picos de Eu-

ropa y allí se elaboraron los quesos que dieron justa fama a los de estas tierras. Algunas de ellas se convertían en auténticos pueblos estacionales con familias enteras y muchos de los vecinos por lo general del mismo pueblo del valle. Un trabajo de sol a sol, ajeno a ningún tipo de comodidad en el que el pastor se ve obligado a realizar todas las funciones que incluyen además de atender al ganado y ordeñarlo, conseguir el agua, la leña, hacer la comida y, por supuesto, dedicar tiempo, esfuerzo y saber hacer, a la elaboración de los quesos.

Transcurrida los meses cálidos, descienden pastores y ganados del puerto a los invernales donde pasarán los meses de fríos alimentándose de la hierba seca recogida durante el verano.

Pero así como en los valles la división de los prados obedece al sistema de propiedad tradicional, el puerto mantiene la titularidad pública con una organización de pastores basada en ordenanzas seculares en las que prima la solidaridad entre todos con reparto equitativo de los pastos y el rechazo de cualquier intento de convertir en dominio particular cualquier parte de ellos.

Pero esta tradicional forma de vida, una milenaria cultura social y económica, choca directamente con un mal entendido plan de conservación de los Picos de Europa iniciado en 1918 con la Ley de Parques Nacionales por la que se declaraba el Macizo del Cornión o de las Peñas Santas como el primero de los parques nacionales españoles, el de la Montaña de Covadonga. No se entendió entonces, y se tardó en hacerlo, que el paisaje maravilloso de Picos de Europa tiene mucho que ver con la actividad de los pastores de los Picos a lo largo de los siglos. Se estimaba intolerable su actividad a la que se veía como agresiva con el medio natural, no advirtiendo que son los propios pastores los más interesados en mantener el *statu quo* de un medio que ellos



mismos conservaron en ese estado tal vez durante milenios.

Hoy, advertido el error, acaso tarde ya, se trata de conseguir que las jóvenes generaciones no abandonen esta ancestral actividad que da valor no solo al interior de Picos de Europa sino a todas sus comarcas de influencia.

LA CABAÑA GANADERA

Durante todo el período de tiempo en que el hombre habita en este territorio lo hizo acompañado de animales a los que cuidó y mejoró por selección aquellos que mejor se adaptaron a sus necesidades.

La vaca es la principal protagonista de la cabaña ganadera de estas comarcas tanto por su capacidad lechera como para el sacrificio. Razas del denominado tronco Cantábrico: Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Tudanca, Monchina y cruces entre ellas. También razas foráneas como la Pardo Alpina, la Limusina, la Charolesa o la Frisona y diferentes cruces. Todas ellas tiene su presencia mayor o menor en la cabaña ganadera de cada comarca, sin embargo, se ha comprobado que las razas autóctonas se adaptan mejor a los pastos de Picos de Europa.





Se evidencia la mayor aptitud de las razas autóctonas para el aprovechamiento de los pastos de montaña y en general para la utilización más homogénea de las superficies pastables sin generar los desequilibrios que sí producen las razas foráneas que dedican mayor cantidad de tiempo diurno a pastar con mucha menor movilidad y escasa adaptación a terrenos inclinados propiciando así la expansión de plantas invasoras que inutilizan parte de los pastos.

Los rebaños de animales caprinos están formados por las razas Bermeja, Pirenaica y la Picos de Europa, además de algunas otras como la Murciano-Granadina y la Saanen, y cruces entre sí.

En las razas ovinas destacan la Xalda y la Lacha, aunque también existe la Carranzana, la Milschalfe y cruces entre sí.

Entre gallos y gallinas merece mención especial la Pita Pinta, una especie autóctona que estuvo abocada a la extinción y parece recuperada. Raza de gallina del tronco atlántico con cuatro variedades: Pinta Negra, Pinta Roxa, Blanca, Negra.

La leche es el principio de un gran número de posibilidades. Un



alimento extraordinario por sí mismo, es también materia prima que podemos convertir en mantequilla, yogur, requesón y, sobre todo, en queso.

Los quesos de Picos de Europa nos permiten apreciar la relación permanente a lo largo del tiempo entre las distintas comarcas. El queso azul madurado en cuevas se elabora tanto en Liébana como en Valdeón y en Cabrales, Onís y Cangas de Onís. Pero otros quesos resultan sorprendentemente similares como los Quesucos de Liébana o los de Los Beyos, elaborados a partir de leches de vaca, cabra y oveja, unas veces de un solo tipo y otras en mezcla de dos o de tres. Quesos que se presentan frescos, o curados o ahumados, o ambas cosas, y que son de tamaños contenidos, de entre 400 y 500 gr.

Las carnes tienen también sus puntos en común a partir de la gran calidad de animales tanto por su genética como por su excepcional alimentación, pero las especiales condiciones climáticas de la Montaña de Riaño, donde los pueblos se encuentran a alturas de entre 800 y 1000 metros sobre el nivel de mar, el frío y el ambiente seco permite el



secado óptimo de cecinas que le dan fama, además de otros embutidos.

Setas y frutos secos, se encuentran por igual en torno a

Picos con características especiales destacadas por la calidad natural del medio donde se recolectan. De esta especial característica se beneficia también la miel que es de una pureza superior puesto que las abejas liban los néctares de flores alejadas de contaminantes, en parajes de especial protección medioambiental. La recolección del té del puerto es costumbre arraigada en Liébana, mientras que en Valdeón, especialmente en Caín, se recoge anualmente la tila.

En Asturias se elabora sidra tanto en pequeños lagares para uso familiar como en lagares de gran capacidad que la convierten en la mayor productora de esta bebida de Europa.

Única es la capacidad de las tierras lebaniegas para producir uvas de las que extraer caldos de notable calidad, y aguardientes de secular tradición. Vinos y *orujos* que se convierten en complemento extraordinario de cuantos productos agroalimentarios nos ofrecen las comarcas de Picos de Europa.





Queso Cabrales

Consejo Regulador D.O.P.

LOS GRANDES QUESOS

D.O.P.

Queso de Cabrales

El Cabrales es el primero de los quesos asturianos con 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 que tiene su sede en la capital cabraliega, Carreña.

Se trata de un queso de pasta azul que se elabora a partir de leches crudas de vaca, cabra y oveja, o bien con mezcla de algunas de ellas con la de vaca, o solamente con esta última. 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 caracterizan. Como otros quesos de Picos de Europa, el paisaje juega en su elaboración una papel fundamental. Los pastizales surgen entre las peñas calizas en las majadas de la vertiente norte de los Macizos Central y Oriental, o los Urrieles y Ándara, tras los crudos inviernos y en ellos pasta libremente el ganado de primavera a otoño. Hierba fresca cargada de aromas y nutrientes que es transformada después en leches de vaca, cabra y oveja, 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, la de las cabras y las ovejas está sometida a la estacionalidad por lo que solo se obtiene en los meses de primavera y verano. Por eso los quesos de Cabrales





CARACTERÍSTICAS

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% y humedad mínima del 30%.

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 el fermento cuando ésta tiene la temperatura adecuada dejándola cuajar lentamente 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 pensar dejándola secar durante varios días. Cuando el queso adquiera una consistencia que permita desmoldarlos se procede a aplicarle la sal de forma superficial por una cara repitiendo el procedimiento por la otra unos días después. En los moldes, redondos y sin agujeros, la cuajada va expulsando por su propio peso parte del suero y adquiriendo forma y consistencia. Transcurridos dos días se extrae del molde y se sala por frotación en su parte superior volteándolos varias veces en las siguientes horas. Cinco días después el queso pasa a una sala de secado de temperatura y la humedad elevadas donde permanecerá durante unas dos semanas.



Una vez seco el queso es llevado a las cuevas, esas oquedades abiertas en la roca caliza de los Picos de Europa por la erosión kárstica, recintos con una características de temperatura, humedad y ventilación especiales. La humedad del 90% y las temperaturas constantes 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 quesoero procede a cambiar periódicamente de posición cada uno de los quesos en sus anaqueles para conseguir un veteado uniforme.

