

Larga vida al queso como el “Rey del Verano”: 10 recetas para disfrutar de este tesoro de nuestra gastronomía durante el periodo estival

- *Con más de 150 variedades distintas producidas en España, nuestro país es un auténtico y acreditado referente internacional de este tesoro gastronómico, como demuestran las 27 D.O.P y 4 I.G.P reconocidas en la elaboración de quesos*
- *Un patrimonio que la Organización Interprofesional Láctea (InLac) ha puesto en valor junto a MasterChef World, a través de 10 recetas ideales para disfrutar durante el periodo estival, con el toque particular de 10 exconcursantes que han pasado por el programa de televisión, y que cualquiera puede replicar desde casa*
- *“España tiene una diversidad y riqueza quesera incomparable que actúa como un motor económico para las zonas rurales. Cada queso cuenta una historia única de su lugar de origen, su producción mantiene viva una larga tradición y sustenta a muchas familias, proporcionando empleo y desarrollo en áreas que dependen de esta actividad”, destaca Nuria M. Arribas, directora gerente de InLac*

Madrid, junio 2024.- Este verano, los **quesos españoles** serán unos de los grandes protagonistas de nuestras mesas. Con **más de 150 variedades** distintas producidas en España, nuestro país es un auténtico y acreditado **referente internacional en la elaboración de quesos**, como demuestran las 31 figuras de calidad diferenciada reconocidas, que se reparten entre **27 Denominaciones de Origen Protegidas** (D.O.P) y **4 Indicaciones Geográficas Protegidas** (I.G.P.). Desde el **Idiazábal** hasta el **Majorero** canario, pasando por el **Tetilla** gallego o el **Cabrales**, la diversidad de los quesos de origen nacional es impresionante.

Un patrimonio que la **Organización Interprofesional Láctea (InLac)** ha puesto en valor junto a **MasterChef World** este 19 de junio en Madrid, en la **2ª edición de Quesa Training**, donde 10 exconcursantes del programa de televisión han coronado como “Rey del Verano” a este tesoro gastronómico, a través de su **creatividad para realizar recetas frías e ideales para disfrutar durante el periodo estival**, con el toque particular de cada uno de los populares chefs, pero que cualquiera puede replicar fácilmente desde casa.

Por ejemplo, **Ángela, la reciente ganadora de MasterChef 12**, ha elegido el queso **D.O.P. Cabrales** para su espectacular **‘Cabralescake y crujiente de fresas’**; mientras que María Morales y Adrián Rejón han mirado hacia su tierra, al escoger **D.O.P Manchego** y **D.O.P Idiazabal**, respectivamente, para confeccionar unas originales **‘Flores con tinta de calamar y crema de queso manchego’** y un delicioso **‘Cremoso de queso Idiazabal, galletas crujientes y sirope de arce’**. Por su parte, Fray Marcos ha utilizado D.O.P. Queso Majorero; Pilu Cuenca, el queso Payoyo de la Sierra de Cádiz; Raquel Meroño, D.O.P.

Queso de Tetilla; Estefanía Luyk, D.O.P. Queso de Mahón-Menorca; Pulga, D.O.P. Murcia al Vino; Amelia Platón, D.O.P. Torta del Casar; y Verónica Gomez, D.O.P. Queso Zamorano.

El evento también ha contado con la participación del **maestro afinador José Luis Martín**, de **QAVA by Martín Afinador**. Con más de 35 años de experiencia y tras haber probado más de 5.000 quesos a lo largo de su carrera, José Luis Martín es una eminencia. Durante su intervención, ha facilitado diversas ideas y consejos para disfrutar aún más de los 10 quesos protagonistas y recomendaciones sobre el resto de las 150 variedades de quesos que se producen en nuestro país. **"En una buena tabla de quesos no pueden faltar las texturas untuosas y crujientes, paletas de diferentes aromas, notas afrutadas y elegantes y, por qué no, recuerdos tostados.** En definitiva, tiene que estar formada por sabores suaves e intensos y **en España tenemos una increíble riqueza gastronómica que nos permite completarla con quesos de origen nacional"**, ha explicado el afinador.

Pero la 2ª edición de Quesea Training no sólo se ha centrado en resaltar la riqueza y diversidad de los quesos españoles, sino que igualmente ha abordado la necesidad de preservarlos, haciendo hincapié en su valor cultural y de progreso. "España tiene un patrimonio quesero incomparable que actúa como un **motor económico para las zonas rurales**. Cada queso cuenta una historia única de su lugar de origen. **Su producción mantiene viva una tradición y sustenta a muchas familias, proporcionando empleo de calidad y desarrollo en áreas que dependen de esta actividad.** Es crucial seguir apoyando y promocionando nuestros quesos para que estas zonas puedan prosperar y que su legado perdure", ha declarado **Nuria M. Arribas**, directora gerente de InLac.

Un patrimonio cada vez más amenazado

A pesar de la gran herencia, los quesos nacionales se enfrentan durante los últimos años a una creciente competencia de los quesos importados en el mercado doméstico. **En 2023, las importaciones de quesos se incrementaron un 10,66% interanual, alcanzando las 361.723 toneladas**, según datos de la Agencia Estatal de Administración Tributaria (AEAT). Esta tendencia al alza refleja un desafío significativo para los productores locales, sobre todo en un contexto de **consumo estable que promedia unos 9 kg per cápita, bastante por debajo de los 21 kg por persona al año de la media de la Unión Europea.**

España importa más queso que nunca, principalmente de Alemania y Países Bajos. **Unas importaciones que afectan a la presencia de los quesos nacionales en los lineales de los supermercados**, debido a que en su mayoría corresponden a quesos de bajo valor añadido (bloques de quesos que se lonchean ya envasados) y poco diferenciados, frente los quesos elaborados con leche de oveja, cabra y mezclas de los productores españoles.

Bajo estas circunstancias ha nacido "Quesea con Quesos de España", iniciativa en la que se enmarca la 2ª edición de Quesea Training y que InLac desarrolla con el objetivo no

sólo de fomentar el consumo de quesos españoles, sino también educar a los consumidores sobre su diversidad y calidad, y vincularlos a distintos momentos de consumo. “Queremos que nuestros quesos sean reconocidos y apreciados por su excelencia y su variedad, tanto los que están diferenciados con D.O.P e I.G.P como el resto de la oferta nacional, pues **hay un queso español para cada tipo de consumidor, el momento del día o sus necesidades personales**”, ha subrayado Nuria M. Arribas.

Sigue la acción a través de los hashtags **#Quesea #QueseaConQuesosDeEspaña #QueseaTraining**

Sobre InLac

InLac engloba a todo el sector lácteo de España (Cooperativas Agro-alimentarias de España, FENIL, ASAJA, COAG y UPA) y es un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea. Se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen.

Descarga todas las recetas a través del código QR o en la web www.quesosdeespana.es

