

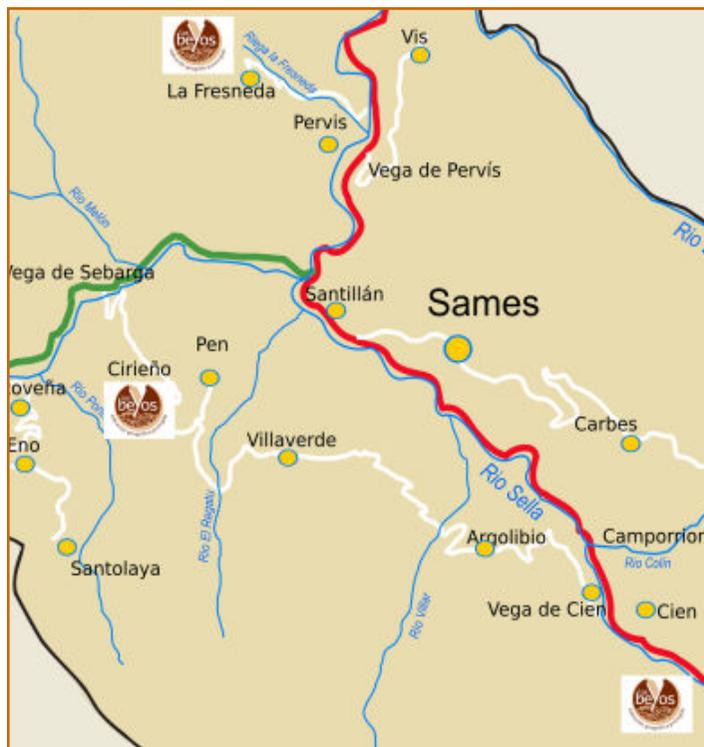
El queso de los Beyos

El queso de Los Beyos, de reconocido prestigio, toma su nombre del gran desfiladero de Los Beyos, horadado en la roca caliza por el río Sella en su recorrido por los municipios de Oseja de Sajambre, Ponga y Amieva, zona de producción.

Desde el punto de vista etimológico, Beyo o Beyu, se describe como una palabra céltica latinizada con significado de arroyo; derivando la utilización del término dentro de la zona descrita, en sinónimo de fofo o encajonamiento de un río.

Los habitantes de Oseja, Ponga y Amieva mantenían las relaciones comerciales, además de entre ellos, en el mercado dominical de Cangas de Onís, y es aquí donde se cree que se dio su nombre actual, a este queso de características peculiares, cuando los compradores se referían a él como “el queso de Los Beyos”, precisamente por proceder de esta zona, ya que anteriormente y dentro del área de producción, era también habitual, el nombre de queso beyusco, como aparece documentado en algunos textos.

Es un queso graso que se elabora con leche de cabra, vaca u oveja. Se presenta en piezas pequeñas, cilíndricas, de altura similar al diámetro, de peso variable, entre 300 y 500 gr. Lo más frecuente son piezas de unos 11 cm de diámetro y 8 de altura. Es un queso que posee la virtud de dejar un recuerdo en nuestro paladar después de haberlo consumido.



