



~ **QUESOS** ~  
*de los*  
**PIRINEOS**

LOS 50 MEJORES

LAIA PONT DIEZ  
NATÀLIA NICOLAU VILLELLAS

lectio **Le** ediciones

Primera edición: noviembre de 2017

© Laia Pont Diez y Natàlia Nicolau Vilellas

© de la edición:  
9 Grupo Editorial  
Lectio Ediciones  
C/ Muntaner, 200, ático 8ª – 08036 Barcelona  
Tel. 977 60 25 91 / 93 363 08 23  
lectio@lectio.es  
www.lectio.es

Diseño y composición:  
Carla Rossignoli · blackbambistudio.com

Fotografías: Ferran Castrillo

Impresión: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-16918-21-8

DL T 1234-2017

# ~ QUESOS ~ *de los* PIRINEOS

LOS 50 MEJORES

LAIA PONT DIEZ  
NATÀLIA NICOLAU VILLELLAS

FOTOGRAFÍAS: FERRAN CASTRILLO

ediciones  
Lectio





# ÍNDICE



<b>DO PIRINEOS</b> .....	8
<b>PRÓLOGO</b> .....	10
<b>MAPA</b> .....	12
<b>PIRINEOS ATLÁNTICOS</b> .....	14
<b>PIRINEOS CENTRALES</b> .....	52
<b>PIRINEOS ORIENTALES</b> .....	120
<b>GLOSARIO</b> .....	156



# DO PIRINEO

Aromas que no entienden de fronteras  
se dejan llevar entre valles y sierras.  
Pezuñas en el barro, mugidos en la niebla,  
la escarcha centellea al despertar de la tierra.

Proliferan con paciencia poderosos rebaños  
de pastores que marcan su ritmo vital.  
Cambios de estación, flores del cardo,  
y noches de silencio y estrella polar.

Salpicadas de salmuera y aguardiente,  
las antiguas miradas no precisan hablar.  
Los picos blanquecinos y los pastos milenarios  
mecen los sabores que seguro brillarán  
en un cielo paladar.

**JORDI VIDAL. JUNIO 2017**





**A LOS HABITANTES DEL MUNDO** podríamos clasificarlos en dos grandes grupos: aquellos que comen quesos y los que no se los comen. De hecho, el queso nos brinda los dos extremos: las personas a las que les apasiona y las personas que le tienen verdadera aversión. Afortunadamente, yo formo parte del primer grupo; como queso todos los días, me transformo observando y comprando en las tiendas y mercados de queso, visito queserías y rebaños siempre que tengo la oportunidad y, últimamente, la prescripción de los quesos artesanos se ha convertido en una línea de trabajo en mi actividad profesional.

Todo empezó en el año 2014, cuando de la mano de Pep Palau, visité la Fira de Formatges Artesans del Pirineu en La Seo de Urgel (Lérida). Allí descubrí el queso auténtico y natural y a un grupo de mujeres y hombres singulares que desarrollan una actividad milenaria que desde aquel momento no he dejado de admirar.

En aquella fría edición de la feria, conocí a Laia Pont y a Natalia Nicolau, dos jóvenes expertas que presentaban el trabajo de carrera, y que desglosaban un relato propio, especial, sensible y amable en torno a los quesos que cataban y a las personas que los elaboraban.

Imagino que, una vez desbordado y agotado de catar y hablar de decenas de quesos, en un pabellón conquistado por los aromas lácticos y el sonido alegre de los cencerros de Yves de la quesería Can Nadal, me empezó a interesar y a seducir todo aquello que Natalia y Laia me explicaban y que no tenía nada que ver con la propia degustación del queso; qué personas lo elaboraban y su historia, cómo era su rebaño, etc. Todo aquello fue un bonito descubrimiento y el inicio de una larga amistad.

