

El Queso Gamonéu conserva su identidad ancestral con un fermento autóctono

06/05/2024



Un proyecto innovador busca mejorar la calidad y asegurar la tradición del reconocido queso asturiano.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Gamonéu lidera el proyecto Grupo Operativo (GO) Gamonéu, una iniciativa que tiene como objetivo desarrollar un fermento autóctono a partir de bacterias lácticas naturales presentes en los quesos tradicionales elaborados con leche cruda.

Un proyecto con un equipo de expertos:

El proyecto cuenta con la participación de la quesería SAT Vega de Ario como socio beneficiario y el IPLA-CSIC, que se encarga de los aspectos científicos y tecnológicos. Además, colaboran las queserías El Recuestu, Vega de Ceñal, La Casina de Cebia, L' Arbeyal y D'Onao, y la coordinación técnica está a cargo de Asincar.

Financiado por la Unión Europea y el Gobierno español:

El proyecto GO Gamonéu está cofinanciado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Consejería de Medio Rural y Política Agraria del Principado de Asturias. La inversión total asciende a 153.919,20€.



Un trabajo en tres fases:

El proyecto se desarrolla en tres fases:

- **Primera fase (completada):** Se ha generado una colección de 335 bacterias aisladas de los quesos fermentados de forma natural elaborados en otoño de 2023.
- **Segunda fase (en curso):** Se identifican las bacterias y se seleccionan las cepas con mayor capacidad para acidificar la leche y generar compuestos volátiles responsables del aroma y sabor del queso.
- **Tercera fase (inicia en 2025):** Se elabora un fermento piloto con las cepas seleccionadas y se emplea en una fabricación real en la quesería SAT Vega de Ario.

Objetivos del proyecto:

- **Reforzar la marca de calidad del Queso Gamonéu.**
- **Controlar el proceso de producción para obtener un queso de alta calidad con seña de identidad.**
- **Asegurar la reproducibilidad del sabor y aroma únicos del queso entre los diferentes lotes.**
- **Consolidar la actividad agroganadera tradicional en la región.**
- **Preservar el medio ambiente y crear oportunidades para las nuevas generaciones de emprendedores en el sector.**

Un paso adelante para la tradición quesera:

El proyecto GO Gamonéu representa un avance significativo para la conservación y mejora del Queso Gamonéu, un producto emblemático de Asturias. Al utilizar un fermento autóctono, se busca preservar la identidad ancestral del queso y garantizar su alta calidad para las generaciones venideras.