

QUESOS DE BURGOS

Si bien el más conocido de los quesos de las tierras de Burgos es el queso fresco llamado «Queso de Burgos», se pueden degustar otros quesos, tanto de leche de oveja como de vaca o sus mezclas, con diferentes grados de curación. Los de máxima calidad son los elaborados con leche de oveja de "raza churra".



LOS QUESOS DE BURGOS

Suelen ser quesos compactos con ojos pequeños y no con excesivo número, pues como dice el refrán «el pan con ojos y el queso sin ellos». Son quesos madurados de semicurados a curados y de grasos a extragrasos. Se pueden conservar de siete meses a un año pudiendo llegar a mantenerse hasta los tres.

QUESO FRESCO DE BURGOS

El queso fresco de oveja churra de Burgos es inigualable por las sensaciones placenteras que nos evocan: su neto aroma, limpio y neutro, su suave sabor lechoso, con un punto salado y ligera dulzura. Es ideal como aperitivo, merienda o postre, sólo o acompañado de membrillo, miel, mermeladas, frutos secos. Ingrediente fundamental en numerosas recetas de cocina, como el «Postre del Abuelo» típico postre en la provincia de Burgos.

Tradición ganadera burgalesa

El queso está íntimamente ligado a la tradición ganadera burgalesa, cuya materia prima, la leche, proviene de razas autóctonas de oveja. Empresas familiares, queserías artesanales y pymes, trabajan día a día, por poner en valor, este singular sector de la gastronomía. Se trata de quesos que no se encuentran en grandes superficies, quesos únicos que se alejan de los convencionalismos. No pierdas la oportunidad de visitarlos y conocer la elaboración de estos quesos de principio a fin.

visitas guiadas

ARLANZÓN. Lácteos Arlanzón. Reservas: T. 639 770 542
www.lacteosarlanzon.com

BARCINA DE LOS MONTES. Quesos la Majada de Barcina. Reservas: T. 659 274 524 - www.lamajadadebarcina.es

LA CUEVA DE ROA. Quesos Vadorrey. Reservas: T. 947 541 276 - www.lacuevadevadorrey.com

HINESTROSA. Quesos Mostelares. Reservas: T. 947 377 251

OQUILLAS. Comercial Altoesgueva. Reservas: T. 627 547 452

RIOSECO. Quesos Santa Gadea. www.santa-gadea.com

TÓRTOLES DE ESGUEVA. Quesos Santa María la Real. Reservas: T. 670 651 289

ZABALLA DE LOSA. Quesos Ugala. Demostraciones de elaboración de queso. Reservas: T. 947 566 127

QUESOS DE SASAMÓN

Una empresa innovadora, que mantiene algunos aspectos artesanales como la selección personal de la materia prima y la curación tradicional.

VISITAS: grupos de 20 personas, exposición vídeo, explicación de fabricación, posibilidad de cata/degustación y compra.

Reservas: T. 947 370 250

www.quesodesasamon.com



QUESOS RICO - VILLASILOS

Con 20 años dedicados artesanalmente y como hacían antaño las amas de casa o pastoras, elaboran sus quesos conocidos como manchegos, en Villasilos.

VISITAS: posibilidad de grupos hasta 50 personas, visita guiada de la fábrica explicando el proceso de producción. Posibilidad de cata y compra.

Reservas: T. 947 378 531

www.quesosrico.com



Ferias gastronómicas

FECHAS

Marzo
Julio

DENOMINACIÓN FERIA

San José
Ruta de Tapas
Huerta Ecológica
Feria del Ajo
Jornadas Pincho
Mercado Medieval
Feria de la Huerta
Mercado Artesanal
Exaltación de la Patata
Feria Agrícola
Feria Micológica

LOCALIDAD

Melgar de Fernamental
Melgar de Fernamental
San Llorente de la Vega
Castrojeriz
Villadiego
Villadiego
Melgar de Fernamental
Sasamón
Tardajos
Villadiego
Villadiego

» VENTA DE QUESOS

Otras empresas

Delicatessen Ojeda. Burgos - www.delicatessenojeda.com

Lácteos Ruiz Angulo. Burgos - www.queseraburgalesa.com

La Casona de los Pisones. Burgos - www.quesoslacasonadelospisones.com

Quesos Sierra de Lara. Salas de los Infantes - www.quesosierradelara.com



RUTA DEL QUESO DE BURGOS

Por tierras del cereal burgalés



Diputación de Burgos

Burgos
alimenta

RUTA DEL QUESO DE BURGOS

qué visitar



Esta ruta transcurre por los campos de cereal más identificativos de esta tierra, regados con el agua del canal de Castilla. El recorrido combina la visita a impresionantes templos, con localidades jacobeanas, así como la posibilidad de conocer el vivir y el sentir de sus gentes y la degustación de los productos locales protagonizados por los productores de queso en esta zona.