Es un queso 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.







LOS GRANDES QUESOS

I.G.P.

Queso de Valdeón

El valle de Valdeón, encerrado entre elevadas montañas, con una altura media por encima de los 600 metros sobre el nivel del mar, veranos cortos y poco calurosos e inviernos largos y fríos, tiene las cualidades precisas para desarrollar un flora microbiana ideal para la elaboración de quesos de pasta azul. Características por otra parte compartidas con las otras comarcas de Picos donde se producen quesos parecidos al de Valdeón.





Geográficamente este queso está circunscrito al municipio de Posada de Valdeón y se elabora a partir de la leche de las vacas, cabra u ovejas que pastan en el valle. Es un queso de coagulación acida-láctica que se produce tras la adición del cuajo durante un período de entre una y dos horas con la leche a una temperatura de entre 28 y 32 grados. En la misma cuba de cuajado se inoculan los fermentos lácticos y el penicilium necesario para la generación de la flora azul. La cuajada se corta hasta obtener granos de unos 8 a 10 milímetros dejándola reposar durante un cuarto de hora aproximadamente antes de desueralarla tras un ligero batido, y traspasar la a los moldes cilíndricos donde se deja que termine de desueralar por sí mismo dejando el grano suelto que permitirá las hoquedades en el interior que desarrollarán la flora azul. Se sala por ambas caras con sal en grano y se pincha con agujas para contribuir a la eficaz aireación de la masa.

Los quesos pasan un proceso de maduración mínimo de



dos meses en salas a temperaturas de entre 5 y 10 grados expuestos a altos grados de humedad, en torno al 90%, para favorecer el desarrollo del *penicillium*.

El queso de Valdeón antes de ser protegido por papel metalizado de uso alimentario o por hojas de platanero al estilo tradicional, tiene una corteza con una fina capa de moho gris y amarillento. Al corte muestra una masa con oquedades irregulares con moho azul verdoso repartidas de forma homogénea. El sabor es fuerte, picante, con punta de sal y persistencia en el paladar.

Se presenta en piezas de tres kilos o de 500 gramos, pero también tiene una posibilidad de comercialización contemplada en las normas de la I.G.P. que es el queso batido presentado en tarros de 200 gramos. En este caso se trata del mismo queso pero sin corteza, troceado, batido y envasado en forma de crema untuosa.

CARACTERÍSTICAS

Peso, 500 gramos y 3 kilos.

Queso graso con un mínimo de 45% sobre extracto seco y 30% de humedad





LOS GRANDES QUESOS

D.O.P.

Queso de Gamoneu

El Gamoneu se elabora en la vertiente asturiana del macizo del Cornión o de las Peñas Santas, en los concejos asturianos de Onís y Cangas de Onís. Las majadas de ricos pastos alternan zonas de gran desnivel y camperas verdes donde pastan de primavera a otoño los rebaños que durante los meses fríos descienden a los invernales donde se alimentan de la siega de llos prados almacenada durante el verano.

Está documentada su existencia en el siglo XVII, pero sin duda es muy anterior. Se decía entonces que era elaborado de los más pobres del concejo que para poder lograr su sustento habían de buscar pastos libre a gran altura entre las peñas y con la leche del ganado hacían este queso considerado alimento de menesterosos. El tiempo convirtió aquel queso en el más caro de cuantos se elaboran en todo el territorio de influencia de los Picos de Europa.

El queso de Gamoneu se obtiene a partir de la leche cruda de la cabaña ovina, bovina y caprina de las razas autorizadas por el Consejo Regulador. A la leche de las dos horas de ordeño mezcladas y a una temperatura de entre 24 y 30 grados se le añade cuajo para obtener una coagulación ácido-láctica en un período de una hora y media. Se desmenuza cuidadosamente la cuajada en granos de entre 5 y 15 milímetros y se deja desuerar en los moldes cilíndricos con un ligero prensado,





y se sala en las siguientes 24 y 48 horas por una cara y la otra con sal en grano. Una vez desmoldados son sometidos a un ligero ahumado entre quince días y un mes antes de ser llevados a las cuevas naturales de caliza abundantes en el macizo del Cornión, o en su defecto a bodegas o cámaras de maduración con unas condiciones adecuadas: ente 8 y 12 grados de temperatura y entre 85 y 95 % de humedad. Cada queso

ha de pasar un mínimo de dos meses en cueva pudiendo llegar hasta los seis meses, tiempo durante el que el queso los irá volteando regularmente e incluso limpiando su corteza y acondicionándola si fuera necesario.

El Gamoneu, o Gamonedo, como gustan llamarlo otros, es un queso de la familia de los de veta azul. Sin embargo, a diferencia de los otros azules de Picos de Europa, éste caece de la textura cremosa que los hace untables del Cabrales, Picón Bejes -Tresviso o Valdeón. Su masa es más seca y resulta friable. La veta azul del *penicilium* no penetra más que unos centímetros desde



la corteza. Precisamente, la corteza seca, con moho blanco y en algunas zonas anaranjado u ocre, es otra de las características de Gamoneu que los quesos azules no tienen. Por lo tanto su manipulación y presentación no requiere los cuidados de aquellos que han de ser envueltos en papel aluminizado para proteger su húmeda y delicada corteza.

Su masa de color blanco a blanco amarillento con floración verde azulada en zonas próximas a la corteza, tiene ojos de pequeño tamaño de origen mecánico y su distribución es irregular. La corteza varía del siena al gris con diversas tonalidades adquiridas durante la maduración naranja oscuro y verdosas o azuladas.

Al paladar se aprecian las notas del ahumado y resulta ligeramente picante dependiendo del tiempo de maduración al igual que su olor penetrante con notas de humedad y humo.

Existen dos variedades de este queso ambas dentro de la D.O.P., Gamoneu del Puerto y Gamoneu del Valle que como su propio nombre anuncia indica la procedencia del queso ya se de los elaborados por los pastores en las majadas durante los meses estivales, y los elaborados en la queserías del valle a lo largo de todo el año.

CARACTERÍSTICAS

Forma cilíndrica de entre 10 y 30 cm de diámetro y 6 a 15 de altura. Peso, entre 500 gr. y 7 kilos. Queso graso con un mínimo de 45% sobre extracto seco y 30% de humedad.



QUESUCOS DE
LIEBANA
D.O.P.



Quesucos de Liébana

No estamos ante un queso sino varios, de distinto tamaño y peso, elaborados con diferentes tipos de leche, de vaca, cabra u oveja o mezcla de ellas, y unos ahumados y otros, pero siempre leche entera y equilibrada en proteínas y grasas, y será pausterizada si el proceso de maduración es inferior a dos meses.

Los Quesucos son elaborados por las queserías y ganaderías inscritas en el Consejo Regulador de la I.G.P. pertenecientes al los concejos de la Comarca de Liébana, los municipios de Peñarubia, Tresviso, Cillórgo de Liébana, Potes, Vega de Liébana, Cabezón de Liébana y Camaleño.

El proceso de elaboración se inicia con la adición de cuajo de cabrito, preferentemente, a la la leche, que según la época del año es de vaca sola o de vaca con mezcla de cabra y oveja, a una temperatura de entre 28 y 32 grados. La cuajada obtenida en unos tres cuartos de hora se trocea hasta obtener granos de unos cinco a ocho milímetros. Se coloca en los moldes con la especiales formas adoptada por cada queso que serán su marchamo, donde escurren y adquieren la consistencia necesaria para pasar a los anaqueles. El salado se realiza con sal en grano y la maduración en locales con temperatura inferiores a los 15 grados, y entre el 85 y el 95% de humedad.





Los queseros proceden al volteo y frotado de las cortezas si así lo requiere y en algunos casos son ahumados al estilo de los antiguos pastores de Áliva.

El resultado son unos quesos con una cierta homogeneidad con sus características peculiares de forma y color según su maduración y si son ahumados o no, y con ojos distribuidos irregularmente.



