

# InLac exhibe en Alimentaria 2024 el enorme potencial de los quesos españoles en el mercado nacional e internacional

El sector cooperativo ha contado con una destacada presencia, con la participación del Consorcio de Promoción del Ovino Sociedad Cooperativa, Cueva del Molín de Central Lechera Asturiana y Granja Perales, la nueva gama de ovino de leche de Pastores Grupo Cooperativo

Un certamen clave para mostrar el potencial y pujanza de los quesos de origen nacional. La Organización Interprofesional Láctea (InLac) ha contado con un stand agrupado bajo la marca "Quesos de España". En este sentido, se ha creado una experiencia gastronómica única, dirigida al canal HORECA, para mostrar la excelencia, diversidad y gran variedad de los quesos españoles a lo largo de todo el territorio nacional, con la colaboración de **12 queserías españolas**, que dieron a conocer sus quesos artesanos y gourmet entre los profesionales.

Entre las participantes, el sector quesero cooperativo ha tenido una destacada representación, con la presencia de "Consorcio de Promoción del Ovino Sociedad Cooperativa", "Cueva del Molín de Central Lechera Asturiana" y "Granja Perales, la nueva gama de ovino de leche de Pastores Grupo Cooperativo".

La edición de Alimentaria, que se ha celebrado entre el 18 y el 21 de marzo en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, ha desplegado un amplio programa de actividades, abordando los principales retos y desafíos que tiene ante sí la industria alimentaria en cuanto a innovación, digitalización e internacionalización de sus mercados. Y el queso de origen nacional ha brillado con luz propia.

Han participado, así, 12 queserías innovadoras, modernas y con ganas de crecer y dar a conocer sus quesos. Estas queserías, que acudieron a Alimentaria de la mano de InLac, se caracterizan por elaborar quesos artesanos y gourmet, pero tienen suficiente volumen para suministrar a los canales Trade y Horeca. Las queserías destacaron por la presentación culinaria de sus quesos y usos gastronómicos.

Doce queserías, en representación de las diferentes zonas geográficas, mostraron la gran variedad y diversidad de quesos españoles en función del tipo de leche empleada (vaca, oveja, cabra y/o mezcla), proceso de elaboración, curación, etc.

Tal y como explican desde InLac, cada quesería participante destaca por un modelo productivo que impulsa **la sostenibilidad del medio rural y la defensa del medio ambiente y el territorio**, mientras que el sector cooperativo ha tenido una importante representación como pilares esenciales e imprescindibles de la denominada "economía social".

## Campaña Quesea

InLac ha impulsado una potente campaña de información que, bajo el nombre de 'Quesea con Quesos de España' promueve el conocimiento y consumo de "nuestros riquísimos, sostenibles y saludables quesos", contemplando entre otras acciones, la asistencia a ferias de referencia como es el caso de Alimentaria 2024. "Tenemos más de 150 variedades y más de 30 figuras de calidad por descubrir y disfrutar. Estamos poniendo en valor que, cuando tomamos queso de origen nacional, estamos apoyando también a los productores locales, el desarrollo económico de las zonas rurales, los ecosistemas ligados a la actividad ganadera y láctea y el medio ambiente", ha subrayado el presidente de InLac, Daniel Ferreiro.

La campaña Quesea está presente ya en un gran abanico de soportes publicitarios, que incluyen cines y autobuses de todo el país.



El stand de 'Quesea con Quesos de España' en Alimentaria ha atraído a expertos compradores en quesos de todo el mundo.

ancestrales y hay una cultura gastronómica muy arraigada en torno al queso", explica la directora gerente de InLac, Nuria María Arribas. Y es que los quesos españoles son mucho más que un alimento: son una obra de arte culinaria que refleja la pasión y el esfuerzo de innumerables personas. Detrás de cada queso, hay ganaderos que cuidan con cariño a sus rebaños, cooperativas que trabajan incansablemente para transformar la leche en quesos de calidad e industrias que perfeccionan sus técnicas a lo largo de generaciones, tal y como explican desde InLac.

A juicio de InLac, todavía hay bastante desconocimiento entre los consumidores sobre la versatilidad y amplitud de oferta que existe en las comunidades autónomas que puede deberse a que los lineales de los supermercados abundan quesos más genéricos, motivando que ciertos quesos regionales o menos conocidos no estén tan presentes en estos establecimientos. A lo que se suman, la distorsión de importaciones de quesos de bajo valor añadido que llegan al mercado procedentes de otros países.

De ahí que sean tan importantes campañas como 'Quesea con Quesos de España', cuyo objetivo es incrementar el grado de conocimiento de los consumidores sobre las variedades de quesos disponibles que se pueden encontrar a lo largo y ancho del país, entre otros aspectos. Y es que, en las degustaciones públicas que ha impulsado InLac en el marco de esta campaña, como la que tuvo lugar durante el puente de la Constitución a las puertas del Teatro Capitol de Madrid, "pudimos comprobar que hay un gran interés por parte de los españoles en ampliar sus horizontes y descubrir los sabores y las texturas que nos brinda nuestra rica tradición quesera", ha explicado el presidente de InLac.

En todo caso, el punto de partida es muy positivo, ya que los consumidores españoles se inclinan en un 90% por consumir quesos de España. Es decir, 9 de cada 10 consumidores prefieren consumir quesos de origen nacional, de acuerdo con una reciente encuesta desarrollada por IPSOS para la Interprofesional.

"Encontramos múltiples razones que nos sitúan como uno de los países con mayor tradición quesera: contamos con una gran diversidad geográfica, una rica tradición ganadera, nuestros productores utilizan métodos de elaboración



Daniel Ferreiro, presidente de InLac y presidente del sector lácteo de Cooperativas Agro-alimentarias de España.

## Granja Perales. Grupo Pastores

### 5 quesos madurados premiados y el sabroso y consistente queso fresco

Los quesos madurados de oveja de Granja Perales están elaborados de manera artesanal, con leche cruda de las propias ovejas que Pastores tiene en sus nuevas instalaciones de Perales del Alfambra (Teruel). Son quesos de pasta prensada con 2, 3, 6, 9 y 12 meses de curación, con corteza natural cepillada con aceite de oliva del Bajo Aragón y sin conservantes: semicurado de Teruel, semicurado, curado, viejo y añejo. Se presentan en dos formatos para la venta: la cuña de unos 230 gramos, para venta en "libre servicio" principalmente, y el queso entero de unos 2,8 kg. de peso, para mostradores de charcutería y hostelería.

La primera de las referencias que se lanzó al mercado fue el queso fresco, elaborado con leche de oveja pasteurizada y que destaca por su sabor, textura y firmeza. Que incluso puede cocinarse a la plancha o a la brasa. Se comercializa en pack individual de 250 gramos, con fácil cierre que amplía su consumo en casa, y en formato villalón de 1.600 gramos para el corte en mostradores de charcutería.

En las tres primeras participaciones en los World Cheese Awards, los quesos madurados Granja Perales han obtenido 6 medallas: cinco de plata y una de bronce. Granja Perales es una pequeña quesería de un pequeño pueblo de

Teruel, impulsada por Pastores Grupo Cooperativo. Cuentan con un rebaño propio de 1.200 ovejas, lechería y quesería en el mismo emplazamiento y están dando trabajo a 9 personas de Perales del Alfambra y otros pueblos próximos, ayudando a fijar la población en el medio rural



Más información

## Cueva del Molin. Central Lechera Asturiana

### El Cabrales más premiado del mundo

El queso Cabrales D.O.P. Cueva del Molín de Central Lechera Asturiana se elabora respetando la tradición a partir de una excelente materia prima, la leche de Central Lechera Asturiana recogida en esta zona. Su maduración se lleva a cabo en la Cueva del Molín que está situada en Carreña de Cabrales, en pleno corazón de los Picos de Europa. Se trata de una cueva natural que cuenta con unas condiciones atmosféricas especiales y unas corrientes de aire llamadas "soplaos" que son claves en este proceso. Además, también se controlan la temperatura y la humedad en todo momento asegurando que la maduración de los quesos se realiza en las mejores condiciones. El resultado es un queso Cabrales con un sabor y cremosidad únicos reconocido a nivel mundial.

El queso Cabrales D.O.P. Cueva del Molín acumula un total de 7 medallas World Cheese Awards del certamen internacional también conocido como "las Olimpiadas del Queso", convirtiéndose en el queso Cabrales más premiado del mundo. Además, es el único queso Cabrales cuya calidad está certificada por contar con la certificación IFS de seguridad Alimentaria. Sin duda ha sido el gran embajador de esta Denominación de Origen asturiana en esta edición de Alimentaria.



Más información

## Consorcio de Promoción del Ovino

### Un queso de ganaderos y para sus ganaderos

El Consorcio de Promoción del Ovino es la mayor cooperativa del sector a nivel europeo y primera empresa de recogida en ovino desde su centro de Villalpando. Hace unos cuatro años apostó por hacer una quesería y desde entonces con mucha ilusión y esfuerzo intentan hacer un producto de calidad para darle un valor añadido a la leche de sus socios. Es un queso de ganaderos y para sus ganaderos, para que puedan ver plasmado el buen trabajo que hacen en sus granjas.

El Consorcio de Promoción del Ovino presentó en Alimentaria tres quesos de leche de oveja:

- Queso CONSORCIO Denominación de Origen Zamorano (D.O.P) de leche cruda de oveja de razas autóctonas Castellana y Churra, todas las granjas productoras de esta leche y que cuenta con estas razas están ubicadas en la provincia de Zamora e inscritas en el Consejo regulador de la D.O.P. Queso Zamorano, al igual que la quesería. La curación es por encima de los 10 meses, y este queso posee un premio "CINCHO DE ORO" en el año 2022.
- Queso CONSORCIO I.G.P. Castellano, de leche cruda, elaborado con leche de granjas ubicadas en Castilla y León, se trata de un queso el cual también posee una larga curación, aproximadamente 8 meses. Recibió una MEDALLA DE BRONCE en el World Cheese del año 2022
- Queso CONSORCIO leche de oveja pasterizada, es un queso fabricado a base de leche de oveja pero en este caso pasterizada para llegar a un público que le guste el queso más suave aunque no carente de carácter y sabor que le aporta la leche de oveja. Es finalista en su categoría dentro de los 880 quesos que se han presentado en el concurso que se realiza en el Salón de Gourmet de este año.



Más información