

Vino de
la Tierra de
CANGAS

*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





En la elaboración se mantienen las prácticas tradicionales, aplicando procesos tecnológicos y enológicos modernos, orientados a la mejora del producto final. Para ello las bodegas acogidas a la Indicación Geográfica han realizado un importante proceso de modernización de sus instalaciones.

Los caldos calificados como Vino de la Tierra de Cangas, presentan las cualidades organolépticas propias de los vinos tradicionales de la zona, en cuanto a color, aroma y sabor, con aspecto limpio, brillante y adecuado equilibrio alcohol/acidez. El grado alcohólico mínimo será de 10% en los tintos y 9,5% en los blancos y una acidez de entre 5 y 8 en los tintos y entre 5 y 10 en los blancos.

CONCEJOS PRODUCTORES

Las uvas deberán proceder de los municipios de: Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y algunas parroquias del municipio de Tineo



*Sabores
Mitológicos
DE ASTURIAS*

CONSEJO REGULADOR

Asociación, Vino de la Tierra de Cangas
Oficina nº 9 • Centro de Empresas • P.I. Obanca
33800 • Cangas del Narcea, Asturias
Teléfono y Fax: 985 811 177
www.vinotierracangas.com
vinotierracangas@narceadigital.com



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





Se elabora a partir de variedades de manzana de sidra tradicionalmente cultivadas en la zona de producción amparada, que comprende los 78 municipios del Principado de Asturias, y se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o su mosto.

Este producto puede encontrarse en el mercado en tres modalidades: sidra natural, sidra natural de escanciar y sidra espumosa.

Todas ellas se caracterizan por una baja graduación alcohólica, entre 4° y 6°. De aroma y sabor francos, limpios y equilibrados. Su aspecto es brillante y transparente.

CONCEJOS PRODUCTORES

Los 78 concejos del Principado de Asturias



CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la D.O.P.
"Sidra de Asturias"
San Juan de Capristano. C/ Asturias
33300 Villaviciosa • Principado de Asturias
Teléfono: 985 893 208 • Fax: 985 893 170
www.sidradeasturias.es • info@sidradeasturias.es



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





La carne etiquetada por la I.G.P. "Ternera Asturiana" procede de animales de las dos razas autóctonas del Principado de Asturias, **Asturiana de los Valles** ("roxa") y **Asturiana de las Montañas** ("Casina"), que están adaptadas a este territorio desde tiempos inmemoriales, contribuyendo a la creación del paisaje y formando parte de su cultura.

Los ganaderos crían a sus animales como siempre se hizo, siguiendo un sistema de manejo tradicional, basado en el amamantamiento natural de los terneros, el pastoreo y el cebo con alimentos naturales.

CONCEJOS PRODUCTORES

La zona de producción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta para ser amparada por la I.G.P. "Ternera Asturiana" abarca la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias



*Sabores
Auténticos
de Asturias*

CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador I.G.P.
"Ternera Asturiana"

Venta de la Uña, s/n (Mercado de Ganados)

33510 Pola de Siero • Principado de Asturias

Teléfono: 985 725 777 • Fax: 985 725 767

www.terneraasturiana.org • correo@terneraasturiana.org



Queso Cabrales
Consejo Regulador D.O.P.

*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





Queso Cabrales
Consejo Regulador D.O.P.

Es un queso graso, de corteza natural, elaborado de forma artesanal con leche de vaca, oveja y cabra, o con mezcla de dos o tres de los tipos de leche señalados.

Al término de su maduración, llevada a cabo en cuevas naturales situadas en la montaña, presenta las siguientes características externas: forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas, altura de 7 a 15 cm.; peso y diámetro variables. La corteza es blanda, delgada, untosa, gris con zonas amarillo-rojizas.

La pasta tiene consistencia untosa, compacta y sin ojos, su color es blanco, con zonas y vetas de color azul-verdoso.

Su olor es levemente picante, más acusado si es elaborado en leche de oveja y cabra pura o en mezcla.

CONCEJOS PRODUCTORES

El queso de Cabrales se produce en el Concejo del mismo nombre cuya capital es Carreña. Se produce también en algunos pueblos del vecino concejo de Peñamellera Alta.