CARACTERÍSTICAS

Forma cilíndrica de entre 8 y 12 cm de diámetro y 3 a 10 de alto.

Peso, entre 400 y 700 gramos.

Queso graso con un mínimo de 45% sobre extracto seco y 30% de humedad.





LOS GRANDES QUESOS

D.O.P.



Queso Picón Bejes - Tresviso

El Picón es uno de esos quesos que nos permiten comprobar hasta qué punto existió a lo largo del tiempo una interconexión entre las comarcas de Picos de Europa. Es un queso de los de tipo azul, hermano del Cabrales y pariente del de Valdeón. Recibe su nombre de las dos localidades lebaniegas donde se elabora en mayor cantidad, Tresviso y Bejes, aunque el Consejo Regulador de la D.O.P. autoriza a cualquier quesería





que cumpla la norma, entre otras pertenecer a la Comarca de Liébana, los municipios de Peñarubia, Tresviso, Cillóriga de Liébana, Potes, Vega de Liébana, Cabezón de Liébana y Camaleño.

Se utiliza para su elaboración leche cruda de vaca, cabra y oveja de forma individual o en mezcla de dos o los tres tipos de leche. El propio Consejo Regulador de la D.O.P. indica la proporción idónea de las leches atendiendo al aporte de grasa y proteínas para conseguir la composición más adecuada.

La coagulación ácido-láctica de la leche se produce tras añadir el cuajo a una temperatura que oscila entre los 22 y los 26 grados durante unos sesenta minutos. Se corta la cuajada en granos de unos 15 milímetros y se deja reposar antes de desuerar y se procede a una segunda actuación sobre la cuajada para obtener un grano más pequeño y redondeado que se pasa a los moldes redondos dejándolos sueltos para que queden hoquedades en el interior del queso donde se ha de desarrollar la veta verde azulada del penicillium. Cuando tiene



una cierta consistencia se sala con sal en grano por una cara y a las 24 horas por la otra, salando el resto cuando el queso es desmoldado a las 72 horas. Durante los siguientes quince días, más o menos, los quesos estarán expuestos a corrientes de aire que permitan el secado antes de ser llevados a las cuevas de maduración. Las numerosas cuevas naturales que se abren en la roca caliza del macizo de Ándara, situadas entre los 500 y los 1500 metros, con temperaturas constantes de entre 5 y 10 grados y la alta humedad en torno al 90 %, además de corrientes de aire que facilitan el desarrollo del penicilium durante, al menos, los dos meses que los quesos habrán de permanecer en las cuevas.

El queso obtenido es de corteza gris verdosa muy fina y blanda, y en el interior la pasta es blanca con distribución uniforme de veta verde azulada y consistencia untuosa. Al paladar es fuerte, picante, activa las papilas con sus poderosas notas lácticas y saladas con evocación a naturaleza salvaje, con gran permanencia en el paladar.

Características

Tamaño, entre 8 y 30 cm.

Peso, variable.

Queso graso con un mínimo de 45% sobre extracto seco y 30% de humedad.



Queso de Los Beyos

El desfiladero de Los Beyos fue abierto por el río Sella poniendo el límite a los Picos de Europa por el Oeste. Comparten el desfiladero el municipio leonés de Sajambre y los asturianos de Ponga y Amieva. Estos tres concejos tienen en común además la elaboración del queso Los Beyos. Una tradición ancestral extendida por este territorio que antaño los pastores elaboraban en las majadas de montaña y actualmente, para poder garantizar la manipulación higiénica de los quesos, se realiza en los hogares o las queserías que mantienen las pautas heredadas de siglos de elaboración.

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 de otros animales. La masa se va introduciendo en los moldes sin paño, antiguos arños 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.

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 blanquecino 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.

Guía de quesos artesanos
de las comarcas de
Picos de Europa
no adscritos a ninguna
denominación de origen

ORIENTE DE ASTURIAS



Ahumado de Pría.

Este queso es el más famoso de los que elaboran los hermanos Inés Granda en Pría. Utilizan para ello leche pasteurizada de vaca y manteca de oveja y tiene un tiempo de maduración es de treinta días pasando posteriormente por la cámara de ahumado unas doce horas antes de su comercialización. Son 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.

Pría. Llanes.

ORIENTE DE ASTURIAS



Bedón.

La quesería familiar de Evaristo Ruenes Celório elabora tres tipos de queso con la leches de sus vacas y cabras, quesos de cabra, de vaca y mezcla de ambas leches. Son quesos de masa prensada y compacta, de 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 con regusto persistente.

Frieras. Posada. Llanes.

ORIENTE DE ASTURIAS



Caxigón.

María Eugenia de Pedro elabora desde hace casi dos décadas estos quesinos en la localidad cabraliega de Berodia. Son quesos frescos o semi curados, elaborados a partir de leche pausterizada de vaca, de pasta blacoamarillenta y corteza bien definida que muestra la forma de su característico molde. La cuajada de estos quesos es sometida a un leve prensado por apilado de dos en dos durante las primeras 24 horas. Los quesos, de unos 400 gramos, son madurados a temperatura ambiente durante unos 30 días. Además de los quesos de vaca, también comercializa quesos de cabra y de oveja.

Berodia. Cabrales.

ORIENTE DE ASTURIAS

La Chivita.

Jesús Gutiérrez elabora en Buelles, Peñamellera Baja, este queso a partir de la leche cruda de las cabras de su propiedad, que madura durante al menos dos meses en cámara a la temperatura de 10º y elevada humedad. Es un queso de corteza firme con moho gris y la pasta compacta sin ojos de color marfileño. También hay una variedad con leches de vaca y cabra.

Buelles. Peñamellera Baja.



ORIENTE DE ASTURIAS

Los Cuetos.

Queso de cabra elaborados por Hortensia Balmori y Manuel Gutiérrez a partir de la leche de su propio rebaño. Tienen dos variedades, una de leche cruda con un proceso de maduración superior a los dos meses, y otra con leche pausterizada y una maduración inferior a los treinta días. Los primeros, de unos 500 gr., tienen corteza gris y pasta marfileña y consistente; los segundos carecen de corteza, tienen la pasta más blanda y se comercializan en piezas de unos 400 gr.

Vidiago. Llanes.

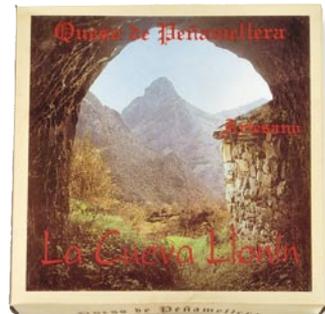


ORIENTE DE ASTURIAS

Cueva de Llonín.

A pesar de tener un aspecto delicado este queso tiene un sabor fuerte. Se elabora a partir de leche de vaca pasteurizada consiguiendo un queso cremoso con moho blanco similar a los «brie» europeos o al «Camembert». 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» presenta en piezas cilíndricas de 280 gr. envuelto en papel especial dentro de cajitas para preservar su delicada corteza. Lo elabora la Cooperativa «Queso de Peñamellera».

Alles. Peñamellera Alta



ORIENTE DE ASTURIAS



Cuevas del Mar.

Es un queso elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada por los hermanos Inés Granda en Pría. Salado es por inmersión en salmuera, tiene un proceso de 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 textura ligeramente elástica ofreciendo al paladar notas dulces lácticas y un final de notas amargas y caramelizadas.

Se presenta en tamaños de 500 gr., 1,5 y 3 Kg.

Pría. Llanes.

ORIENTE DE ASTURIAS



Monje Nata.

Manuel Monje Torre, de tradición quesera desde hace más de cuarenta años, elabora dos tipos de quesos diferentes., un «Picón» y un queso de leche pausteurizada de vaca tierno, 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 color blanco amarillento y corteza natural, fina y ligeramente amarillenta.

Panes. Peñamellera Baja.

ORIENTE DE ASTURIAS



Monje Picón.

Elaborado con leche de vaca cruda, desarrolla la veta verde del penicilium durante los tres meses de maduración en una sala de elevada humedad y temperatura constante de unos 12°. 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.