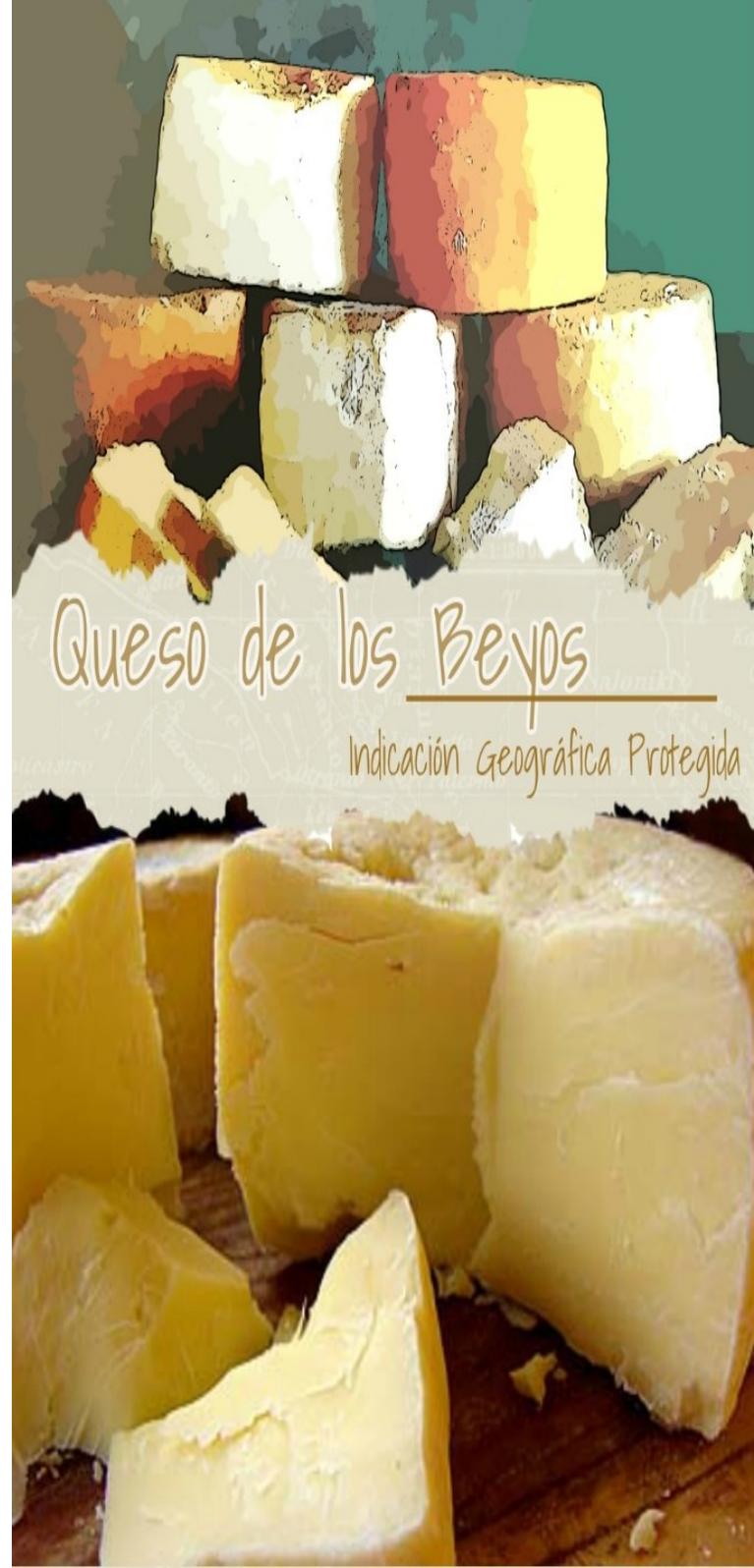
Queserías

Quesería La Collada (Cirieño)
Tfno.: 985 944 657

Quesería Picu'l Sella (La Fresneda)
Tfno.: 606 669 98

Quesería Pregondón (Pregondón)
Tfno.: 985 944 723

www.amieva.es/turismo





Una tradición ancestral extendida por este territorio que antaño los pastores elaboraban en las majadas de montaña y actualmente se realiza en los hogares y queserías que mantienen las pautas heredadas de siglos de elaboración.

Zona Geográfica

La zona geográfica delimitada, para la elaboración y maduración, de los quesos amparados por la IGP «Queso Los Beyos», está constituida por los municipios de Oseja de Sajambre, Amieva y Ponga; el primero corresponde administrativamente a la Comunidad Autónoma de Castilla y León y los de Ponga y Amieva a la del Principado de Asturias.



Todas las fases de elaboración, incluida la maduración, se llevan a cabo dentro del área geográfica delimitada.

Etiquetado

Los quesos comercializados bajo el amparo de la IGP llevarán, además de la etiqueta propia de cada elaborador (etiqueta comercial), una etiqueta numerada como garantía de identidad del producto; en ella deben figurar las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Queso Los Beyos» así como el logotipo de la IGP. En la etiqueta comercial se indicará, en letras mayúsculas, la especie de la que procede la leche utilizada en la elaboración del queso con el objeto de evitar la posible inducción a error al consumidor.

Los quesos de Los Beyos son pequeños cilíndricos, con un peso medio de entre los 400 y 500gr. 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.



Diferentes etapas de la elaboración del queso de Los Beyos.

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



El queso de Los Beyos tiene un tiempo mínimo de maduración de veinte días.



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



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

El paisaje de Amieva con pastos de gran calidad que se convertirán en los mejores quesos de los Beyos.