1 LOS BALBASES

Con dos iglesias góticas destaca la de San Esteban con la obra pictórica del **Maestro de los Balbases**. Cercana a esta bella población se ofrece la posibilidad de visitar en Vizmallo «La finca de Santa Rosalía», con bodega, criadero de perdices y bueyes Waygu.

www.losbalbases.es



2 CASTROJERIZ

Conserva su trazado caminero y su importancia en el recorrido del **Camino de Santiago Francés**. Mues-

tras de su riqueza en otro tiempo son las iglesias de Santa María del Manzano, San Juan y Santo Domingo. A pocos kilómetros en **Hinestrosa** podemos ver el proceso de elaboración del queso Mostelares.

www.castrojeriz.es



3 VILLASILOS

Siguiendo la estampa de las localidades de esta zona encontramos la **Iglesia San Andrés**, gótico siglo XVI. Población en la que conocer de primera mano la elaboración artesanal de queso con leche cruda de sus propias ovejas.

4 VILLASANDINO

Mantiene un impresionante patrimonio artístico de los siglos XVI y XVII en sus templos, por aquí paso la **Vía Aquitana**, una de las vías más importantes del Imperio Romano.

www.villasandino.es



★ CASTRILLO DE MURCIA

Popularmente conocida por las carreras y **Salto de El Colacho** ahuyentando el mal de los recién nacidos, en la celebración del Corpus Christi desde el año 1621.



5 OLMILLOS DE SASAMÓN

Podemos ver su Iglesia de la Asunción, s. XVI y el bellissimo castillo construido en 1440. Frente al castillo, el restaurante-hostal Castillo de Olmillos, ofrece comida casera. Cercano en **Palacios de Benaver** se mantiene la vida conventual gracias a las M.M. Beneditinas.

www.olmillosdesasamon.es



6 SASAMÓN

El centro de la villa es la **Iglesia Santa María la Real**, con muestras del gótico y varios museos. Destaca por su originalidad la obra del artista Salaguti; el edificio que alberga el museo es su autorretrato. Son famosos sus quesos en todo el territorio nacional por su variedad y calidad.

www.sasamon.burgos.es



7 VILLADIEGO

Singular trazado con restos de la antigua muralla y plaza mayor con soportales. Visitable: **Museo de Pintura y Etnografía**. Situado en la iglesia de San Lorenzo, este museo reco-

ge un interesante conjunto de piezas sacras de todo el arziprestazgo de Amaya. Consolidadas sus jornadas micológicas que se celebran cada año el 1 de noviembre.

www.villadiego.es



8 MELGAR DE FERNAMENTAL

Quedan antiguas mansiones señoriales adornadas con escudos blasonados. Iglesia del XVI con retablo barroco. Muy querida es la ermita de la Virgen de Zorita y su romería que se celebra el 18 mayo. El **museo etnográfico** refleja la historia colectiva de la vida cotidiana melgareña.

www.melgardefernamentales.es

9 SAN LLORENTE DE LA VEGA

Esclusa del **Canal de Castilla**. Posibilidad de conocer de primera mano los ricos productos de la huerta ecológica. Ideal para rutas de senderismo y cicloturismo.

www.canaldecastilla.org



10 AMAYA

Peña Amaya es el pico más alto de toda la zona con sus 1.377 m de altitud, formando parte de las estribaciones más nororientales de la Cordillera Cantábrica. Senderismo y rutas en BT.