Panes. Peñamellera Baja.

ORIENTE DE ASTURIAS

Peñamellera.

En los concejos de Peñamellera Alta y Baja, entre la Sierra de Cuera y los Picos de Europa, se elabora este queso en piezas cilíndricas de unos 280 gr. a partir de leche pasteurizada de vaca que tienen una maduración de unos veinte días en cámara. Ese 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.

Alles. Peñamellera Alta.



ORIENTE DE ASTURIAS

Picu Urriellu Picón.

En Pie de la Sierra, Aurelio López López elabora este «Picón», que como su nombre indica es un queso de pasta azul, a partir de leche cruda de vaca y cabra con un tiempo de maduración de cuatro meses en cámara. Es un queso con un 45% de materia grasa, untuoso y de agradable sabor. Se presenta en pieza de 500 gr. y 2 Kg. También elabora el queso «El Picu Urriellu Curau» a partir de leche de vaca y cabra con una maduración de unos dos meses.

Pie de la Sierra. Llanes.



ORIENTE DE ASTURIAS

Porrúa Fresco.

Queso fresco elaborado por Emérita Romano en Porrúa. Es un queso suave, de unos 300 gr. de forma tronco cónica con marcadas huellas del molde. Pasta blanca, delicada y suave, con pronunciados sabores lácticos a la leche de vaca recién ordeñada de las laderas de la Sierra de Cuera. También elabora otro dos quesos semicurados, uno de vaca y otro de cabra de pesos de 300 y 500 gramos respectivamente.

Porrúa. Llanes.



ORIENTE DE ASTURIAS

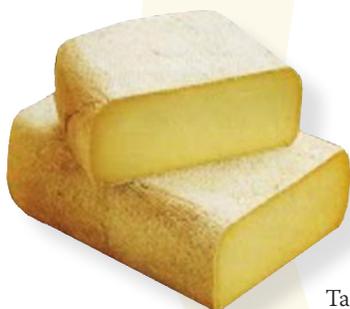


Las Tres Leches.

Los hermanos Inés Granda suman este gran queso a su repertorio de quesos de Pría. Como su propio nombre indica, se elabora a partir de la mezcla de leches crudas en la proporción 50% de oveja, 40 % de vaca y 10 % de cabra. La cuajada es sometida a prensado en los moldes, impregnándose después durante varias horas en la cámara de ahumado de los olores y sabores del humo de haya o roble antes de pasar los siguientes dos meses en la cámara de maduración donde adquiere una corteza consistente con hongo gris y flora rojiza. A partir de este queso elaboran también un «Tres Leches Azul».

Pría. Llanes. Asturias

ORIENTE DE ASTURIAS



Vidiago.

El de Vidiago es un queso que se elabora desde 1940 por la familia Collera con una curiosa forma rectangular. Actualmente se elabora por tres queserías, Collera, Santa Rosa y Valle de Mijares. Es un queso de masa prensada, con consistencia cremosa, color amarillento y corteza natural que dependiendo del queso puede adquirir un ligero enmohecimiento blanco.

También se presenta en piezas cilíndricas de unos 400 gr. y en aceite de oliva bien como torta envasada al vacío o en trozos en tarro de cristal.

Vidiago, Puertas y San Roque del Acebal. Llanes

MONTAÑA DE RIAÑO



Montaña de Riaño.

Este queso elaborado por Piedra de los Mártires con mezcla de leche pausterizada de vaca (mínimo 85%) y cabra (mínimo 10%) reposando en cámaras de temperatura y humedad controladas durante espacio de dos meses consiguiendo un producto que se caracterizan por la intensidad de su sabor. Secomercializa en piezas de 3,2 kilos.

Boca de Huérgano. León

MONTAÑA DE RIAÑO

La Prada.

Vicente Mateo elabora en Espejos de la Reina, municipio de Boca de Huérgano, unos magníficos quesos a partir de leche de cabra cruda que madura durante al menos dos meses. Presenta tres formatos de 500, 800 y 1.800 gramos. Son quesos de corteza natural de aspecto ceniciento e irregular, siendo al corte de masa blanquecina con ausencia de ojos. Al paladar tiene notas amargas y un sabor intenso propio de estos quesos curados de cabra.

Espejos de la Reina. Boca de Huérgano. León



MONTAÑA DE RIAÑO

Río Esla.

Piedra de los Mártires SL elabora en Boca de Huérgano este queso a partir de leche pausterizada de vaca y cabra en la proporción 94% de la primera y 4% de la segunda. Tiene un tiempo de curación de un mes aproximadamente y se presenta en piezas de 3,2 kilos. Es pues un queso semicurado, tierno, y de sabor suave.

Boca de Huérgano. León



MONTAÑA DE RIAÑO

Queso de Oveja.

La quesería de Boca de Huérgano elabora este queso a partir de leche pausterizada de oveja obtenida de los rebaños que pastan en estas tierras altas de la Montaña de Riaño. Tiene un tiempo de curación de unos doce meses para obtener textura y sabor propio de los grandes quesos de oveja. Se presenta en piezas de 3,2 kilos.

Boca de Huérgano. León



LIÉBANA



Queso de Pido.

Queso de fermentación ácida elaborado con leche de vaca a la que se añade cuajo, a ser posible de cabrito, y lo hace singular el ser sometido a un batido antes de modelarlo.

Es un queso de forma cilíndrica, plana e irregular, sin corteza y de pasta homogénea, granulada y fácil de untar. Es de color blanco y su sabor es propio del queso fresco entre dulzón y láctico, y su textura es cremosa y delicada.

Es elaborado por varios queseros.

Camaleño. Catabria

LIÉBANA



Lebanés.

Antonio Rosas elabora estos quesos artesanos en Cabezón de Liébana a partir de leche pausterizada de oveja. Da a sus quesos dos formatos diferentes, uno de mayor tamaño en forma de torta con un peso aproximado de un kilo, y otro de unos 400 gramos. Es un queso de pasta blanca y sabor suave.

Cabezón de Liébana. Catabria

LIÉBANA



Río Deva. Cabra

Los quesos elaborados por Juan Carlos Martínez en su quesería de Camaleño, tienen una característica corteza blanca enmohecida y una masa tierna, mantecosa, suave al paladar. Además de sus quesos de vaca y vaca ahumado que elabora bajo la I.G.P. «Quesucos de Liébana», produce también a partir de leche entera pausterizada este queso de «Cabra madurado».

Camaleño. Catabria

LIÉBANA

Río Deva. Oveja

Este queso está elaborado con leche pausterizada de oveja con unos dos meses de maduración. Tiene una masa tierna, marfileña, sabor suave y el característico aroma del queso de oveja. Se presenta en piezas de unos cuatrocientos gramos. Juan Carlos Martínez elabora también un «Tres leches», además de un queso tierno de «Pido».

Camaleño. Catabria



LIÉBANA

La Sotorraña. Tres leches.

En Bejes, Luis Alles Campo, además de sus quesos de la I.G.P. «Picón Bejes - Tresviso», elabora varios quesos con leche cruda como este en el que se mezclan leches de vaca, cabra y oveja y maduran largo tiempo en cuevas naturales. Con esta misma mezcla de leches pero con la adición además fermentos lácticos, penicilium, obtiene una variedad que denomina «Picón Tres Leches». Otros de sus quesos parten de leches siempre crudas de vaca y cabra, vaca, y picón de vaca y cabra.

Bejes. Cillórgo de Liébana. Cantabria.



LIÉBANA

La Sotorraña. Picón.

Con mezcla de leches de vaca y cabra, pero con la adición *penicilium* además fermentos lácticos, Luis Alberto Alles obtiene una variedad que denomina «Picón de los Picos de Europa», parecido al Picón Bejes - Tresviso pero fuera del la I.G.P. Otros de sus quesos parten de leches siempre crudas de vaca y cabra, vaca, y Picón Tres Leches.

Bejes. Cillórgo de Liébana. Cantabria.



QUESOS DE LIÉBANA



Peña Cortés. Ahumado.