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS

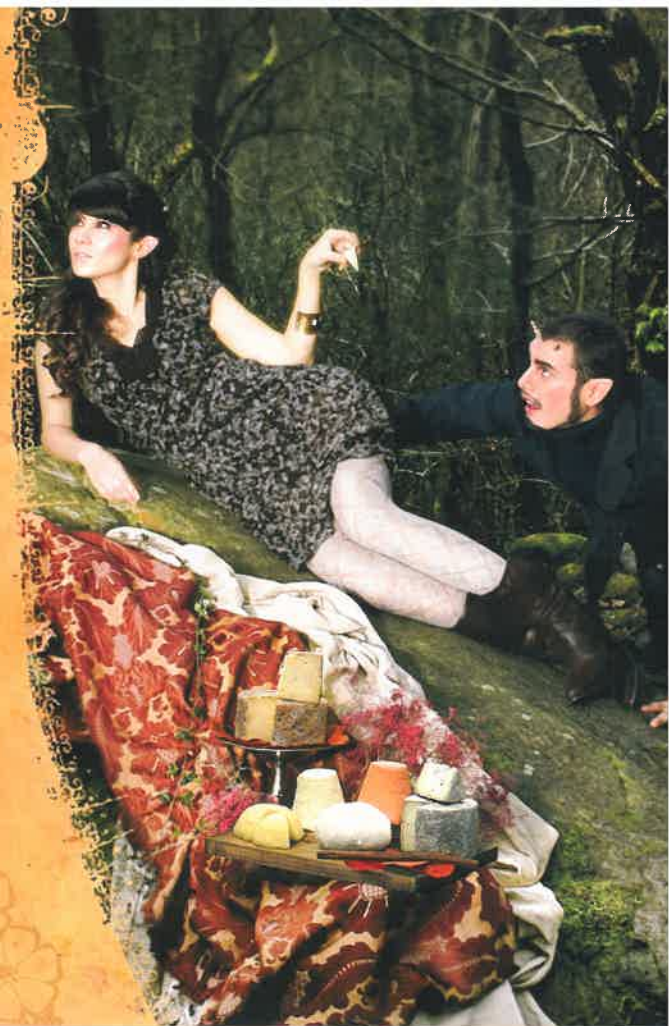
CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la D.O.P.
"Cabrales"

Carretera General s/n. Carreña
33555 Cabrales • Principado de Asturias
Teléfono: 985 845 335 • Fax: 985 845 130
www.quesocabrales.org • dop@quesocabrales.org



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





Se elabora a partir de leche de vaca o con mezcla de esta con leche de oveja y cabra, utilizando una peculiar técnica de amasada de la cuajada: se amasa varias veces y siempre una sola vez por semana, coincidiendo la última con luna menguante.

De aroma potente y punzante, su sabor es fuerte, persistente, picante y ligeramente amargo al final de la boca. Su forma es cilíndrica-discoidal irregular, tiene color amarillo cremoso oscuro, casi pardo, con unas tonalidades blanquecinas y se presenta con una o las dos caras grabadas con distintos motivos ornamentales o el nombre del elaborador.

CONCEJOS PRODUCTORES

Este producto lácteo se puede producir en la zona delimitada para la D.O. que comprende los concejos de Caso, Sobrescobio y Piloña



*Los Sabores
Autóctonos
de Asturias*

CONSEJO REGULADOR

Denominación de origen protegida
"Queso Casin"
Agroturismo Reciego • Campo de Caso
Teléfono: 985 608 068



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





Se trata de una judía seca de la variedad Granja Asturiana, que presenta las siguientes características: tallo de porte indeterminado y entrenudos largos; vaina de color verde, lisa y de perfil alargado; grano oblongo largo y aplanado, de fondo blanco con una longitud mínima de 18 milímetros.

Su grano, una vez cocinado, se presenta entero, con piel lisa, albumen blando, mantecoso al paladar y poco o nada granuloso y harinoso.

El cultivo y recolección se hace con esmero y se oferta al consumidor en saquetes, con embutidos o en platos cocinados listos para su degustación.

