

www.onisecoturismo.es

Síguenos en RRSS







Plan de Sostenibilidad Turística de Onís: Ecoturismo en Picos de Europa Financian:







DE INDUSTRIA, COMERCIO SECRETARIA DE ESTADO DE TURBRO

Colabora:



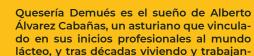
Visitas a otras granjas y queserías.

Quesería Demués

Demués (Onís)

www.laaueseriademues.com

@lagueseriademues 637 31 40 49



do en Cataluña, ha decidido volver y asentarse en el concejo de Onís apostando al 100 por 100 por un nuevo concepto de ganadería y quesería. Rebaños propios de vaca, cabra y oveja, cuidados con esmero en las inmediaciones del Parque Nacional de los Picos de Europa, que dan como resultado excelentes quesos DOP Gamonéu del Valle.

Su **quesería** circular en el fondo y en la forma, así como su ganadería pueden ser también visitados previa reserva.

Granja La Oveja Feliz

La Torraya - Sirviella (Onís) www.laovejafeliz.es

@laoveiafeliz 608 78 47 63

Ubicada en el núcleo rural de Sirviella, es el lugar ideal para realizar con los más peques de la familia una primera incursión en la zona. Gallinas, ovejas y caballos de

razas autóctonas; gansos, burros o el inseparable perro pastor de Pepín, el graniero que hará las veces de anfitrión, os esperan en esta visita en la que siempre habrá alguna que otra sorpresa.





Carnicería Tienda Aramburu

Benia (Onís) 984 09 11 19 www.aramburu-tienda.es | @aramburugastro

Casa Paquita

Benia (Onís) 636 02 74 57 @tiendacasapaquita

Productos Asturianos La Plaza

Benia (Onís) 985 84 42 18

Supermercados La Vega

Benia (Onís) 985 84 41 33

Casa de cosinas asturianas El Teyeru

Benia (Onís) 646 47 44 28

@elteyeru

Carne 100% Onís.

vechamiento cárnico).

y/o tradicional.

Onís es un conceyu que por su tradición pastoril y campesina, ha estado históricamente vinculado al

manejo de razas autóctonas de triple actitud gana-

dera (reproducción, aprovechamiento lácteo y apro-

Eso ha desembocado, con el paso de los siglos, tam-

bién en la existencia de excelentes ganaderías de

vacuno de uso exclusivamente cárnico que ofertan

un producto local de altísima calidad, respondien-

do a los más altos estándares de maneio extensivo

Restaurantes y sidrerías de Onís poseen una atracti-



Dónde comer.

Restaurante Casa Morán

Benia (Onís) 985 84 40 06 @casamoran33

Sidrería El Pareón

Benia (Onís) 985 84 43 66 @RestauranteElPareon

Restaurante El Soberán

La Robellada (Onís) 985 84 41 21

Restaurante Peñasanta

Benia (Onís) 985 84 43 58 www.hotelesenonis.com

Restaurante Hotel El Rexacu

Bobia de Arriba (Onís) 985 84 43 03 www.elrexacu.com

Bar Parrilla La Huerta

Benia (Onís) 679 23 00 69 @parrillalahuerta

Restaurante Camping Picos de Europa

Avín (Onís) 985 84 40 70 www.picos-europa.com

Restaurante La Pandiella

Avín (Onís) 985 84 40 64

Restaurante María Manuela

Benia (Onís) 985 84 41 41 www.hotelmariamanuela.com

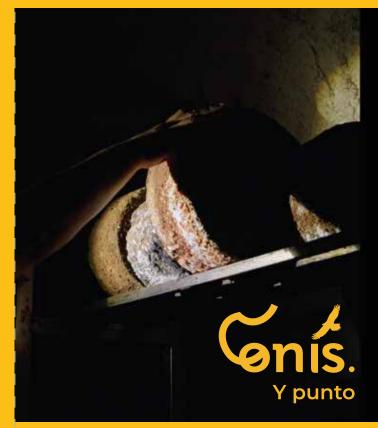
Sidrería Restaurante Moreno

Benia (Onís) 985 84 40 07 / 985 84 41 54 www.sidreriamoreno.com



Ecoturismo gastronómico en Onís.

