

Técnicos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario recogerán muestras de leche para analizarlas

La Comunidad de Madrid firma un convenio con la Asociación de Ganaderos para reforzar el control de la producción láctea y garantizar su calidad

- La mejora genética de los ejemplares de vacuno permite proteger a las razas autóctonas
- La selección de sementales impulsa una cabaña cada vez más eficiente en la obtención de leche y carne
- El Ejecutivo regional patrocina la quinta edición de *Madrid es Queso*, que se celebra en Móstoles hasta el próximo día 15

6 de junio de 2025.- La Comunidad de Madrid ha firmado un convenio con la Asociación de Ganaderos para el Control Lechero de Madrid (AGLEMA) para reforzar el control de la producción láctea, así como asegurar su calidad y trazabilidad. Para ello, el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) va a colaborar en la recogida de muestras de leche y en su análisis.

Además de mejorar el cuidado de la alimentación y salud de los madrileños, ambas entidades contribuirán a reforzar la competitividad del sector mediante la aplicación de prácticas científicas e innovación tecnológica. Entre ellas, la mejora genética de ejemplares de vacuno, que permite proteger a las razas autóctonas, seleccionar a los mejores sementales para crianza e impulsar que la cabaña ganadera sea cada vez más eficiente en la obtención de leche y productos cárnicos. En este trabajo colabora el Centro de Selección y Reproducción Animal regional (CENSYRA), situado en Colmenar Viejo.

También el Ejecutivo autonómico promociona los lácteos de cercanía en numerosas presentaciones, salones y congresos. Entre ellas, la quinta edición de *Madrid es Queso*. Esta feria, que organiza Q de Quesos, se ha presentado hoy en el Centro de Innovación Gastronómica de la capital.

Desde este viernes y hasta el domingo 15, Móstoles acogerá esta cita con atractivas propuestas. Entre ellas, una Ruta de Tapas con Queso de Madrid, en la que participarán numerosos locales del municipio, así como un mercado el sábado 14 de junio, de 11 a 20:00 horas, en el Parque Liana. En él se podrá disfrutar de degustaciones, catas guiadas, *showcookings* y talleres gastronómicos.

La Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega colaborará con la feria los días 12 y 13 de junio, con la participación de los alumnos. Por último, se celebrará el V concurso Quesos de Madrid, que en 2024 premió a Alimentos de Miraflores (Mejor Queso Fresco y de Pasta Blanda), así como a Quesería Vega Alberche (Mezcla).

EMPLEO Y PERMANENCIA DE LA POBLACIÓN EN ZONAS RURALES

En la región operan actualmente 30 queserías (de alimentos frescos, madurados y fundidos). De ellas, 21 se ubican en municipios rurales y ocho realizan su propia venta directa, gracias a su ganadería ovina y caprina. Estos pequeños negocios suponen una oportunidad de empleo y permanencia para la población de las zonas rurales.

Diez de ellas tienen el sello M Producto Certificado, que desde 2014 avala la calidad diferenciada y la trazabilidad de los alimentos elaborados en Madrid. Están adheridos a este reconocimiento, actualmente, 505 empresas y más de 4.100 artículos.

Destacan las elaboraciones artesanales, reconocidas internacionalmente por su calidad. En el concurso internacional *World Cheese Awards 2024*, obtuvieron dos oros, cuatro platas y tres bronces, logrando una gran acogida por su carácter propio y demostrando su potencialidad.