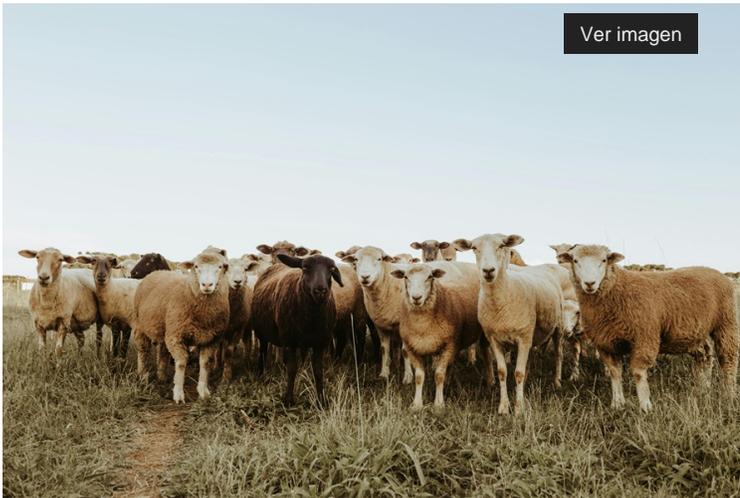


Junio en Cataluña: tiempo de quesos y carnes del pirineo | 12 meses, 12 paisatges

29 jun 2025



Ver imagen

En junio, la postal paisajística del Pirineo Catalán se viste de quesos y carnes de pasto. Descubre los productos y sabores que traerá la ruta trashumancia de la Región Mundial de la Gastronomía 2025.

Junio, mes de la trashumancia: naturaleza y sabor en el corazón del Pirineo

La trashumancia estival mueve miles de rebaños a los pastos altos del Pirineo Catalán, donde el ganado se alimenta de forma natural, esto contribuye a conservar el ecosistema de montaña y la biodiversidad. Esta práctica milenaria también es clave para la elaboración de productos locales, como los quesos artesanos, los yogures y la carne de pasto.

Este junio, la trashumancia no solo moverá las ovejas al monte, sino que gracias al proyecto "12 meses, 12 paisatges" de la iniciativa Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía 2025, los gastrónomos se desplazarán para degustar los productos y la cocina de montaña.

De la Vall d'Aran hasta l'Alt Empordà: paisajes que alimentan

La diversidad de paisajes del Pirineo catalán se refleja en sus diferentes productos. Cada comarca, con su clima, altitud y tradición, aporta sabores únicos a la gastronomía de junio.

Es cierto que algunos productos son muy locales, pero, por ejemplo, la zona de producción de la ternera con el sello IGP Vedella dels Pirineus Catalans abarca varios municipios de las comarcas de la Alta Ribagorça, Alt Urgell, el Berguedà, Cerdanya, la Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès i la Vall d'Aran.

- **Alt Empordà, Ripollès, Garrotxa.** Algunas especialidades de estas comarcas tienen nombre propio, como los yogures de La Fageda, las alubias de Santa Pau, el queso serrat de oveja y el queso de cabra Garrotxa, las anchoas de l'Escala, el vino con DO Empordà.

- **Alta Ribagorça, Pallars Sobirà, Pallars Jussà, Alt Urgell, Cerdanya.** En estas comarcas de alta montaña destaca la mantequilla DOP Cadí, elaborada por la Cooperativa Cadí; el DOP queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya, un queso intenso conocido como queso de Tupí, el queso de Ossera, quesos de pastor y la miel de montaña.
- **Berguedà, Solsonès.** En estas dos comarcas de media montaña puedes encontrar: lácteos de altura, como los quesos de Formatgeria el Miracle o los yogures artesanos de [Delicias del Berguedà](https://www.deliciesdelbergueda.cat/es) [<https://www.deliciesdelbergueda.cat/es>]; y carnes ecológicas con sello local, como [dpages](https://dpages.cat/es/tienda-online/) [<https://dpages.cat/es/tienda-online/>] y [Salt del Colom](https://saltdelcolom.com/es/carne-de-ternera-ecologica/) [<https://saltdelcolom.com/es/carne-de-ternera-ecologica/>].