En Tanarrio, municipio de Camaleño Trinidad Besoy elabora varios tipos de queso alguno de ellos acogido a la I.G.P. Quesucos de Liébana. Este queso de cabra ahumado adquiere el agradable sabor después de ser expuesto a un lento ahumado en el que también su corteza toma ese color amarronado característico.

Tenarrio. Camaleño. Cantabria.

QUESOS DE LIÉBANA



Peña Cortés. Vaca -Oveja.

A partir de leches de vaca y oveja pausterizada Peña Cortés presenta este queso de sabor suave, masa amarillenta y algunos ojos distribuidos irregularmente. Son piezas de unos 400 gramos. Se comercializa también otro queso con las mismas características pero ahumado. Peña Cortés elabora también una Torta de leche de vaca además de una queso de leche de cabra elaborado «a la antigua».

Tenarrio. Camaleño. Cantabria.

QUESOS DE LIÉBANA



Peña Remoña. Cabra Madurado.

Los hermanos Inés Granda suman este gran queso a su repertorio de quesos de Pría. Como su propio nombre indica, se elabora a partir de la mezcla de leches crudas en la proporción 50% de oveja, 40 % de vaca y 10 % de cabra. La cuajada es sometida a prensado en los moldes, impregnándose despue con hongo gris y flora rojiza. A partir de este queso elaboran también un «Tres Leches Azul».

Camaleño. Catabria

QUESOS DE LIÉBANA

Peña Sagra. Torta de Cabra.

En San Andrés, municipio de Cabezón de Liébana, Virginia Gómez y su hijo Pedro Labandón elaboran dos tipos de queso a partir de leches, de vaca y cabra de sus propio ganado, en forma de tortas de entre ochocientos y mil gramos.

Peña Sagra elabora también un queso acogido a la I.G.P. «Quesucos de Liébana».

Cabezón de Liébana. Catabria



QUESOS DE LIÉBANA

Peñalón. Ahumado de Áliva.

María Jesús Camacho tiene su quesería en Lon, Camaleño, donde elabora a partir de la leche de su propio ganado este queso Ahumado y madurado al estilo de los puertos de Áliva. Utiliza para este queso leches pausterizadas de vaca, 95%, y cabra, 5%. Con el mismo tipo de leche elabora también la típica Torta de un kilo aproximadamente.

Lon. Camaleño. Cantabria.



QUESOS DE LIÉBANA

Peñalón. Oveja y cabra madurado.

La quesería Peñalón tiene una gran variedad de quesos, algunos de ellos dentro de la I.G.P. Quesucos de Liébana. Uno de sus «grandes» quesos es este elaborado con leches pausterizadas de oveja y cabra que no en vano tiene etiqueta negra. Otros de sus quesos, hasta las ocho variedades que elabora, utilizan diferentes leches incluyendo uno de «Tres leches» así como una crema de queso curado de vaca.

Lon. Camaleño. Cantabria.







Ternera Asturiana

La carne producida con I.G.P. «Ternera Asturiana» abarca la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

Los animales aptos para la producción de la carne protegida por esta Indicación Geográfica Protegida son de las razas «Asturiana de los valles», «Asturiana de la Montaña» y los cruces entre sí, aunque también se admiten los cruzamientos entre machos puros de las razas «Asturiana de los Valles» y «Asturiana de la Montaña» con hembras procedentes genéticamente de las razas autóctonas asturianas, aunque no presenten características de pureza racial absoluta o tengan alguna característica morfológica que no se ajuste a la definición de la raza..

Aunque las razas Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña son morfológicamente similares, tienen algunas diferencias como la cuerna, la longitud de la cabeza que resulta menos larga en la raza de los valles, y la profundidad de pecho y la anchura entre ancas mayores en la raza de la montaña.

Son dos razas pertenecientes al denominado Tronco Castaño, constituido por razas de pelaje castaño con extremos oscuros y mucosas negras o color pizarra, así como las ojeras, borlón de la cola, rodetes coronarios, pezuñas y la cúpula escrotal en los machos. En los machos de ambas razas la capa es más oscura, con abundantes pelos negros en cuello, papada y tercio posterior.



DENOMINACIÓN POR EDAD

- Ternera: con menos de 12 meses.
- Añojo: con más de 12 y menos de 18 meses.

Por canales, según el sistema comunitario, se establecen tres tipos de producto para cada categoría:

- Culón: para animales de la raza Asturiana de los Valles, que sean de tipo culón.
- Valles: para animales de la raza Asturiana de los Valles, que no sean de tipo culón.
- Casín: para animales de la raza Asturiana de la Montaña.

De esta manera, la IGP «Ternera Asturiana» denomina por un lado Ternera Culón, Ternera Valles y Ternera Casín; y por otro, Añojo Culón, Añojo Valles, Añojo Casín.





Carne de Cantabria

Todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria es apto para la reproducción, crianza y engorde del ganado de carne dentro de la I.G.P. La razas aceptadas por la I. G. P. Carne de Cantabria son la Tudanca, la Monchina, la Asturiana, la Pardo Alpina y la Limusina, así como sus cruces.

Desde su nacimiento y a lo largo de su vida productiva, todos los terneros controlados se crían siguiendo las vías tradicionales de aprovechamiento de pastos y mamando leche materna al menos durante los tres meses. El Consejo Regulador es el que autoriza y controla los piensos destinados para su engorde.

La ternera es carne de color rosa claro a rosa, con grasa de color blanco nacarado de distribución homogénea y de músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda, proveniente de animales sacrificados antes de los doce meses de edad.

El añojo tiene carne de color rosa a rojo claro, con grasa de color blanco nacarado y músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda, que proviene de animales sacrificados entre los 12 y 24 meses de edad.

La novilla tiene carne de color rojo claro a rojo, con grasa de color crema y músculo de consistencia firme, infiltrado de grasa y ligeramente húmeda, que proviene de animales sacrificados entre los 24 y 48 meses de edad.

El buey es carne de color rojo, con grasa de color cremoso y músculo de consistencia firme, infiltrado en grasa y ligeramente húmeda, que proviene de machos castrados sacrificados con más de 24 meses de edad.





305397
El Consejo Regulador
Garantiza la Calidad
de esta Cecina
Tfno. Atención al Consumidor: 987 61 52 75 - León





Cecina de León

Según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua, la cecina es «carne salada, enjuta y seca al aire, al sol, o al humo».

La «Cecina de León» tiene una delimitación geográfica de elaboración establecida por el Reglamento del Consejo Regulador, que comprende única y exclusivamente la provincia de León. El clima es determinante para la buena elaboración de este producto. Un clima de tipo continental mediterráneo, muy seco, con inviernos muy fríos y de grandes heladas. La altitud también supone un elemento importante para la elaboración artesanal de la cecina que precisa un secado lento y viento para la curación.

La materia prima para elaborar la cecina son los despieces de los cuartos traseros de ganado vacuno de al menos cinco años de edad, peso mínimo de cuatrocientos kilos en vivo, y ha de proceder de razas bovinas autóctonas de Castilla y León.

Al corte, la cecina muestra colores que van desde el cereza al granate, más intenso en los bordes cuanto mejor curada está. Es característico y señal de buena cecina el ve-teado de grasa que es le que hará evidente la característica jugosidad.

El Consejo Regulador certifica las piezas utilizadas en la elaboración de la Cecina de León, haciendo que cumplan los requisitos exigidos en el Reglamento.



Sólo en los mataderos inscritos se realiza el sacrificio de las reses, y tanto este como el despiece, se lleva a cabo por separado y controlando individualmente cada uno de los canales.

Esta carne seleccionada solo se vende en establecimientos controlados, especificando claramente cual es carne protegida y cual es carne fuera de la I. G. P.

De los cuartos traseros de las reses se extraen las siguientes piezas: tapa, 4 kg, contra 5 kg, babilla, 3,5 kg, y cadera, 3 kg.



embutidos de Liébana

En el pueblo de Tollo, en Vega de Liébana, situado a más de setecientos metros de altura, se encuentra la empresa familiar de Inmaculada Prado y Óscar Fabuel, «Verde Liébana, Carnes y embutidos de caza, El Lebaniego».