Descubre y degusta los productos km0 de una tierra de pastores.



¿Qué es el Ecoturismo?

«El viaje a un área natural para conocerla, interpretarla, disfrutarla y recorrerla al tiempo que se aprecia y se contribuye de forma práctica a su conservación, sin generar impactos sobre el medio y repercutiendo positivamente en la población local»

Declaración de Ecoturismo de Daimiel. 2016.

Bienvenidos/as a Onís,

un "concevu" asturiano y campesino que ha vertebrado su historia, cultura y economía, principalmente en torno a la figura del pastor.

Pastores y pastoras que, además de realizar una labor incuestionable estructurando geográfica y socialmente el territorio, han sido y siguen siendo imprescindibles para el mantenimiento del ecosistema v paisaie en el que nos enclavamos geográficamente, que actualmente cuenta con cerca de un 30% de su superfície dentro del Parque Nacional de los Picos de Europa.

Te invitamos a descubrir este legado de siglos de tradición de una tierra de pastores, en forma de excelentes quesos y carnes locales de calidad; a través de visitas a queserías, ganaderías, granjas, tiendas, sidrerías y restaurantes.





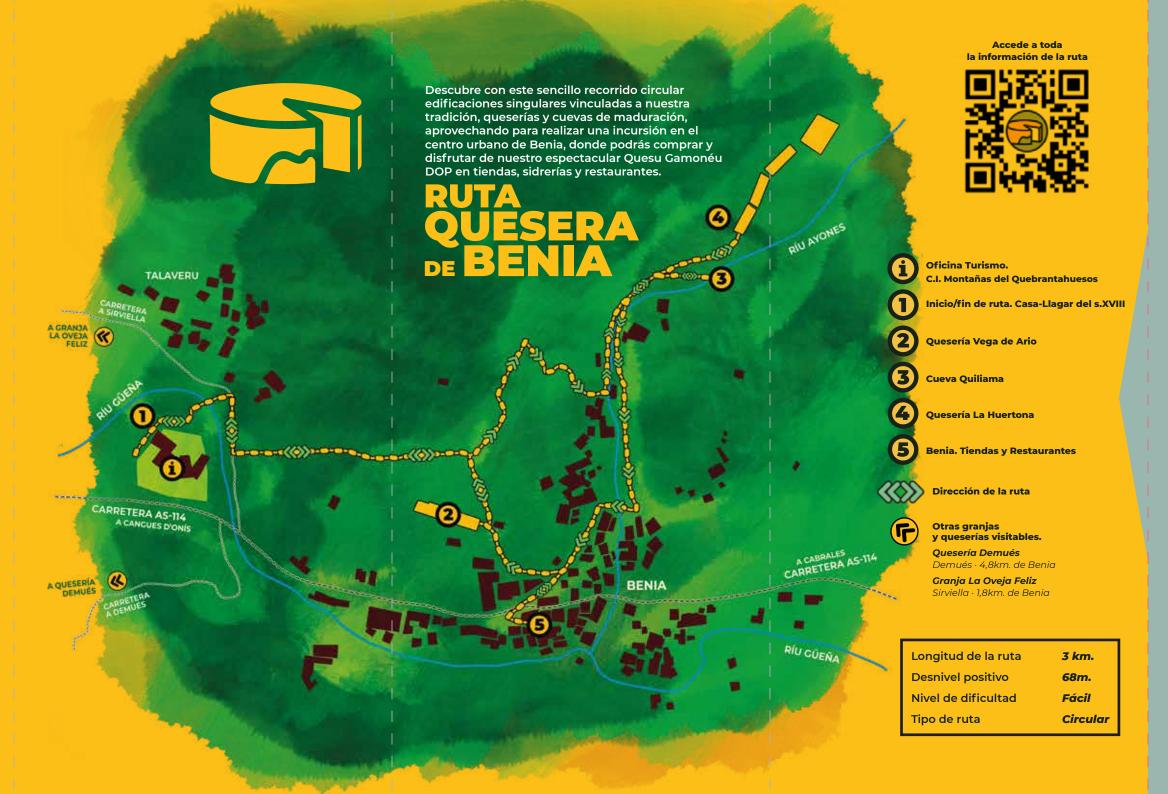
Rosina te lo cuenta.