MÁS INFORMACIÓN

LAS CUATRO VILLAS DE AMAYA

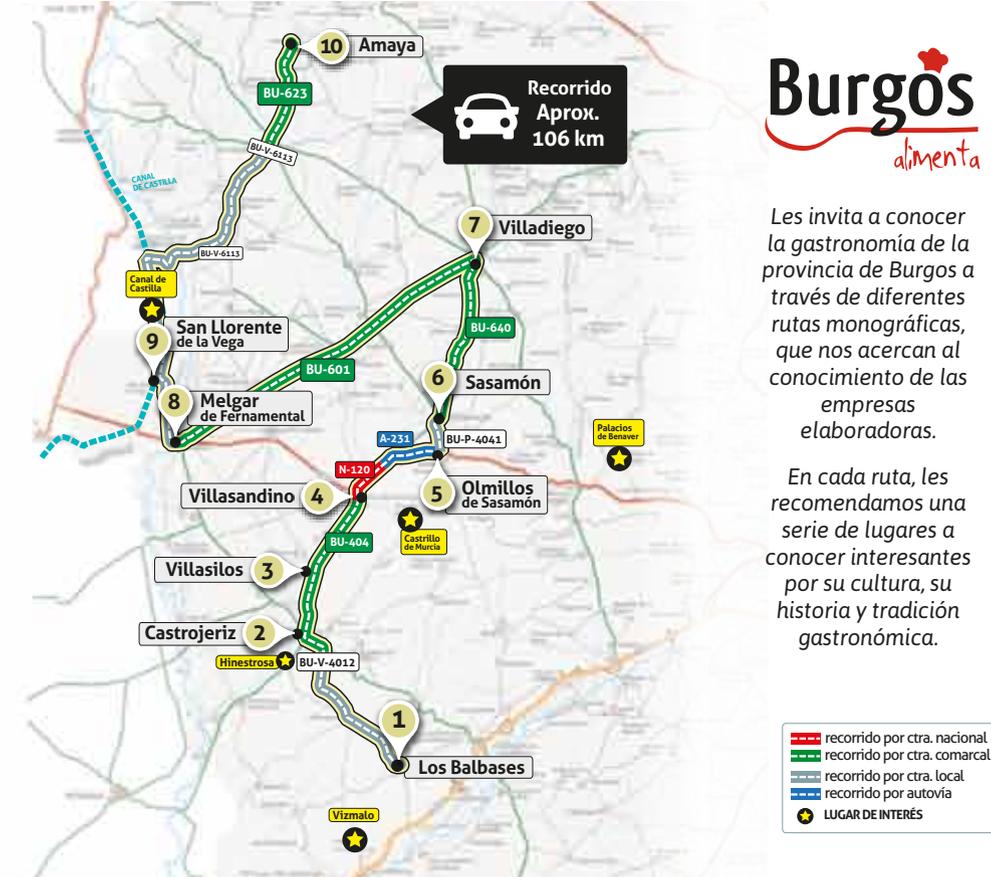
CENTROS DE INTERPRETACIÓN

El Universo Amaya, un lugar donde descubrir en familia la autenticidad de la naturaleza, los misterios del tiempo, la chispa de la aventura y la emoción del descubrimiento.

Villadiego, Melgar de Fernamental, Sasamón y Castrojeriz son las villas donde descubrir un sinfín de cosas interesantes a partir del juego.



www.cuatrovillas.es



Burgos alimenta

Les invita a conocer la gastronomía de la provincia de Burgos a través de diferentes rutas monográficas, que nos acercan al conocimiento de las empresas elaboradoras.

En cada ruta, les recomendamos una serie de lugares a conocer interesantes por su cultura, su historia y tradición gastronómica.

recorrido por ctra. nacional
recorrido por ctra. comarcal
recorrido por ctra. local
recorrido por autovía
LUGAR DE INTERÉS

PRODUCTORES DE LA ZONA

HINESTROSA
Quesos Mostelares. T. 947 377 251

VILLASILOS
Quesos Rico - www.quesosrico.com

SASAMÓN
Quesos de Sasamón - www.quesodesasamon.com

PALACIOS DE BENAVER
Quesos Ilujor Orcajo

OLMILLOS DE SASAMÓN
"El Castillo". Restaurante-Hostal. T. 947 370 607

INFORMACIÓN ACTUALIZADA

@burgosalimenta Burgos Alimenta

Si desea aparecer en los listados de información de Burgos Alimenta puede enviarnos un correo electrónico a [burgosalimenta@diputaciondeburgos.es](mailto:burgosalimenta@ diputaciondeburgos.es)

OTRA GASTRONOMÍA DE LA ZONA

BACALAO Y SALAZONES
Melgar de Fernamental: *Bacalao y Salazones de Castilla*
www.bilbasa.com

PAN Y DULCES
Melgar de Fernamental: *Dulces Gloria*. T. 947 373 749
Tardajos: www.panaderiaordonez.es
Villadiego: www.naturalbiscuit.es

PRODUCTOS DE LA GRANJA Y HUERTA
Melgar de Fernamental: *Granja Hima*. T. 947 372 122
San Llorente de la Vega: *Huerta Ecológica del Canal de Castilla*. T. 947 372 259
Villadiego: *Granja Avicola*. www.avicolaalvarez.com
Vizmallo: *Granja y Bodega*. www.desantarosalia.com

RUTA DEL QUESO DE BURGOS
www.burgosalimenta.com