Se trata de una empresa que procesa las carnes procedentes de batidas de caza no solo

del Valle de Liébana sino de todo el Norte de la Península que son excedente de la que los cazadores no emplean para su propio consumo.

La reserva de caza de Liébana, donde la magnífica calidad de los bosques, pastos y manantiales sirven de fuente de alimento de especies autóctonas como el jabalí, corzo y demás, cuya apreciada carne es garantía de calidad.

Los productos resultantes están avalados por la marca de calidad «CC Calidad Controlada» registrada por el ODECA que acredita el cumplimiento de calidad establecidos por el reglamento.







Faba Asturiana

La Faba Asturiana, uno de los productos más emblemáticos y exclusivos del Principado. Ingrediente principal de la Fabada, el plato emblemático de la gastronomía asturiana. La Faba Asturiana es una alubia blanca, de tamaño relativamente grande y de forma arriñonada, muy suaves de piel y mantecosas al paladar cuando están bien cocida. Durante el remojo previo a ser cocinadas aumentan considerablemente su volumen. Para diferenciar esta del resto de las judías secas foráneas, existe una Denominación Específica, la Indicación Geográfica Protegida que certifica su autenticidad, cosechadas y envasadas o elaboradas dentro de los límites geográficos del Principado de Asturias. Las controladas por el Consejo Regulador adquieren la denominación Faba Asturiana. La Faba Asturiana es de grano oblongo, largo y aplanado, de fondo blanco, con una longitud mínima de 18 mm . anchura máxima de 11,5 mm . y grosor máximo de 8,5 mm ..

Las judías secas amparadas pertenecen a las categorías comerciales EXTRA y PRIMERA, según orden de 16 de noviembre de 1983, presentando las características mínimas de calidad de estas categorías comerciales tales como que sean enteras, sanas, exentas de moho, podredumbres e insectos y con un contenido en humedad máximo del 15%.

La zona de producción de esta legumbre abarca todo el territorio del Principado de Asturias.





la miel

Un delicado manjar producido por las abejas que liban néctares sabrosos y savias de los flores que cuajan los prados, los arbustos y los bosques que circundan los Picos de Europa.

Endulzante natural, el más antiguo que el hombre utiliza, es fuente además de salud por las propiedades que encierra en su cristalina sustancia.

La Miel, en los valles de los Picos, sigue siendo uno de los productos de elaboración más artesanal y ecológica. Obtenida por simples medios mecánicos y altos controles higiénicos, sin transformación alguna de un producto cargado de beneficios saludables y placeres culinarios. Naturaleza pura envasada en tarros de cristal sin ninguna alteración.

La riqueza y diversidad floral en las distintas comarcas de Picos de Europa pone a nuestra disposición diferentes variedades de este producto codiciado desde la antigüedad. Encontramos variedades que van desde la multifloral de la comarca leonesa, a las más oscuras procedentes del brezo, de la comarca de Liébana y el interior del Oriente de Asturias, pasando por las que incorporan la tila, el tomillo, el roble, la encina o el eucalipto, entre otras. Por lo general no se obtiene miel monofloral dada la ausencia de monocultivos en la zona aunque si existe presencia dominante de algunos de los tipos de flores más característicos según la ubicación de los colmenares.

La pureza de esta miel hace que se solidifique a temperaturas inferiores a los catorce grados pero manteniendo todas





El Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias - COPAE -, y el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Cantabria - CRAE - son los organismos encargados en ambas comunidades de velar por el cumplimiento de las normas de

sus cualidades alimenticias. La presencia de cristales y su aspecto no la hace muy atractiva para su consumo sólido por lo que para que vuelva a su estado líquido es preciso calentarla sumergiéndola en agua tibia el frasco a temperaturas que no superen nunca los cuarenta grados para evitar la destrucción de algunas de sus valiosas cualidades.

Desde antiguo se conocen las propiedades beneficiosas para la salud de la miel. Las conocidas propiedades terapéuticas de cada una de las plantas pasan a formar parte de la composición de la miel. Efectos diuréticos, sedantes, antiinflamatorios, antibacterianos, etcétera, la hacen muy recomendable como parte de una alimentación saludable.



Agricultura Ecológica *frutas y mermeladas*



Fantástica variedad de frutas, moras, grosellas, fresas silvestres, frambuesas, ciruelas, peras, manzanas de muy diferentes clases, de las más finas al membrillo, higos y brevas, cerezas, y hasta cítricos, naranjas y limones, que tienes sus especiales zonas y variedades de gran calidad, etcétera.

Frutas que tienen en ocasiones tanto afecto de un pueblo o comarca que cuentan con fechas señaladas en el calendario como la entrañable «Exaltación de la Pera Asadera» en el pueblo de Acisa de las Arrimadas, municipio de La Ercina, León.

Todas son susceptibles de convertirse en dulces y mermeladas con la sola adición de la proporción de azúcar correspondiente y una larga cocción, con mimo y paciencia, revolviendo una y otra vez hasta conseguir la consistencia deseada.







D.O.P.

Sidra de Asturias

La sidra es la bebida de las tribus astures y cántabras cuando llegaron a estas tierras los romanos. Sus cronistas, Estrabón, Lucio Floro y otros, dejaron escrito que la bebida tradicional la extraían los indígenas de la fruta del manzano y celebraban ritos en torno a su consumo. Los siglos mantuvieron esa costumbre que llegó a nuestros días con toda la fuerza de una tradición secular.

Asturias es la mayor productora de sidra de España muy por delante de otras regiones donde también se elabora.

La producción de sidra natural históricamente se extendía por toda la Cordillera Cantábrica, quedando desde el siglo XIX centrada principalmente en el Principado de Asturias. Debido al decrecimiento de producción de manzana autóctona se ha venido mezclando la manzana local con manzanas provenientes del extranjero pero gracias a recientes impulsos a los productos locales se está recuperando paulatinamente la producción de manzana autóctona.

Con la creación el 12 de noviembre de 2002 de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Sidra de Asturias» se utilizan exclusivamente variedades de manzana autóctona reconocidas por el Consejo Regulador. Entre las 22 variedades, las de mayor producción son las Raxao, Regona, Duroña de Tresali, Xuanina, De la Riega, Blanquina, Verdialona, Perico, Carrío, etc..

El proceso de producción es artesanal. Después del verano se recolecta la manzana que se apila en prensas de sidra.





La manzana se prensa, se deja fermentar cinco meses aproximadamente, y se trasega para evitar defectos en la misma y se embotella. El lugar donde se prensa y se elabora la sidra es el «llagar». En la actualidad se utilizan grandes depósitos refrigerados de acero inoxidable en sustitución de las tradicionales «pipas» de madera. El sabor de la sidra natural varía en función de la calidad de la manzana del año anterior, la cantidad de sol que haya recibido, etc., pero en general se puede decir que la sidra natural tiende a ser una bebida fresca y ligeramente ácida.

SIDRA NATURAL TRADICIONAL

Es la sidra más consumida en Asturias. Es una sidra sin filtrar que se sirve en grandes vasos de cristal por el procedimiento de escanciado. En su elaboración se utiliza la combinación entre las 22 variedades de manzana en perfecta conjunción entre acidez, amargor y dulzura según la sabia mano del lagarero. Es de color amarillo pajizo y ligeramente translúcida, de aroma ligero con evocación de manzana y madera limpia.



SIDRA NATURAL NUEVA EXPRESIÓN

Sidra de mesa que no precisa escanciado. Es una sidra filtrada y elaborada con las variedades de manzana Regona, Raxao, Duroña de Tresali, Teórica y De la Riega principalmente. Es una sidra limpia y brillante con tonos amarillos y dorados y ciertas tonalidades verdosas. Tiene notas ácidas y amargas mostrándose alpaldar fresca y ligera.