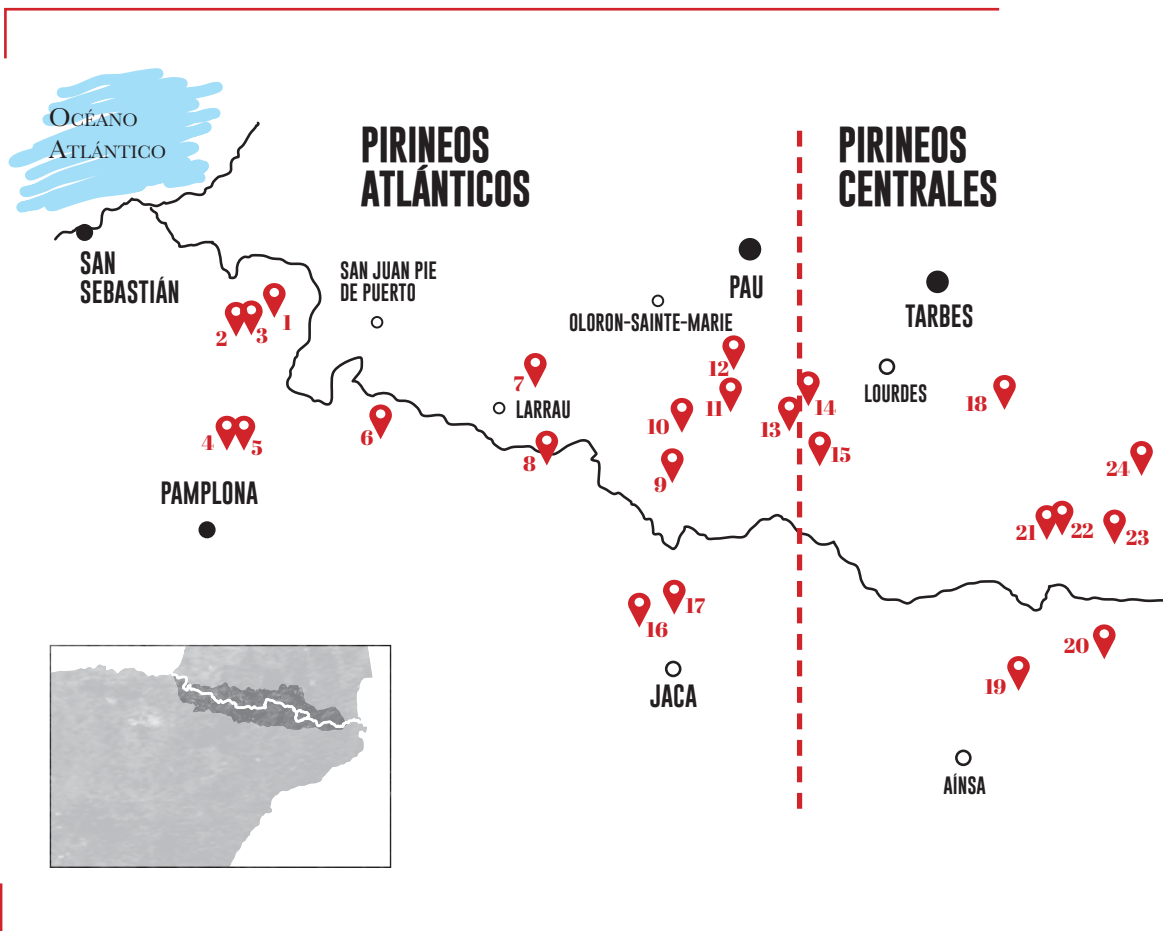
Del queso artesano y auténtico me lo como y me gusta todo. He comprendido que cuidar un rebaño y preparar queso de su leche es una manera muy especial de vivir. He entendido que para elaborar un buen queso es imprescindible disponer de una buena leche. He comprobado que muchos quesos desprenden el carácter de la persona que lo ha elaborado. Pregono que las queserías artesanas y su actividad son actores imprescindibles en la conservación del paisaje y la biodiversidad. Defiendo los quesos elaborados con leche cruda, aunque podéis encontrar extraordinarios quesos preparados con leche pasteurizada. Y reconozco que muchas veces me interesan mucho más los relatos y las personas que están detrás de cada quesería que sus excelentes quesos.

Leyendo las pruebas del libro que tenéis en las manos, me doy cuenta de que todo lo que yo he tardado más de diez años en encontrar y conocer lo encontraréis reunido en esta fantástica obra de 160 páginas. Y lo descubriréis desde el testimonio y la sensibilidad de dos de las personas que mejor observan y expresan los paisajes y las historias del queso en los Pirineos. Todo ello con el acierto de acompañarlo de las imágenes de Ferran Castrillo, quien, una vez más, ha sido capaz de ilustrar con su objetivo, de manera personal y muy fiel al relato, un universo auténtico y lleno de tonos orgánicos y vitales.

Os sugiero sentaros, cortaros una cuña de un buen queso y saborearlo tranquilamente. Permittedme que os recuerde que el queso ya cortado y en la mesa es solo el final de bonitas historias de personas, naturaleza y rebaños.

