



Sajambre, vegetación frondosa junto a un majestuoso paisaje

El nuevo episodio de 'Montaña leonesa, ¡viva!' vuelve a la zona de Picos de Europa para disfrutar sus montañas y valles

== L.N.C.

LEÓN. Un contraste entre peñas y valles, vegetación frondosa y majestuoso paisaje... así definía Sajambre en 1918 Díaz Caneja. Poco ha cambiado desde entonces este valle, inmerso en los Picos de Europa, en el que el color verde parece que adquiere un tono y un brillo propios y que oportunamente fue rebautizado como valle del agua. Existe una escuela que se ha convertido en

museo. Su creación data de 1907 del capricho de un indiano que fue a México y pretendió dar una educación a sus compatriotas, de lo mejor que pudiera haber en España a nivel universitario. También se planteó un reto: llevar la electricidad a su pueblo natal, un proyecto difícil que se convierte en realidad en 1925 con la creación de la Fábrica de la Luz.

A nivel gastronómico, además de su buena carne, Sajambre cuenta con un producto muy apreciado, el queso del Beyo. Semiduro, compacto y con un sabor ligeramente ácido, este queso cuenta con indicación geográfica protegida propia. Carmen nos enseña su pequeña fábrica artesanal de quesos de cabra 'Quesos ArtesanosTita'. Está preparan-

do la mezcla para iniciar la elaboración de una nueva remesa. Nos explica que cada día traen la leche de cabras que se encuentran libres en los montes del norte de la provincia. Junto con otra veintena de empresas, forma parte de la Asociación Agralimentaria de la Comarca de Cistierna. Todos ellos, manteniendo sus especialidades, se han unido para potenciar el desarrollo de los agroalimentarios tradicionales tan enraizados en la Montaña Leonesa.

A pocos metros nos espera Sonia, la nueva dirección del Hostal Cuna del Sella. Lo primero que nos llama la atención es la presencia de la terraza con vistas al valle de Sajambre y el parking cerrado para albergar bicicletas y vehículos. El salón recepción tiene una pe-

queña biblioteca y allí podemos disfrutar de los desayunos caseros y conectarnos al wifi. Todo el edificio está recién remodelado, preparado para recibir clientes de todo tipo. Las habitaciones del hostel son acogedoras, luminosas y con vistas a la montaña. Los pisos superiores están distribuidos en apartamentos para dos y cuatro personas en los que se dispone de todos los servicios para facilitar al máximo la estancia.

Es la hora de comer y volvemos a la carretera que nos lleva hasta la garganta del Sella. A la entrada de Oseja se encuentra el Mesón El Arcediano. Con este nombre que recuerda la ruta que recorre el valle de Sajambre, José Luis se ha traído parte de la gastronomía gallega (su origen) a tierras de León. Nos habla de sus especialidades mientras en la cocina se prepara un pulpo a feira y un jugoso cachopo de carne de ternera. Su restaurante acoge a montañeros y amantes del senderismo, ofreciéndoles dos plantas que permite comer menús del día y degustar una amplia carta a unos 80 comensales con total comodidad.

Es hora de retirarnos y recogemos todos los 'bártulos' en nuestro Kia Soul. La verdad es que llama la atención y así se lo explicamos a Rubén, del departamento comercial de Busanauto. Y llama la atención no solamente por la rotulación publicitaria que lleva, sino también por su estructura y equipamiento. Damos fe que su comportamiento tanto en carretera como en las rutas de montaña es altamente satisfactoria.

Accede al canal Multimedia de nuestra página web:
LaNuevaCrónica.com