CONCEJOS PRODUCTORES

La zona de producción está constituida por terrenos dispersos por diferentes concejos de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS

CONSEJO REGULADOR

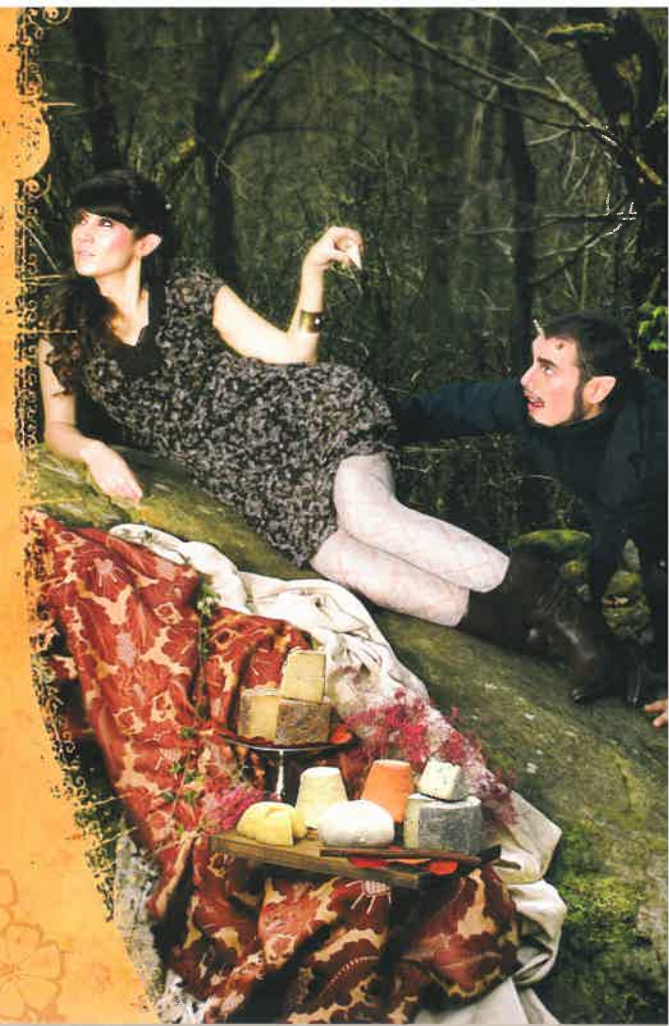
Consejo Regulador I.G.P.
"Faba Asturiana"

33820 Grado • Principado de Asturias
Teléfono: 985 751 800

www.faba-asturiana.org • info@faba-asturiana.org



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





Se elabora con leche de vacas de raza Frisona y Asturiana de los valles. Existen distintas variedades: troncónica cuando se utiliza el molde con forma de cono truncado o de calabaza cuando se emplea una gasa que se retuerce en sus cuatro extremos, quedando impresos en el queso los pliegues de la misma. Su altura oscila entre 8 y 12 cm. y el peso entre 200 y 600 gr. La consistencia de la pasta es más o menos blanda dependiendo de su maduración y su color blanco con tendencia al amarillento o rojo anaranjado si se le añade pimentón. Su sabor es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta o "pitu".

CONCEJOS PRODUCTORES

En los siguientes concejos asturianos: Moren, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco



CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la D.O.P.
"Afuega'l Pitu"
Polígono de Silvota, parcela 96
33192 Llanera • Principado de Asturias
Teléfono: 985 264 200
dop@lilasturias.com



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





El Chosco de Tineo es un embutido curado y ahumado en ciego de cerdo. Los ingredientes que se emplean en su elaboración son 80% como mínimo de cabecera de lomo y 15 % mínimo de lengua, sal, pimentón y ajo. La tripa que se utiliza como cobertura del chosco es el ciego del cerdo, de ahí su forma redondeada e irregular.

Su color característico es el rojizo, más o menos intenso según la carne utilizada y la concentración del pimentón. Su sabor es agridulce con ahumado suave.

CONCEJOS PRODUCTORES

Además de Tineo, la denominación de origen comprende los concejos de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Valdés y Villayón