SIDRA ESPUMOSA

La sidra espumosa tiene la característica de recuperar el gas carbónico procedente de la fermentación, produciendo una burbuja fina de larga permanencia y formación de corona en la superficie. Para su elaboración se utilizan manzanas de las variedades Regona, Duroña de Tresali, Teórica, Clara y San Roqueña principalmente. Es de color amarillo pálido con tonos dorados y proporciona aromas frutales muy sutiles y notas de madera. Es una sidra seca y bien equilibrada en sensaciones de acidez, frescor y grado alcohólico





Vino de La Tierra
Certificación de Origen

CERTIFICACIÓN DE ORIGEN



I.G.P.

Vino de la Tierra de Liébana

El valle de Liébana disfruta de un clima especial a pesar de su ubicación al norte de la Península y a escasos cincuenta kilómetros del mar Cantábrico. Encerrado entre altas cumbres, son los Picos de Europa los que evitan la llegada de temporales del norte y, merced al efecto foehn, se produce una disminución de las precipitaciones a la par que experimenta unas temperaturas cálidas en gran parte del año. Este microclima permite el cultivo de la vid desde tiempo inmemorial.

Las románicas piedras de sus iglesias retratan los racimos de vid, y los documentos más antiguos ligados a los monasterios, los célebres cartularios de Santo Toribio, nos hablan de donaciones de viñedos cuando corre el primer cuarto del siglo IX. Introducido este cultivo por los romanos, fue durante





siglos fundamental fuente de riqueza del valle lebaniego hasta los primeros años del siglo XX en el que la casi totalidad de las viñas sufren el azote de la *filoxera* completando el trabajo destructivo iniciado décadas antes por infecciones de *oidio* y *mildiu*.



Pierde Liébana más de mil hectáreas de viñedo y la recuperación con nuevas cepas resistentes a la *filoxera* es lenta. No se pierde, sin embargo, la tradición vitivinícola pero ésta se ve reducida drásticamente. Durante décadas permanece únicamente la producción para uso familiar hasta finales del siglo donde, gracias al impulso de jóvenes viticultores, se consigue el

apoyo a los cultivadores de vid por el Gobierno de Cantabria y la declaración de Indicación Geográfica Protegida de los «Vinos de la Tierra de Liébana».

CARACTERISTICAS GENERALES

- Grado alcohólico volumétrico natural mínimo 10% vol. en tintos y 9,5% vol. en blancos.
- Acidez total (gr/l. ácido tartárico) entre 5 y 8,5 en tintos y entre 5 y 10 en blancos.
- Acidez volátil (gr/l. ácido acético) no será superior 0,8.
- Anhídrido sulfuroso total máximo mg/l: 120 tintos y 150 blancos.
- Azúcares residuales máximo 5 gr/l.

PICOS

Picos de Cabariezo es una bodega joven, creada en 2000 por cinco amigos con raíces en Liébana como «Compañía Lebaniega de Vinos y Licores». Ubicada en Cabariezo, Cabezón de Liébana, pone en el mercado los primeros vinos en 2007.

Picos Joven es un vino elaborado a partir de uva mencia, tempranillo y garnacha. El resultado es un vino fresco y afrutado, perfumado y sabroso.

Picos Roble se elabora a partir de cepas viejas de uva mencia y permanece cinco meses en barricas de roble donde adquiere los complejos y elegantes aromas que produce esta uva. Rojo cereza oscuro con algunos reflejos azulados. Notas de madera y mucha fruta, vino agradable y largo en el paladar.



LLUSÍA

La bodega Río Santo de Esanos, Bedoya, municipio de Cillorigo de Liébana elabora sus vinos desde 2006.

Lusía, es un vino elaborado a partir de uva mencia, el 85 %, y tempranillo obtenidas en las tres hectáreas de viñedo propio y en los de otros cultivadores del Valle de Bedoya. El caldo reposa durante un periodo de cinco meses en barrica de roble y adquiere las hermosas tonalidades rojo oscuro, recio de cuerpo y aroma y sabor afrutado con recuerdo de madera y arcilla. La producción oscila según cosecha entre las 6.000 y 8.000 botellas.

Este vino obtuvo el prestigioso premio *Bachus de Oro* a la cosecha 2008.







Orujo de Liébana

Allí donde se cultiva uva siempre surgen licores de personalísima factura. Liébana no sólo no es una excepción sino que es casi consustancial al territorio. Desde tiempo inmemorial se elabora artesanalmente un excelente aguardiente de orujo. Se sitúa en el siglo XIV la introducción de las primeras alquitaras para la destilación de los hollejos u orujos obtenidos tras la extracción de todo el contenido líquido de las uvas para elaboración del vino.

El orujo es pues el sobrante después de haber pisado las





uvas y extraído todo el mosto que será utilizado para elaborar los vinos de Liébana. Se emplea para ello las alquítaras de cobre que con la adicción de calor en su base hace que se desprendan los vapores del orujo que se condensan en la copa y lentamente son vertidos a un recipiente final como un líquido incoloro y transparente.

Además del aguardiente de orujo, se comercializan también maceraciones y licores muy distintos, desde las cremas a otros



**AGUARDIENTE DE ORUJO
EL MARRUBIO**



**AGUARDIENTE DE ORUJO
VALLE DE BEDOYA**



**AGUARDIENTE DE ORUJO
EL TRAVIESU**



**AGUARDIENTE DE ORUJO
DIOSANJAL**



sabores, con miel, té del puerto, hierbas, café, melón, manzana, etcétera.



AGUARDIENTE DE ORUJO
LIÉBANA

AGUARDIENTE DE ORUJO
EL COTERÓN

AGUARDIENTE DE ORUJO
PICOS DEL CABARIEZO

AGUARDIENTE DE ORUJO
SIERRA DEL OSO

TOSTADILLO

Vino dulce elaborado a partir de uva blanca que se orea durante algunas semanas después de la recolección para que pierda parte de su humedad antes del prensado. Se obtiene así un vino licoroso, aromático y suave con un 17% de alcohol.

HIELO DE PICOS

Picos de Cabariezo elabora este vino de hielo inspirado en vinos similares alemanes o canadienses. Es un vino procedente de uva blanca de vendimia tardía cuyo mosto se fermenta a muy baja temperatura. El resultado es un blanco dulce, meloso y aromático.

ORUJO AÑEJO

Entre la gran variedad de aguardientes, licores y cremas de orujo que elabora la destilería Sierra del Oso, merece la pena destacar este Añejo envejecido tres años en barricas de roble que adquiere color y sabor de licor solera único.

AGUARDIENTE DE SIDRA

La destilería Los Serranos, situada en Collera, Ribadesella, tiene entre sus mejores productos este aguardiente elaborado a partir de manzana de la zona y envejecido en barricas de roble. También elabora el tradicional Licor de Guindas y gran variedad de cremas, licores y anisados.



vinos, licores espirituosos y sidras

CARRAL

En la localidad leonesa de Santa María del Monte del Condado, Herminio Carral elabora una sidra a partir de las manzanas de su propia pomarada. Se trata de una sidra de mesa seca con aguaja natural por lo que no precisa escanciado, y con un grado alcohólico entre 6 y 7%.

EL CABAÑÓN

Jacinto Vela elabora en el pueblo de Pría, Llanes, esta sidra tradicional desde 1990. Su lagar tiene capacidad para 130.000 litros.

BASILIO

Esta sidra se elabora en el lagar más antiguo del Principado, fundado en 1890 y que actualmente regentan los hermanos Aramburu. Está situado en la villa de Arriondas y su capacidad de producción alcanza los 300.000 litros. Premio a la mejor sidra de Asturias el año 1987.

MESTAS NANDO

Ubicado en Infiesto, Piloña, este lagar que llevan los hermanos Luis y Fernando Álvarez elabora sidra desde los años 90 del siglo pasado. Tiene capacidad para producir 200.000 litros de sidra.

NARCIANDI

Lagar situado en el pueblo de Narciandi, Cangas de Onís que elabora esta sidra con métodos tradicionales. Su capacidad de producción es de unos 60.000 litros.





