

Quesos de España para todos en plena Gran Vía de Madrid

- *El emblemático Teatro Capitol, situado en la Gran Vía de Madrid, se convertirá el próximo viernes 8 de diciembre en el epicentro de una experiencia gastronómica multitudinaria: una degustación de quesos españoles para 2.000 personas*
- *Una degustación, llevada a cabo por InLac, cuyo objetivo no sólo es deleitar a los viandantes de la Gran Vía madrileña con la exquisitez de los quesos de origen nacional, sino también aumentar su conocimiento sobre estos tesoros culinarios*
- *“Con acciones de este tipo buscamos trasladar directamente al consumidor esa seña de identidad, diversidad y excelencia que nos caracteriza como país productor de quesos”, explica Nuria María Arribas, directora gerente de InLac*

Madrid, dic 2023.- **España es un país de quesos** por varias razones, ya que cuenta con una gran diversidad geográfica, una rica tradición ganadera, los productores utilizan métodos de elaboración artesanales y tiene una **cultura gastronómica muy arraigada** en torno a este alimento. Sin embargo, de acuerdo con un reciente estudio realizado por IPSOS para la **Organización Interprofesional Láctea (InLac)**, el 71% de los consumidores españoles desconoce esta riqueza quesera fuera de los quesos manchegos, asturianos y gallegos.

Por ello, el próximo **viernes 8 de diciembre, de 18:00 a 20:00 horas**, el emblemático **Teatro Capitol de Madrid** se convertirá en el epicentro de una experiencia gastronómica especial: una **degustación de quesos para 2.000 personas**. Una acción, llevada a cabo por InLac en el marco de su campaña **‘Quesea con Quesos de España’**, cuyo fin no sólo es deleitar a los viandantes de la Gran Vía madrileña con la exquisitez de los quesos de origen nacional, sino también aumentar su conocimiento sobre estos tesoros culinarios.

“La degustación en el Teatro Capitol busca proporcionar a los viandantes y consumidores de una de las zonas más concurridas del país en estas fechas festivas y prenavideñas la **oportunidad de explorar y disfrutar de la gran oferta de quesos que tenemos en España**. Es una oportunidad ideal para ampliar horizontes y descubrir los sabores y las texturas que nos brinda nuestra **rica tradición quesera**”, declara **Daniel Ferreiro**, presidente de InLac.

Y es que a lo largo y ancho de España se elaboran **más de 150 variedades diferentes de quesos**, lo que implica que nuestro país disponga de **30 figuras de calidad**, repartidas en

27 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y 3 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP). Un auténtico **reflejo de la tradición y maestría de los productores españoles** de quesos, quienes han perfeccionado sus técnicas artesanales generación tras generación.

Símbolo nacional a preservar

Además, el queso es un símbolo nacional que debemos preservar, al tener un impacto muy positivo en las zonas rurales, donde **la producción de queso proporciona empleo y prosperidad**. Más aun, en un mercado cada vez más repleto de alimentos y snacks procesados, sobre todo para el segmento de consumo que engloba a la Generación Z, cuyo valor nutricional es inferior al **alto contenido de vitaminas, proteínas y calcio** que puede aportar este alimento tan versátil, saludable y auténtico de nuestra gastronomía.

“Detrás de cada queso español hay una historia de dedicación, de comunidades rurales fortalecidas y de un **patrimonio cultural que debe ser apreciado y promovido**. Con acciones de este tipo buscamos trasladar esa **seña de identidad, diversidad y excelencia** que nos caracteriza como país”, explica **Nuria María Arribas**, directora gerente de InLac.

La campaña [*‘Quesea con Quesos de España’*](#) se centra en fomentar el consumo de quesos de origen nacional, vincular diferentes tipos de queso a distintos momentos de consumo, aumentar la cultura del consumidor asociada al queso y en posicionar el queso español dentro del mercado para competir ventajosamente con otras alternativas de consumo. También buscar situar el consumo per cápita (9 kilos anuales) de los españoles a unos niveles europeos, donde la media se sitúa en unos 21 kilos de queso por persona al año.

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.