

Tenemos en España algunos de los mejores quesos del mundo y no lo sabemos

Nace Es Queso, el primer proyecto que agrupa a todo el sector lácteo y que tiene como objetivo fomentar el conocimiento de los quesos de nuestro territorio



Madrid, marzo 2018. InLac, la organización interprofesional que engloba a todo el sector lácteo de España, producción y transformación, presenta **Es Queso**, el primer proyecto que nace con el objetivo de comunicar la calidad y la variedad de los quesos nacionales.

En España contamos con algunos de los mejores quesos del mundo, muy premiados y reconocidos tanto a nivel nacional como internacional. También somos uno de los países con mayor variedad de quesos del mundo, ya que contamos con **más de 150 tipos, de los cuales hay más de 32 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).**

A pesar de estos datos, y de que **en el 89% de los hogares españoles está presente el queso**, nos encontramos ante un panorama general de desinformación, en el que la mayoría de los consumidores no saben qué variedades existen, ni cuáles pueden responder más a sus gustos y necesidades particulares. El resultado es que, a pesar de la calidad y la variedad de nuestros quesos, **los españoles consumimos 7,8 kg de media al año (Fuente MAPAMA), frente a los 17,2 de la UE.**

Es Queso

ES BUENO, ES SANO, ES NUESTRO

Es Queso nace para ser el **punto de encuentro de los amantes del queso** y dar a conocer la enorme variedad y la calidad de un producto, en realidad tan desconocido, y sin embargo tan nuestro.

El magazine digital Es Queso recogerá toda la actualidad del sector, pero también eventos queseros de cada ciudad y un recomendador llamado **'La Quesoteca'** para que cualquier usuario pueda saber el queso que podría satisfacer sus necesidades en cada ocasión. **Entrevistas, especiales, catas, actividades, vídeos y cientos de artículos**; Es Queso quiere dar a conocer que mucho más que un producto, tras los quesos de España hay **personas, cultura, naturaleza, territorio y tradición**.

La presentación

El proyecto se presentó el lunes 12 de marzo en una pequeña cata impartida por Clara Díez, socia de Quesería Cultivo. Durante la misma los asistentes pudieron degustar quesos que hacían un recorrido por todo el territorio nacional:

- **Queso de Cabrales de Central Lechera Asturiana (CAPSA)**, medalla de Plata en el World Cheese Awards, 2017. Madura en la cueva del Molín durante unos 6 meses.
- **Lactalis: Flor de Esgueva Viejo**, elaborado únicamente con leche cruda de oveja y madurado en corteza natural un mínimo de 7 meses.
- **Granja Cantagrullas: 40C OV**, fruto de la adaptación de la tradicional receta del Cheddar inglés, este queso se elabora a partir de leche cruda de oveja castellana. Maduración de entre 8 y 12 meses.
- **COVAP: Torremilano**, elaborado con leche cruda de oveja y una curación superior a 9 meses.
- **Dairylac, Tres Viajeros: queso de Arzúa-Ulloa, y queso de Tetilla**, ambos elaborados con leche entera pasteurizada de vaca.
- **Agropal: queso cerrato** cruda de oveja (min 50%) y pasterizada de vaca (min 40%); y **queso chusco** de leche cruda de oveja, de pasta prensada y una curación de más de 365 días.
- **Alimer: Cachota de cabra**, envuelto por una ligera corteza enmohecida, tierno con 15 días de maduración.
- **Campo Real Tradicional** mezcla pasteurizado semicurado 65% oveja, y **Campo Real** queso de oveja añejo leche cruda
- **Coinga: Semicurado Coinga** de Mahón y semicurado Sa Naveta
- **Quesería La Jarradilla**: de leche pasteurizada de vaca de raza Frisona, maduración mínima de 30 días.

Es Queso

ES BUENO, ES SANO, ES NUESTRO

- **Quesería La Rueda: Moluengo**, de leche cruda de cabra, unos 20 días de maduración.
- **Campoveja: CCL**, queso de corteza lavada de oveja. Cuenta con una maduración de entre 2 y 4 meses.
- **Albe, Lácteos del Jarama**: Queso fresco de Burgos de leche pasteurizada de vaca y leche pasteurizada de oveja.

Es Queso en las redes

[Cuenta de IG](#)

[Cuenta de Facebook](#)

[Cuenta de Twitter](#)

Sobre InLac

InLac es la organización interprofesional que engloba a todo el sector lácteo de España.

Sus miembros representan tanto a la producción –ASAJA, COAG, UPA y Cooperativas Agro-Alimentarias de España- como a la transformación –FENIL y Cooperativas Agro-Alimentarias de España-; y su principal función es velar por la sostenibilidad de la cadena de valor del sector lácteo. InLac es el instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea y se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen.