

Cuatro queserías de la Comunidad de Madrid reciben medallas en los *World Cheese Awards* 2018, los 'Óscar' de los quesos

Siete quesos de la Comunidad de Madrid, reconocidos entre los mejores del mundo

- Dos de las queserías galardonadas pertenecen a la Marca M Producto Certificado
- La Comunidad de Madrid ha puesto en marcha las Rutas de los Quesos para poner en valor estos productos lácteos

24 de noviembre de 2018.- Siete quesos de la Comunidad de Madrid han sido galardonados recientemente en el certamen *World Cheese Awards*, considerado por los expertos como los 'Óscar' de los quesos. Elaborados en cuatro queserías de la región, estos quesos han recibido el reconocimiento internacional que los sitúa entre los mejores del mundo, en un concurso al que concurren cerca de 3.500 quesos de 41 países.

Los quesos Turbulencia y Mentiroso, de la Quesería Jaramera, de Torremocha del Jarama, han recibido medalla de oro y bronce respectivamente en el certamen. También han sido galardonados La Laguna oveja de Alimentos de Miraflores, de Miraflores de la Sierra (plata); el curado y el semicurado de La Rosa Amarilla, de Chinchón (bronce); y los curados Arroyo del Endrinal (plata) y 7 Picos (bronce) de Arroyo del Endrinal, de Cercedilla.

Estos quesos madrileños, que han sido valorados por un jurado formado por un comité de 230 expertos de 29 países integrado por minoristas, compradores, consumidores y periodistas gastronómicos, forman parte ya de la historia del concurso de quesos más prestigioso del mundo. Tres de los quesos premiados, elaborados por las queserías La Rosa Amarilla y Alimentos de Miraflores, pertenecen a la Marca M Producto Certificado de la Comunidad de Madrid.

En los últimos años, distintos quesos madrileños han sido premiados en este concurso. El queso de leche cruda de cabra de Vega de San Martín recibió en 2013 la medalla de plata. Además, su 'capricho de cabra' recibió en 2014 la medalla de bronce. Y una vez más, en 2015, recibió la medalla de bronce el queso 'Madurado San Martín'.

El queso de cabra semicurado de Quesos La Cabezuela (Fresnedillas de la Oliva) obtuvo en 2011 la medalla de bronce en la *World Cheese Awards*. Y más recientemente, el también galardonado en esta edición La Rosa Amarilla, se colocó en su categoría de semicurados en tercera posición.

5 RUTAS DEL QUESO EN LA REGIÓN

En la Comunidad de Madrid se produce una amplia variedad de quesos elaborados con leche de cabra y oveja. Una producción que se concentra principalmente en pequeñas queserías que ahora son más accesibles a todos los consumidores gracias al nuevo portal de Rutas del Queso de la Comunidad de Madrid.

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.

Son 14 municipios de la Campiña, la Comarca de las Vegas, la Comarca de Torrelaguna, la Sierra de Guadarrama y la Sierra Oeste. Pero, además, la Comunidad cuenta con más de un centenar de variedades de quesos elaborados en sus 38 industrias lácteas, de las cuales 24 son queserías.

El sector lácteo es el cuarto más importante de la industria alimentaria de la región en cuanto a su volumen de ventas, con 436 millones de euros anuales, que generan un millar de puestos de trabajo en la Comunidad.