

### Formatge de L'Alt Urgell i La Cerdanya<sup>®</sup>

(Queso de L'Alt Urgell y La Cerdanya)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La Denominación de Origen Protegida ampara la producción de leche y la elaboración del queso en las comarcas de l'Alt Urgell y La Cerdanya de las provincias de Lleida y Girona.

**CARACTERÍSTICAS:** Se utiliza exclusivamente leche fresca de vaca. El proceso de maduración se prolonga durante un mínimo de 45 días en cavas. Los quesos son de forma cilíndrica, de 2,5 kilos de peso, de pasta prensada, no cocida, de color crema o marfil, de textura tierna y cremosa, de aroma dulce y penetrante, gusto suave, agradable y muy característico.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 6.400 cabezas reproductoras y 136 explotaciones ganaderas que producen más de 2,2 millones de litros de leche destinada a la elaboración de queso protegido. Se comercializan aproximadamente 240.000 kilos de queso de l'Alt Urgell y La Cerdanya.

### Gamoneu (Gamonedo)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona geográfica está situada en el Parque Nacional de Picos de Europa y los municipios que la integran son Cangas de Onís y Onís en el Principado de Asturias.

**CARACTERÍSTICAS:** Es un queso graso, ahumado, madurado, de corteza natural, elaborado artesanalmente con mezcla de leche de oveja, vaca y cabra. Este queso es de forma cilíndrica y su peso oscila entre 0,5 y 7 kilos, la consistencia de la pasta es dura o semidura. Su sabor presenta un predominio suave de humo y ligeramente picante. En boca evoluciona a mantecoso y con regusto persistente a avellanas. Las variedades autorizadas son las tradicionales "Gamoneu" o "Gamonedo" del Puerto y "Gamoneu" o "Gamonedo" del Valle.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 19 explotaciones ganaderas que producen más de 900.000 litros de leche con destino a la elaboración de producto. Están registradas 17 queserías que comercializan 75.000 kilos de queso con DOP.

Desde el  
*Alma*  
de la *Montaña*  
al *Corazón* de la *Mesa*

## LA CUEVA EXPOSICIÓN



Queso Cabrales  
Consejo Regulador D.O.P.

La Cueva Exposición Cabrales se ubica dentro de una galería de cueva natural y muestra el pasado y presente del Queso Cabrales a través de reproducciones de una cabaña típica de montaña, una quesería actual y una cueva de maduración con formaciones naturales.

Los visitantes descubrirán toda la tradición de este producto artesano y se ilusionarán con la belleza de la cueva natural. Todo esto en un enclave único a orillas del Río Cares y a las puertas del Parque Nacional.

Una visita a la Cueva Exposición Cabrales representa una experiencia completísima que será de gran interés para los jóvenes y también para sus padres. Los niños disfrutarán de la historia y las tradiciones de los Pastores de los Picos de Europa, se sorprenderán ante el interesante proceso de elaborar este queso artesano, y se ilusionarán con la belleza de la cueva natural. Todo esto en un enclave único a orillas del Río Cares y a las puertas del Parque Nacional.

La Cueva Exposición se encuentra en Arenas de Cabrales (Oriente de Asturias) junto al puente del río Cares. Desde la carretera general (AS-114, Cangas de Onís - Pánes) hay que recorrer unos 500 metros en dirección Poncebos.

Visitas guiadas - Horario de Invierno:  
Lunes a Viernes: Cerrado.  
Sábados, Domingos y Festivos:  
10 a 14h. y 16 a 20h.

Visitas guiadas - Horario de Verano:  
Todos los días: 10 a 14h y 16 a 20h.

