

Productos de calidad y deporte en contacto con la naturaleza

Los productos lebaniegos son de excelente calidad, contando con los “Quesucos de Liébana” y el Picón Bejes-Tresviso”, con D.O.P, al igual que tiene dicha denominación la “Miel de Liébana”.

Los embutidos artesanos también son excelentes. Los chorizos, lomo, morcilla, borono, panceta, etc., y las carnes, exquisitas, tienen una gran aceptación entre los visitantes. También, hay que destacar el pan artesano, así como los tortos preñados. La marca de garantía “Carne de Vacuno de Liébana” garantiza el origen y la calidad del producto, a través de diversos sistemas de control. Ampara los productos que reclasifican de acuerdo a la edad y peso del animal, en ternero, añojo, novillo, cebón, buey, vaca, y toro. La carne de vacuno se puede adquirir en las carnicerías que cumplen con el etiquetado obligatorio establecido por el titular de la marca, y calificadas por la asociación.

El orujo de Liébana es el producto de más renombre. Desde el año 1985 se elabora en alquitaras fijas y en instalaciones adecuadas, continuando con el mismo proceso artesanal que se ha transmitido a través de generaciones. También, hay que citar al tostadillo, vino dulce y licoroso, elaborado mediante la selección de las mejores uvas de la cosecha y que es magnífico para acompañarlo con postres o con dulces.

Otro de los productos lebaniegos es el vino, que ha conseguido la mención de “Vino de la tierra de Liébana”, con la que se reconoce a los vinos originarios de dicha zona vitivinícola.

La cocina tradicional lebaniega también es de gran calidad, debido a que la materia prima es de indudable prestigio. Las sabrosas carnes, delicia de los visitantes; las hortalizas y verduras de las huertas; las truchas y salmones de los ríos; las legumbres de sus tierras; las setas de temporada; el delicioso cocido lebaniego; los postres caseros, elaborados a través de generaciones; la variedad de quesos de superior calidad y el té del puerto con orujo, hacen que el visitante que llegue a la comarca disfrute de una cocina tradicional con productos de primera calidad; cocina tradicional presente en la gran oferta de establecimientos hosteleros, que se encuentran repartidos por los diferentes municipios de la comarca lebaniega.

El turismo en la comarca ha experimentado un crecimiento espectacular. Aprovechando la magnífica naturaleza de la zona se practican múltiples actividades al aire libre, que cada día están cogiendo mayor auge entre los visitantes que llegan a la comarca. Las rutas a caballo; las rutas en bicicletas de montaña, para recorrer pueblos y senderos; los recorridos en quads; las rutas de senderismo; las rutas en vehículos 4x4; el descenso de cañones; la escalada, las vías ferratas, y el contemplar el valle desde un parapente, son algunas de las actividades que gozan de mayor atracción, para las personas que desean un contacto total con la naturaleza, en una comarca excepcional.

Pedro Álvarez