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS

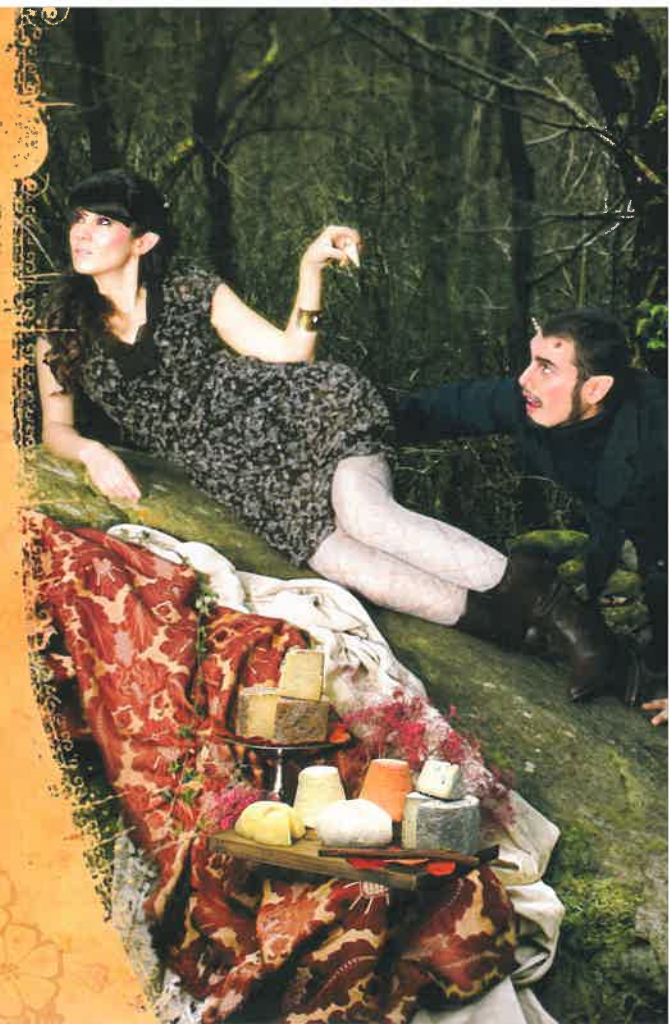
CONSEJO REGULADOR

Indicación geográfica protegida
"Chosco de Tineo"

Teléfono: 985 800 174 • Fax: 985 800 674
www.choscodetineo.com



*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





Se elabora con la leche de las vacas, ovejas y cabras de los concejos de Onís y Cangas de Onís que se manejan de acuerdo con las prácticas tradicionales. Su color es blanco amarillento con afloraciones verde azuladas en el borde. En su corteza presenta un color siena tostado por efecto del ahumado. Su aroma es limpio y penetrante con suaves toques de humo. Su sabor es ligeramente picante, mantecoso y con un regusto persistente a avellano. Tiene dos variedades tradicionales: **Gamoneu del Puerto**, que se produce de junio a septiembre en cabañas de Los Picos de Europa y **Gamoneu del Valle** que se elabora durante todo el año en las zonas bajas de estos dos concejos.

CONCEJOS PRODUCTORES

Desde tiempos inmemoriales, se elabora en el macizo occidental de los Picos de Europa, cuyas cumbres, peñas y praderías pertenecen a los concejos limítrofes de Onís y Cangas de Onís



*Sabores
Autóctonos
DE ASTURIAS*

CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la D.O.P.
"Gamoneu"

Planta baja del Ayuntamiento de Onís
33556 Benia de Onís • Principado de Asturias
Teléfono: 985 844 005 • Fax: 985 844 230
www.quesogamonedo.com • info@quesogamonedo.com

*Sabores
Mitológicos*
DE ASTURIAS





La agricultura ecológica es un sistema de producción y elaboración de productos agrarios cuyo objetivo es la obtención de alimentos de la máxima calidad nutritiva y organoléptica, respetando el medio ambiente y sin utilizar productos químicos de síntesis (abonos químicos, pesticidas, hormonas, antibióticos, etc.) ni organismos modificados genéticamente.

El objetivo es mantener la fertilidad de la tierra y el bienestar de los animales, evitando la aparición de residuos en los alimentos y la contaminación al medio ambiente.

CONCEJOS PRODUCTORES

La totalidad de los 78 concejos del Principado de Asturias



CONSEJO REGULADOR

Consejo de la producción agraria ecológica "COPAE"

Avda. Prudencio González, 81
33424 Posada de Llanera • Principado de Asturias
Teléfono: 985 773 558 • Fax: 985 772 205
www.copaeastur.org • copae@copaeastur.org



Sabores
Mitológicos
DE ASTURIAS

Sabores Mitológicos DE ASTURIAS

www.saboresmitologicos.es



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA

Consejería de Medio Rural y Pesca
c/ Coronel Aranda, 2 Planta 3

Edificio Administrativo de Servicios Múltiples (EASMU)

Tel.: 985 105 500 • Fax: 985 105 655

www.asturias.es