Acompaña a Rosa Sanchez en este pequeño viaje por las mayadas, ganaderías, queserías, tiendas y restaurantes de Onís. Esto es solo un adelanto para que te quedes con ganas y vengas a descubrir en primera persona nuestra cultura, nuestra forma de vida y nuestros excelentes productos.

Descubre cómo era y sigue siendo la vida de nuestros pastores, cómo se elabora nuestro queso Gamonéu o cómo sabe nuestra carne de producción 100% local; 100% Onís.

Rosa Sanchez es una de las pioneras en la producción de Quesu Gamonéu del Valle; casada con Toño, hijo de Cirilo; un reconocido pastor, que en sus tiempos elaboraba el tradicional quesu de Gamonéu del Puertu en la mayada de Vega d'Ariu.

Rosina conoce a la perfección lo que significó y aún significa la figura del pastor para el municipio de Onís y sus gentes. Una figura que vertebró la economía y el paisaje de esta comarca y que sigue siendo fundamental para el presente y futuro del conceyu.



(1) Casa-Llagar del s.XVIII



Las aguas del Riu Güeña, a su paso por Benia, movían este tradicional molino del s.XVIII donde principalmente se trituraba maíz, junto con algunos otros cereales, que eran destinados tanto a la alimentación

humana, como a la alimentación complementaria de las vacas en los periodos invernales.

Las dependencias de este molín albergan en la actualidad la recreación de una casa tradicional, así como un llagar de sidra, junto con otros aperos e ingenios destinados a la producción de nuestra bebida asturiana por antonomasia.

(2) Quesería Vega de Ario

985 84 42 18

@quesosvegadeario

La Quesería Vega de Ario fue pionera en la elaboración de Gamonéu del Valle hace yá más de tres décadas.

Fue Toño Sanchez, después de vivir su iuventud como pastor v elaborador de Gamonéu del Puertu en la mayada de Vega d'Ariu, quien se decide a fundar esta quesería en la parte baja del conceyu, contando con el apoyo de toda su familia y con las enseñanzas de su padre Cirilo; insigne pastor de la Vega d'Ariu y primer quía de montaña de los Picos d'Europa.

Rosa y su hijo Ángel dirigen ahora esta instalación, totalmente renovada, donde podréis descubrir todos los secretos de la elaboración del Gamonéu del Valle, además de acceder a una cata-degustación.

(3) Cueva Quiliama



La naturaleza carstica del macizo en el que se ubica Onís facilitaron la existencia de asentamientos humanos desde el paleolítico en grutas como esta de Quiliama que hoy sirve para la maduración de quesos de Gamonéu DOP de la Quesería Cuevas de

Quiliama. Cruzando el Riu Ayones podemos descubrir esta gruta de fácil acceso equipada con algunas de las tradicionales talameras sobre las que reposaban, y aun reposan, los quesos de Gamonéu durante su maduración.



Quesería La Huertona



www.gamoneulahuertona.com 661 33 93 33

Ubicada en el corazón de Benia, y de muy reciente creación, Quesería La Huertona enlaza con genialidad el legado guesero de esta comarca con la tecnología e

innovación de este proyecto y sus modernas instalaciones, las cuales te invitan a conocer. Cada pieza de las distintas variedades de quesos allí elaboradas llevan implícitos los sabores y aromas de nuestros picos, montañas y pastos.





Esta Ruta Quesera de Benia merece como no una visita a nuestro casco urbano para descubrir las atractivas tiendas de alimentación que en ella se ubican, donde

también tendréis acceso a los mejores

cortes de Ouesu Gamonéu DOP así como de otros quesos asturianos. Si es la hora adecuada, en nuestros restaurantes y sidrerías también podréis disfrutar de estas perlas lecheras, en

forma de raciones o de atractivas tablas variadas.