Productos estrella del mes: carne y lácteos con sabor a Pirineo

En Caprabo queremos acercarte a los sabores del Pirineo catalán. Aquí tienes una selección de productos que reflejan el carácter del territorio.

- [Provedella](https://www.capraboacasa.com/es/search/results/?q=provedella&filter=BRAND_PROVEDELLA&suggestionsF) [https://www.capraboacasa.com/es/search/results/?q=provedella&filter=BRAND_PROVEDELLA&suggestionsF] (ternera de pasto)
- [Yogures La Fageda](https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059806-alimentacion/2059818-yogures) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059806-alimentacion/2059818-yogures>]
- [Quesos Cadí](https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059858-queso-y-membrillo) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059858-queso-y-membrillo>]
- [Mató del Pirineo Cadí](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/12735452-queso-mato-del-pirineo-cadi-tarrina-250-g/) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/12735452-queso-mato-del-pirineo-cadi-tarrina-250-g/>]
- [Mantequilla del Alt Urgell y Cerdanya \(DOP\)](https://www.capraboacasa.com/es/search/results/?q=mantequilla&suggestionsFilter=false) [<https://www.capraboacasa.com/es/search/results/?q=mantequilla&suggestionsFilter=false>]
- [Carne ecológica de Eroski BIO](https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059746-carnes-y-aves) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059746-carnes-y-aves>]

Recetas con alma de montaña: cocina con productos del Pirineo

El sabor de la alta montaña no solo se puede disfrutar en su lugar de origen, sino que con ingredientes auténticos del Pirineo, de calidad, y recetas muy sencillas, también puedes disfrutarlo en casa con los tuyos. Aquí van algunas ideas fáciles para que cocines con ese toque de montaña.

[Fricandó de ternera](/shared/.content/recetas/349-Fricando-de-ternera?tk=0) [/shared/.content/recetas/349-Fricando-de-ternera?tk=0]

El fricandó es un clásico de la cocina catalana que gusta a todos. Con una ternera de Provedella salpimentada, cocinada a fuego lento con setas, verduras y vino rancio, te saldrá un guiso perfecto.

[Arroz de montaña con cordero y verduras](/shared/.content/recetas/325-Arroz-de-montana-con-cordero-y-verduras-.html?tk=0) [

/shared/.content/recetas/325-Arroz-de-montana-con-cordero-y-verduras-.html?tk=0]

Necesitarás costillas de cordero, un buen sofrito, alcachofas, ajos tiernos, guisantes y azafrán, con estos ingredientes te saldrá un arroz de montaña brutal y saludable.

[Mató con compota de manzana](/shared/.content/recetas/329-Requeson-con-compota-de-manzana-.html?tk=0) [

/shared/.content/recetas/329-Requeson-con-compota-de-manzana-.html?tk=0]

Con esta receta tendrás una forma diferente y original de comer mató. Sin duda, la compota de manzana con el crujiente de manzana al horno lo hacen más especial todavía.

[Ensalada de granada y queso de cabra](/shared/.content/recetas/328-Ensalada-con-granada-y-queso-de-cabra.html?tk=0) [

/shared/.content/recetas/328-Ensalada-con-granada-y-queso-de-cabra.html?tk=0]

Una ensalada llena de color con escarola y rúcula fresca, granada y queso de cabra. El toque crujiente de piñones la hace perfecta como entrante.



[Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía 2025](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00056.xml) [

/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00056.xml]

Cataluña es la primera región europea que recibe la distinción de Región Mundial de la Gastronomía. Descubre toda su herencia culinaria, su innovación gastronómica, su compromiso social y con la sostenibilidad.