



## EL QUESO GAMONEDO O GAMONEU por Guillermina Sánchez Cerezo

El queso Gamonedo es un queso azul, ligeramente ahumado, que se elabora con mezcla de las leches de vaca, cabra y oveja en el macizo occidental de los Picos de Europa, concretamente en la montaña asturiana de Covadonga. Éste es uno de los quesos asturianos con mayor demanda, a pesar de su irregularidad al ser un producto totalmente artesanal.

El queso Gamonedo posee dos zonas de producción:

*"Gamoneu" o "Gamonedo" del Puerto:* elaborado en los puertos altos de los Concejos de Cangas de Onís y Onís, Picos de Europa.

Las vegas o majadas incluidas en esta categoría son:

- *Puerto de Cangas de Onís:* Orandi, Las Mestas, Huesera, Uberdón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceña, Tolleyu y Rondiella.
- *Puerto de Onís:* Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Mayor y Ario.

Este queso se elabora de abril a septiembre en las majadas. Tradicionalmente los pastores en primavera verano subían a la montaña con el ganado para aprovechar el pasto de verano. Allí se instalaban en unas cabañas donde vivían y elaboraban el queso, para conservarlo posteriormente en cuevas.

El queso madura en esta zona de 3 a 5 meses en cabaña, ahumándose a continuación en cuevas.

*"Gamoneu" o "Gamonedo" del Valle:* son los quesos elaborados en las zonas bajas de la comarca geográfica de la Denominación pertenecientes a los concejos de Cangas de Onís y Onís.

En el valle, la producción no obedece a estacionalidad alguna, ya que el sistema de mantenimiento de los rebaños es semiextensivo. Se elabora durante todo el año y madura en bodegas o cámaras de maduración.

### **Cabaña del Gamoneu**

Más del 60% de la cabaña bovina del área de producción del queso Gamoneu está integrada por las dos razas autóctonas asturianas: Asturiana de Montaña o Casina, y Asturiana de los Valles. Un 20% está constituido por vacas de la

raza Parda Alpina y el resto fundamentalmente por la Pinta o Frisona aunque en explotaciones situadas en lo valles que por su naturaleza no suben al monte y por tanto es difícil que su leche participe de la elaboración de este queso.

La “*reciella*” o ganado menor está integrada por las razas: Lacha, Carranzana, Milschalfe y los cruces entre sí. Para el ganado ovino y Alpino-Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen y los cruces entre sí para el ganado caprino.

### **Métodos de elaboración**

El queso Gamonedo se elabora a base de la mezcla de las leches de vaca, cabra y oveja, procedentes de los dos ordeños diarios.

Tras el ordeño la leche se calienta un poco y se le añade el cuajo natural, (que suele ser un trozo seco y ahumado de estomago de cabrito). La coagulación es lenta, y una vez coagulada la leche, la cuajada se corta en trozos pequeños introduciéndose en moldes denominados “*Arnios*”, en los que la pasta se desuera lentamente.

Los quesos se suelen elaborar con gran tamaño para que la masa se compacte aún más, por efecto de su propio peso.

El desuerado tarda unos tres o cuatro días en completarse. Una vez finalizado, el queso se desmolda salando primero una cara y espolvoreando sal gruesa. A continuación, se realiza el mismo proceso por la otra cara y se colocan los quesos en tablas, comenzándose así el proceso de ahumado.

El ahumado dura unas tres o cuatro semanas, transcurrido ese tiempo el queso se transporta a las cuevas para su afinado. Las cuevas han de ser profundas, con la entrada orientada al norte. Tienen que tener al menos dos aberturas que permitan el establecimiento de corrientes de aire, “*el soplau*” Además, deben contar con un arroyo subterráneo que proporcione una alta humedad, que sobrepase el 90%. La temperatura ambiental debe de ser estable, no sobrepasando los 10° C ni bajar de los 6° C.

En las cuevas el proceso de afinado no ha de ser inferior a los dos meses.

### **Consejo Regulador**

Actualmente el Gamonedo de Puerto goza de la contraetiqueta del Consejo Regulador.

Pese a existir desde hace años, la variedad Gamonéu del puerto ha atravesado auténticas dificultades. La falta de instalaciones adecuadas a la legislación sanitaria impedían a los pastores que elaboraban en los puertos altos de Cangas y Onís adherirse a la Denominación de Origen Protegida Gamonéu, obtenida en 2003. Bajo esta marca únicamente se ha estado etiquetando la variedad que se producía en las zonas bajas del límite geográfico incluido en la

denominación: Gamonéu del Valle, variedad que no padecía problemas estructurales y fue concentrando la producción.

En julio de 2005, el Consorcio para el Desarrollo Rural del Oriente de Asturias dio luz verde a la construcción de queserías piloto en el interior del parque de Picos de Europa para ayudar al queso Gamonéu que se elabora en el puerto.

Ya en julio de 2006, se ejecutó el proyecto de mejora de cuatro cabañas en las vegas de Humartini (Cangas) y Belbin (Onís) que alojaron cuatro queserías para que los pastores elaborasen la variedad en las condiciones higiénicas y sanitarias exigidas legalmente. Actualmente se está recuperando la cueva de la Robellada, denominada la Cueva Oscura.

### **Ferias y certámenes**

Prueba de la importancia del queso Gamonedo es que el 12 de octubre se celebra en Cangas de Onís la Feria de los Quesos de los Picos de Europa. Además, el último domingo de octubre en Benia de Onís se reúnen a elaboradores de los dos tipos de Gamonedo.

#### **Características del Gamonedo**

Queso azul de pasta semidura.

*Tipo de leche:* cruda de vaca, cabra y oveja.

*Maduración:* entre 2 y hasta 6 meses (dependiendo si es de “Valle” o de “Puerto”. Su periodo de maduración varia).

*Forma:* cilíndrica.

*Peso:* existen formatos de entre 3 y hasta 8 kilos.

*Corteza:* color grisáceo con manchas anaranjadas o verdosas.

*Pasta:* semidura de color amarillo, con ligero desarrollo de vetas de *Penicillium*, que varía en función del elaborador y de la maduración del queso.

La pasta es quebradiza, se desmenuza con facilidad.

*Aroma:* intenso. Destacan notas ahumadas y húmedas.

*Sabor:* medio y complejo. Notas lácteas intensas, en las zonas con *Penicillium* aparecen notas picantes y recuerdo a humo.