



www.onisecoturismo.es

Síguenos en RRSS



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



Colabora:



Visitas a otras granjas y queserías.

Quesería Demués

Demués (Onís)

www.laqueseriademues.com

@laqueseriademues 637 31 40 49



Quesería Demués es el sueño de Alberto Álvarez Cabañas, un asturiano que vinculado en sus inicios profesionales al mundo lácteo, y tras décadas viviendo y trabajando 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

@laovejafeliz 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 granjero que hará las veces de anfitrión, os esperan en esta visita en la que siempre habrá alguna que otra sorpresa.



Carne 100% Onís.

Onís es un *conceyu* que por su tradición pastoril y campesina, ha estado históricamente vinculado al manejo de **razas autóctonas** de triple actitud ganadera (reproducción, aprovechamiento lácteo y aprovechamiento cárnico).

Eso ha desembocado, con el paso de los siglos, también en la existencia de excelentes ganaderías de vacuno de uso exclusivamente cárnico que ofertan un **producto local de altísima calidad**, respondiendo a los más altos estándares de manejo extensivo y/o tradicional.

Restaurantes y sidrerías de Onís poseen una atractiva **oferta gastronómica** en torno a nuestra carne local. Ternera guisada al estilo tradicional, redondos asados o excelentes cortes para plancha o parrilla, aparecen en nuestras cartas junto a platos más contemporáneos como las hamburguesas o los celeberrimos cachopos.

A nuestras **carnes de vacuno** acompañan también guisos, asados y calderetas de **corderos y cabritos** de la zona.

Acércate a nuestros locales hosteleros y pide carne local. **Carne 100% Onís**. Y para abrir boca, o como remate, una buena ración de queso **Gamonéu**.

Dónde comprar.



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



Dónde comer.



Restaurante Casa Morán

Benia (Onís) 985 84 40 06

@casamorán33

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.hotelmariamauela.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 "conceyu" 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 y paisaje** en el que nos enclavamos geográficamente, que actualmente cuenta con cerca de un 30% de su superficie 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**.



Escanea el QR para ver.

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 queso 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.



Descubre con este sencillo recorrido circular edificaciones singulares vinculadas a nuestra tradición, queserías y cuevas de maduración, aprovechando para realizar una incursión en el centro urbano de Benia, donde podrás comprar y disfrutar de nuestro espectacular Quesu Gamonéu DOP en tiendas, sidrerías y restaurantes.

RUTA QUESERA DE BENIA



Accede a toda la información de la ruta



- i** Oficina Turismo. C.I. Montañas del Quebrantahuesos
- 1** Inicio/fin de ruta. Casa-Llagar del s.XVIII
- 2** Quesería Vega de Ario
- 3** Cueva Quiliama
- 4** Quesería La Huertona
- 5** Benia. Tiendas y Restaurantes
- ↔** Dirección de la ruta
- ⤴** Otras granjas y queserías visitables.
Quesería Demués
Demués · 4,8km. de Benia
Granja La Oveja Feliz
Sirviella · 1,8km. de Benia

Longitud de la ruta	3 km.
Desnivel positivo	68m.
Nivel de dificultad	Fácil
Tipo de ruta	Circular

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 triturbaba **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



www.queseriavegadeario.misqueosasturianos.com
[@quesosvegadeario](https://www.instagram.com/quesosvegadeario) 985 84 42 18

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

Fue Toño Sanchez, después de vivir su juventud como pastor y 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 guía 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.

4 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 quesero** 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.

5 Benia. Tiendas y Restaurantes



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 **Quesu 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.