Ensalada de Quesos

*Ensalada de quesos de Picos de Europa con frutos secos,
moras, rúcula y vinagreta de setas*

ingredientes

quesos de Cabrales,
Los Beyos, Ahumado de
Pría, Vidiago y Caxigón
avellanas y nueces
moras
rúcula y micro hierbas
adobo de aceite de oliva
virgen, vinagre de manzana
y setas

ardid culinario

Ensalada potente y sabrosa que bien podría ser plato único. Diferentes tipos de quesos de Picos de Europa combinados con frutos secos como nueces y avellanas, moras brotes y rúcula bendecido por una vinagreta de especias maceradas en vinagre de sidra con aceite de oliva virgen.

Bocados naturales que nos traen los primigenios sabores de las comarcas de Picos en la variedad de quesos y los vegetales frescos.



ensalada con queso de Valdeón

*Ensalada de queso azul de Valdeón, miel, mermelada de
tomate y vinagreta de caramelos de violeta*

ingredientes

queso de Valdeón
lechuga
tomate
almendras
aceitunas

ardid culinario

El poderoso sabor del queso de Valdeón se alía aquí con el frescor de los elementos vegetales, lechuga tierna, brotes, cebolla, con el crujiente de la almendra y el gusto oleoso y ligeramente amargo de las aceitunas, cobrando una presencia vivificadora a la vista y al paladar la mermelada de tomate. Remata el toque sutil de la vinagreta de caramelos de violeta en una armónica ensalada con predominio de los sabores de la tierra.





Cocido Lebaniego

*El cocido lebaniego es un plato completo con verdura,
legumbres y derivados del cerdo*

ingredientes

berzas
chorizo, morcilla, tocino
blanco, costilla adobada,
cecina, hueso de jamón
garbanzos
miga de pan
huevo
ajo, pimentón y perejil

ardid culinario

Si algo define la cocina de Liébana es este plato, monumento gastronómico que se mantiene invariable con el paso del tiempo. La larga cocción de los garbanzos y los derivados del cerdo proporciona un sustancioso caldo que se sirve como sopa. A parte se prepara la berza o el repollo que después de cocida se refría con ajo y pimentón. Con miga de pan, huevos, tocino y chorizo se preparan el *relleno*, que se mezcla, moldea con dos cucharas y se fríe, sumergiéndolo posteriormente en el caldo para que se impregne de sus sustancias. Se emplatan todos los ingredientes juntos, sin caldo, que se sirve a parte como sopa.



Borono con repinaldo

*Borno lebaniego frito en rodajas con manzanas
repinaldo doradas en la misma sartén*

ingredientes

cebolla
tocino
sangre
harina de maíz
orégano
pimentón
sal

ardid culinario

La morcilla es uno de los productos obtenidos de la matanza tradicional del cerdo, el *matacíu*, que se consume poco después de su elaboración.

Tradicionalmente se obsequiaba con los boronos a familiares y amigos tras el sacrificio del cerdo. Hay quien prefiere degustarlos cocidos en vez de frito en rodajas.



Mini Borona Preñada

borona preñada de chorizo y tocino

ingredientes

harina de maíz
chorizo
tocino
sal

ardid culinario

Tradicional pan elaborado con harina de maíz, compacto y duradero. La versión de lujo se enriquecía con relleno de diversos derivados del cerdo, especilamente chorizo y panceta o jamón.

En buena parte de la comarca Oriente de Asturias se utilizaban latas de dulce de membrillo de cinco kilos forradas con hojas de castaño y se cocían en horno de leña durante varias horas.



Verduritas con jamón

verdura ecológica de la comarca con virutas de jamón

ingredientes

arbeyos
vainas
zanahorias
tomate cherri,
jamón de bodega
aceite de oliva vigen

ardid culinario

Pocas cosas definen más la calidad de los productos de esta tierra que el fresco verdor de sus verduras obtenidas por agricultura ecológicas. Cultivadas con esmero y sin agentes químicos que alteren se naturales cualidades de una terra generosa por la abundancia hídrica y la calidad de los suelos de estos vergeles que son los valles de Picos de Europa. El jamón da un punto de sal y crujinte en una combinación perfecta.



cabrito asado

*Cabrito de Valdeón asado a baja temperatura,
alcachofa, espuma de tomate y su jugo infusionado*

ingredientes

arbeyos
vainas
zanahorias
tomate cherri,
jamón de bodega
aceite de oliva vigen

ardid culinario

Pocas cosas definen más la calidad de los productos de esta tierra que el fresco verdor de sus verduras obtenidas por agricultura ecológicas. Cultivadas con esmero y sin agentes químicos que alteren se naturales cualidades de una terra generosa por la abundancia hídrica y la calidad de los suelos de estos vergeles que son los valles de Picos de Europa. El jamón da un punto de sal y crujinte en una combinación perfecta.



Gochín con setas

gochín astur - celta en adobo con setas del Auseva

ingredientes

carne de cerdo astur-celta
setas
ajo
pimentón
azafrán
puerro

ardid culinario

Potente carne adobada



tarta de queso de Los Beyos

*Tarta de queso de los Beyos con compota
de frutos del bosque*

ingredientes

arbeyos
vainas
zanahorias
tomate cherri,
jamón de bodega
aceite de oliva vigen

ardid culinario

Pocas cosas definen más la calidad de los productos de esta tierra que el fresco verdor de sus verduras obtenidas por agricultura ecológicas. Cultivadas con esmero y sin agentes químicos que alteren se naturales cualidades de una terra generosa por la abundancia hídrica y la calidad de los suelos de estos vergeles que son los valles de Picos de Europa. El jamón da un punto de sal y crujinte en una combinación perfecta.



Crema de Los Beyos

Copa de mus de queso de Los Beyos con crema de manzana y boina de papaya crujiente

ingredientes

queso de Los Beyos
manzana
azúcar
nata
canela
papaya
hoja de menta

ardid culinario

Los quesos frescos de Picos de Europa permiten alternativas en la cocina que vienen enriqueciendo los repertorios clásicos. Valga como ejemplo esta mus de queso de Los Beyos que aúna el esperado sabor dulce con una potente presencia láctica. La crema de manzana viene a aportar frescor y escita paladar que nos permite disfrutar de una combinación de queso y fruta con sensación de ligereza. El crujiente de papaya es una golosina que hace redondo este postre.



pastas de nata

Las pastas de nata de Tierra de la Reina están elaboradas artesanalmente con ingredientes naturales y sin conservantes. La masa se realiza a partir de nata, harina de trigo, huevos y azúcar, se moldea manualmente y se hornean en horno de leña.



sequillos

Una tradicional pasta que se elabora a partir de productos naturales y sin conservantes. Manteca de cerdo, harina de trigo, huevos y azúcar son los ingredientes de la masa que posteriormente se moldea manualmente y se cuece en horno de leña. Otras versiones sustituyen la grasa por aceite de oliva.



Torronillas

Pastas elaboradas en Potes con una masa hecha a base de huevos, margarina, azúcar muy batidas conjuntamente añadiéndose después la harina, y horneada de forma que resulta ligera a pesar de ser de generoso tamaño.



nicanores

Dulces de hojaldre de larga tradición en la repostería leonesa. Se elaboran con harina de trigo, mantequilla salada y huevos, espolvoreados después de horneados con abundante azúcar glas. Su nombre deriva del de su creador que empezó a elaborarlos en 1880 en la localidad de Boñar.



virutas

Con forma de virutas de madera, este postre se elabora con huevos, azúcar, aceite de oliva, vino blanco, harina de trigo y un poco de orujo. Se fríen en abundante aceite envueltas en cañas de bambú que se retira y se termina de freír por dentro. Nada más son sacadas del aceite se rebozan en azúcar.



Lazos S. Guillermo

Los Lazos de San Guillermo se elaboran en la Cistierna desde 1908 a base de hojaldre con pequeños trozos de almendra molida y una fina capa de azúcar glass. Es un postre típico de la zona bautizado en honor del santo de la ermita de San Guillermo.