

QUESERÍA DEMUÉS

Gamonéu del Valle



La Quesería Demués, un sueño hecho realidad

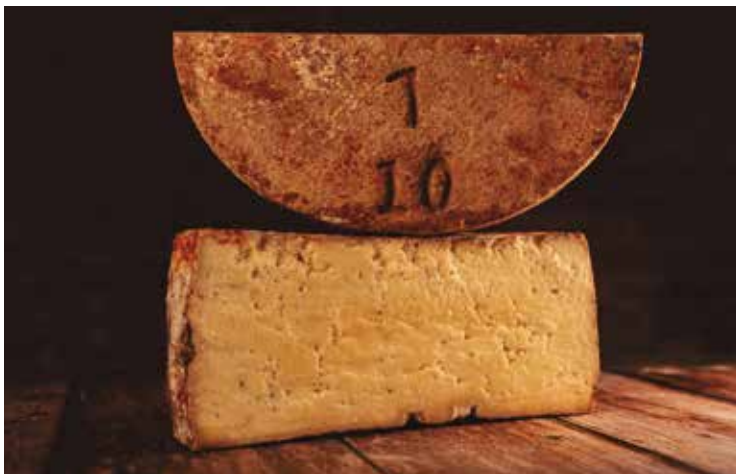
Desde muy pequeño, en su aldea asturiana cercana a Oviedo, Alberto Alvarez veía cómo su madre y su abuela ordeñaban el ganado para posteriormente vender su leche. Tras 40 años de vida profesional en Barcelona, Alberto decidió volver a su tierra, para crear una quesería que conjugara tradición, artesanía, calidad e innovación. Inconformista por naturaleza y siendo fiel a sus raíces, ha querido tener una ganadería propia de ovejas y cabras, para controlar la calidad de la leche de sus quesos. También se asoció con ganaderos de la DOP que le proporcionan diariamente la mejor de las leches de vaca para crear un genuino Gamonéu DOP de tres leches. Con la ganadería propia, un ahumadero tradicional donde ahúman los quesos con madera de roble en la propia quesería y su posterior reposo en cueva, el Gamonéu DOP de Quesería Demués es el sueño de Alberto hecho realidad.

La Quesería Demués, a dream come true

From an early age, in his Asturian village near Oviedo, Alberto Alvarez saw how his mother and grandmother raised cattle and then sold the milk in bulk in old-fashioned milk cans in Oviedo's *Plaza del Paraguas*. This reminiscence of a family of cattle herders has always remained in his memory. After 40 years of professional life in Barcelona, Alberto decided to return to his land to create a cheese factory that combined tradition, craftsmanship, quality, and innovation. Alberto, of a nonconformist nature and faithful to his roots, wanted to have his own flock of sheep and goats to control the quality of his milk. In addition he partnered with PDO herders, who provided him daily with the best cow's milk to create a real three-milk Gamonéu PDO. With his own cattle and his traditional smoking room, where the cheeses are oak wood smoked on site and then put to rest in a cave, the Gamonéu AOP of *Quesería Demués* is Alberto's dream come true.

La Quesería Demués, un rêve devenu réalité

Dès son plus jeune âge, dans son village asturien près d'Oviedo, Alberto Alvarez a vu comment sa mère et sa grand-mère élevaient le bétail pour ensuite vendre le lait en vrac dans des bidons de lait, à l'ancienne, sur la *Plaza del Paraguas* d'Oviedo. Ce souvenir de famille d'éleveurs est resté dans sa mémoire. Après 40 ans de vie professionnelle à Barcelone, Alberto a décidé de retourner sur ses terres, pour créer une fromagerie, qui allie tradition, artisanat, qualité et innovation. Alberto, de nature anticonformiste et fidèle à ses racines, souhaitait avoir son propre troupeau de brebis et de chèvres, pour contrôler la qualité de son lait, en plus de s'associer avec des éleveurs de l'AOP, qui lui fourniraient quotidiennement le meilleur lait de vache pour créer un véritable Gamonéu aux trois laits AOP. Avec son propre bétail, son fumoir traditionnel, où les fromages sont fumés au bois de chêne dans la fromagerie elle-même, puis, mis au repos dans une grotte, le Gamonéu AOP de *Quesería Demués* est le rêve d'Alberto devenu réalité.



El Gamonéu DOP, del Valle y de Ganado, tanto Blanco como Madurado

En los Picos de Europa asturianos, uno de los quesos semiazules más escasos y difíciles de encontrar es el clásico Gamonéu, con DOP desde el 2008. Un queso de coagulación mixta, gran tamaño, salado a mano, ahumado suavemente durante dos o tres semanas y de maduración natural en cueva. Este Gamonéu de la aldea de Demués, recoge la idea primitiva del "queso de ganado", con mezcla de leches de cabra y oveja (las mejores para este queso) y de vaca. El "blanco" con apenas dos meses de maduración y el "madurado" con más de 4 meses, de los cuales 3 meses los pasan en cueva natural, y con su escaso enmohecido azul. Un queso fresco y láctico, graso en boca y de aromas largos y complejos con notas a setas crudas y a sotobosque.

The PDO Gamonéu, from the valley and from cattle's milk, Blanco and Madurado

In the Asturian Picos de Europa one of the rarest and most difficult to find semi-blue cheeses is the classic Gamonéu, which obtained PDO in 2008. It is a large size cheese produced from a mixed coagulation, salted by hand, lightly smoked for two or three weeks and finally matured naturally in a cave. This Gamonéu from the village of Demués, takes up the primitive idea of "cattle cheese", with a mixture of goat's and sheep's milk (the best for this kind of cheese) and cow's milk. **"El Blanco (the white one)"** has only two months of maturation and it is still without *"cardenillar"* (development of blue mold) and **"El Madurado (the matured one)"** has more than four months maturation, including at least three in natural caves, and a little blue mold. It is fresh and lactic cheese, fatty on the palate, with long and complex aromas and notes of raw mushrooms and underwood.

L'AOP Gamonéu, aussi blanc que mûr

Dans les Pics d'Europe asturiens, l'un des fromages semi-bleus les plus rares et les plus difficiles à trouver est le classique Gamonéu, AOP depuis 2008. C'est un fromage à coagulation mixte de grande taille, salé à la main, légèrement fumé pendant deux ou trois semaines et affiné naturellement dans une grotte. Le Gamonéu du vallée de la fromagerie Demués, reprend l'idée primitive du « fromage de bétail », avec un mélange de lait de chèvre et de brebis (les meilleurs pour ce fromage) et de lait de vache. Le « Blanco » (le Blanc) avec seulement deux mois de maturation et toujours sans *« cardenillar »* (développement de la moisissure bleue) et le « Maduro » (le Mûr) de plus de quatre mois, dont au moins trois en grotte naturelle, et avec un peu de moisissure bleue. C'est un fromage frais et lactique, gras en bouche, aux arômes longs et complexes, avec des notes de champignons crus et de sous-bois.