

Izquierdo presenta una nueva web con quesos de la Comunidad de Madrid, accesible desde hoy a empresas y particulares

Las Rutas de los Quesos de la Comunidad reafirman el patrimonio gastronómico de la región

- Participan 29 quesos de 14 municipios, agrupados en cinco zonas de la región, que destacan por sus propiedades
- El sector lácteo genera en la región madrileña un millar de puestos de trabajo

27 de septiembre de 2018.- La Comunidad de Madrid ha querido dar un nuevo impulso al patrimonio gastronómico y el sector lácteo madrileño con el lanzamiento de las nuevas Rutas de los Quesos que el consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Carlos Izquierdo, ha presentado esta mañana.

El punto de partida de estas rutas ha sido un proyecto de análisis de quesos desarrollado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), dentro de su línea de investigación alimentaria. A partir de sus resultados se han elaborado cinco rutas con 29 quesos analizados por técnicos especializados y recomendados por sus propiedades, con el propósito de darlos a conocer a los consumidores particulares y empresas, así como de impulsar la producción local y el turismo en la región.

Los madrileños pueden acceder desde hoy jueves a toda la información de las rutas en la página web de la Comunidad de Madrid (www.comunidad.madrid). En ella podrán ver un mapa con los 14 municipios de la región donde están las queserías, agrupados en cinco zonas: quesos de la Campiña, de la Comarca de las Vegas, de la Comarca de Torrelaguna, de la Sierra de Guadarrama y de la Sierra Oeste.

La información incluye una ficha muy completa de cada queso, indicando de qué animal se ha elaborado (vaca, oveja o cabra), su raza, lugar de elaboración, tipo, origen, características, foto y mención a sus premios, ya que siete de los quesos presentados han obtenido importantes reconocimientos y más de doce cuentan con la marca certificada M Producto Certificado, garantía de su calidad.

La mayoría de las queserías incluidas en las rutas realizan una elaboración artesana y familiar, en muchos casos utilizando la leche de los animales que ellos mismos crían en sus fincas. De este modo, la materia prima, la elaboración, la fabricación y el envasado se realizan dentro de la Comunidad de Madrid, logrando productos de gran calidad.



Comunidad
de Madrid

Izquierdo ha destacado que “estos productos son una muestra del rico patrimonio gastronómico madrileño y de la alta calidad de los productos de nuestra región, que el Gobierno regional quiere impulsar”. Asimismo, ha recordado que “la Comunidad de Madrid batió el pasado año su reto histórico en exportaciones alimentarias superando los 1.500 millones de euros, casi un punto más que el año anterior y la cifra más alta de su historia desde que se tienen registros”.

POSIBILIDADES LABORALES EN ALZA EN EL SECTOR LÁCTEO

Además de los recogidos en las Rutas del Queso, la Comunidad cuenta con más un centenar de variedades de quesos elaborados en las 38 industrias lácteas registradas en la región, de las cuales 24 son queserías (la mayoría se encuentran en municipios rurales y un tercio de ellas se han puesto en marcha en los últimos diez años). El lácteo es el cuarto subsector de la industria alimentaria de la región en volumen de ventas, con 436 millones de euros anuales y genera un millar de puestos de trabajo en la Comunidad.

Destaca también la calidad de los quesos madrileños, con nueve queserías adheridas a la marca M Producto Certificado, un distintivo de la Comunidad de Madrid creado en 2014 para identificar a los productos de calidad cultivados, elaborados en nuestra región. En este momento hay cerca de 500 empresas de producción alimentaria distinguidas con este certificado de calidad y más de 3.500 productos.