¡Salud y buenos quesos!

**ISAAC GELABERT**

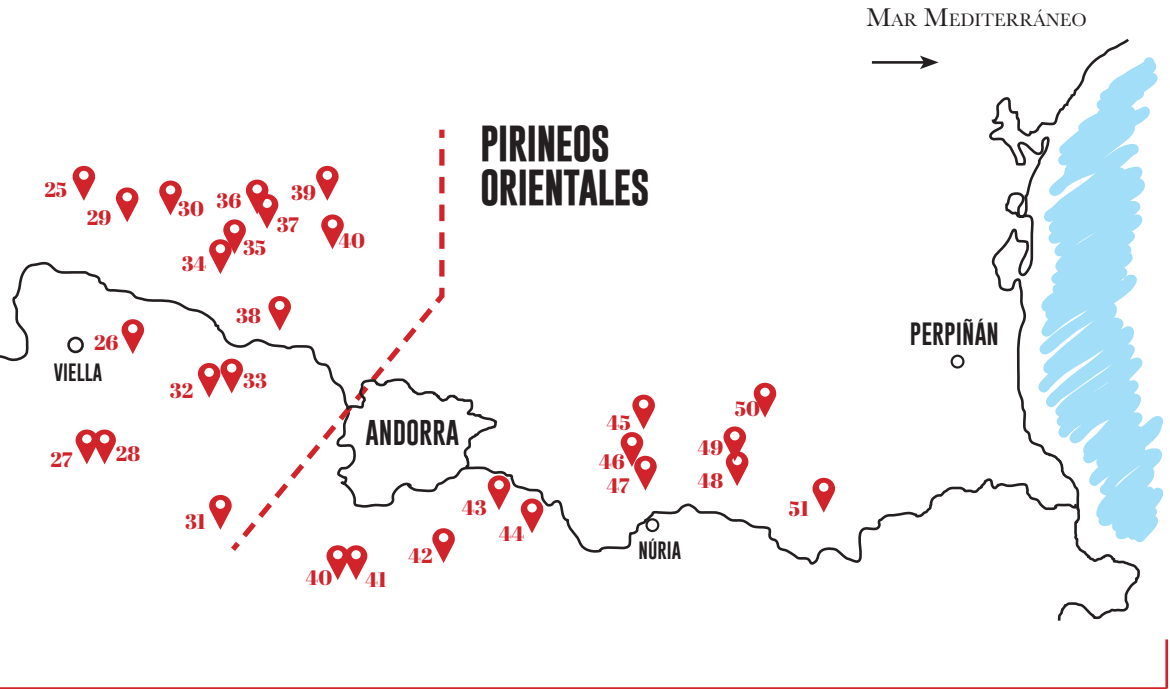


- 1 QUESO ECOLÓGICO DE CABRA PITTIKA**
- 2 INFERNUKO GASNA**
- 3 BAZTANGO GASNA**
- 4 ATEKOA GAZTA**
- 5 LOPERENA GAZTANDEGIA**
- 6 ARRAZOLAKO**
- 7 TOMME OSSAU IRATY AOC BARNETXIA**
- 8 LA BORDA DEL PASTOR**
- 9 TOMME DU BREBIS OSSINIRI**
- 10 TOMME D'AYDIUS**
- 11 TOMME VIEUX DU GAEC DU SAUCET**
- 12 TOMME PUR BREBIS CASTAING**
- 13 TOMME DE CHÈVRE FERME MONDOT**

- 14 TOMME DES PYRÉNÉES MIXTE DU FERME FOURÉS**
- 15 TOMME DU FERME ETCHEBARNE**
- 16 QUESO DE FLOR DE ASPE**
- 17 AZUL DE BÚNQUER**
- 18 TOMME DE LA COUME MIXTE**
- 19 QUESO DE CHISTÉN**
- 20 EL BENASQUÉS**
- 21 TOMME DU FERME DES CARLINES**
- 22 TOMME DE VACHE DE LA BRISE D'AZET**
- 23 TOMME DES PYRÉNÉES DE FERME DE POUBEAU**
- 24 LA BAROUSSE**
- 25 TOMME DES PYRÉNÉES MIXTE DU FERME POULOU**
- 26 ETH BLU DE BAGERGUE**



# NUESTRO VIAJE



- |           |  |           |                                      |
|-----------|--|-----------|--------------------------------------|
| <b>27</b> | <b>RAMAT CORRONCUI</b>                             | <b>39</b> | <b>TOMME DES PYRÉNÉES D'EYCHENAT</b> |
| <b>28</b> | <b>CRABAIO</b>                                     | <b>40</b> | <b>GEBRAT D'OBAGA</b>                |
| <b>29</b> | <b>TOMME FERMÈRE DES PYRÉNÉES<br/>DU POURTÉRÈS</b> | <b>41</b> | <b>RECUIT DE CAL MAJUBA</b>          |
| <b>30</b> | <b>LACTIQUE DE FERME DE LANTEIN</b>                | <b>42</b> | <b>BARIDÀ</b>                        |
| <b>31</b> | <b>SERRAT DEL TRIADÓ</b>                           | <b>43</b> | <b>XAICABRER</b>                     |
| <b>32</b> | <b>TORRE BLANCA</b>                                | <b>44</b> | <b>PUIGPEDRÓS</b>                    |
| <b>33</b> | <b>LA ROSETA DE GAVÀS</b>                          | <b>45</b> | <b>LACTIQUE LE DOURMIDOU</b>         |
| <b>34</b> | <b>TOMME DE VACHE L'ARPOS</b>                      | <b>46</b> | <b>TOMME DE VACHE CAPCIR</b>         |
| <b>35</b> | <b>LACTIQUE DE LABOIRE</b>                         | <b>47</b> | <b>TOMME VIEILLE CAL ROUS</b>        |
| <b>36</b> | <b>PALÉ DU ROUGÉ</b>                               | <b>48</b> | <b>LACTIQUE TROIS ÉTOILES</b>        |
| <b>37</b> | <b>LE MOELLOUX DU FERME DES BRUS</b>               | <b>49</b> | <b>TOMME DE VACHE LA CALLOLA</b>     |
| <b>38</b> | <b>FERME DE ROUZE</b>                              | <b>50</b> | <b>TOMME DE SANT MIQUEL DE CUIXÀ</b> |
|           |  | <b>51</b> | <b>TOMME DU FERME CAN NADAL</b>      |



# PIRINEOS ATLÁNTICOS



## **QUESOS TIPIFICADOS**

**OSSAU-IRATY**

**IDIAZÁBAL**

**TOMME DES  
PYRÉNÉES**

**RONCAL**

**GAZTAZARRA**



**TRADICIÓN Y KAYOLARES** Vientos de mares removidos trepan colina a colina, sobresaliendo y llegando a las primeras estribaciones de la cordillera. Por los valles de Etxalar y Baztán encontramos los primeros tesoros en forma de leche y queso. ¡Qué alegría toparse con rebaños entre curvas de la carretera! Porque ellos estaban antes que nosotros, y en los Pirineos Atlánticos se respira la convivencia entre especies. La integración del pastoreo en la vida cotidiana aporta muchos valores: el orden del día, la importancia de la luz, las estaciones, diferentes temperaturas... Claro está que la conexión con el mundo natural es un concepto vital, y la paz, los silencios, la observación de sus habitantes y el vínculo con los rebaños lo ponen en evidencia.

Los balidos y los cencerros de los rebaños nos llevan a la reflexión. Tres denominaciones de origen (Ossau-Iraty en la vertiente francesa, Idiazábal y Roncal en el País Vasco y Navarra) pueden ser la causa de la promoción y valoración del ovino de pasto en el extremo oeste del Pirineo. Pero hecha la ley, hecha la trampa: encontramos también entre los queseros algún desencanto hacia las tres asociaciones por hacerlas responsables de alimentar la industria y no proteger los intereses de los pequeños productores y pastores. Hay quien quiere el sello y lo luce con orgullo y hay quien lo rehúye y lo encuentra irrelevante.

Nos hemos topado con quesos prensados, duros, grandes y majestuosos. De maduraciones largas y cortezas lisas, sin moho. Perfección, rectitud, tradición, constancia... pero, como siempre, a pesar de la uniformidad que se respira en la zona, los que se salen de la norma también están presentes. Cabras despiertas despuntan entre los valles y algún queso láctico, blanco, húmedo y fresco nos ha demostrado que en zona de ovejas ellas también tienen algo que decir.

*Kayolares* en las montañas, rebaños trashumantes, quesos de temporada, el ciclo de la vida, la coherencia de las estaciones, la naturaleza marca el paso, los rebaños bailan a su compás. ¡Aquí todos somos *fermiers*! No se contempla la posibilidad de hacer quesos sin rebaño, un síntoma más de la conexión con el origen de todo, la tradición, la esencia que se respira en estos parajes. La trashumancia está presente en las casas, las familias se separan y el trabajo se divide; ahora las protagonistas, las ovejas, ¡están arriba, en la montaña! No se contempla hacerlo de otro modo, la evidencia del aprovechamiento de los pastos que han sido cubiertos de nieve durante el invierno es un presente al que no se puede renunciar.

Los Pirineos pierden altura hasta remojarse en el océano Atlántico de forma tranquila. Sentimos el cambio de olores, flores de prados vivos por brisas marinas.

La historia del sabor milenario trasciende en el tiempo. Quesos históricos, recetas perfectas y aromas rústicos han viajado entre generaciones con lenguas diversas. Castellano, francés y vasco suenan entre los valles del extremo atlántico como cencerros de distintos rebaños que diferencian su identidad.

# ITINERARIO



- 1** QUESO ECOLÓGICO DE CABRA PITTIKA
- 2** INFERNUKO GASNA
- 3** BAZTANGO GASNA
- 4** ATEKOA GAZTA
- 5** LOPERENA GAZTANDEGIA
- 6** ARRAZOLAKO
- 7** TOMME OSSAU IRATY AOC BARNETXIA
- 8** LA BORDA DEL PASTOR
- 9** TOMME DU BREBIS OSSINIRI
- 10** TOMME D'AYDIUS
- 11** TOMME VIEUX DU GAEC DU SAUCET
- 12** TOMME PUR BREBIS CASTAING
- 13** TOMME DE CHÈVRE FERME MONDOT

ERRATZU	NAVARRA
LECÁROZ	NAVARRA
ELIZONDO	NAVARRA
IRAGUI	NAVARRA
EGOKZUE	NAVARRA
ORBAIZETA	NAVARRA
LICQ-ATHÉREY	AQUITANIA
BELAGUA	NAVARRA
BORCE	AQUITANIA
AYDIUS	AQUITANIA
GÈRE-BÉLESTEN	AQUITANIA
IZESTE	AQUITANIA
FERRIÈRES	AQUITANIA



**RAZAS**



**OVEJAS:**

**LACHAS**

**MANECH DE CARA RUBIA**

**MANECH DE CARA NEGRA**



**CABRAS:**

**PIRENAICA**

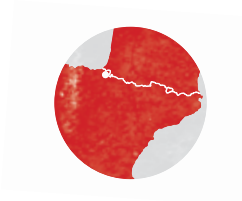
**ALPINA**





# PITTIKA

## QUESO ECOLÓGICO DE CABRA



# I

**NOMBRE DE LA QUESERÍA**

PITTIKA



**LECHE**

CRUDA DE CABRA



**RAZA**

ALPINA Y PIRENAICA



**REBAÑO PROPIO**

SÍ



**CABEZAS DE GANADO**

50



**AUTORA**

PATRICIA TORNERO



**PRECIO**

20 €/kg



**PESO**

180 g



**ALTITUD**

530 m



**LOCALIDAD**

BORDA DORRATXIPIA, ERRATZU,  
VALLE DE BAZTÁN, NAVARRA



**P**atricia es una de tantas venidas de fuera, amantes de la montaña y con intención de vivir en equilibrio con ella. Es una valiente. Amar, cuidar y querer sacar adelante un rebaño de cabras en una zona tradicionalmente de oveja es querer diferenciarse y tener personalidad propia. Como su queso. Una cabra negra entre ovejas blancas; un rebaño de pirenaicas y alpinas entre lachas.

Ella sola se lo maneja todo. Las cabras, la alimentación, el ordeño, una quesería impecable y un queso espectacular que nos enamora. Como ella. Se instaló hace solo tres años y ya ha tenido el primer susto. La borda Dorratxipia está en un lugar único y precioso, pero muy cerca del agua. Una noche el río quiso ampliar fronteras y salió de su caudal llevándose por delante el antiguo establo y algunas cabras. Esta fue la señal que permitió a Patricia construir un nuevo corral más arriba, más grande, aireado y soleado, donde sus cabras disfrutaban de lo que significa vivir y comer en la montaña.

El queso de Patricia nos muestra una pasta fina, elegante, del que no pararías nunca de comer. Esta suavidad se transforma en boca y da paso a la esencia animal caprina a través de la leche cruda. Un queso valiente erigido entre tradiciones y una quesera auténtica sobreviviente a las dificultades, así es Pittika.

**“LA NATURALEZA  
MANDA.”**



TRABAJO SOCIAL - GIZARTE LANA