Los quesos andaluces premiados en los World Cheese Awards

Las queserías gaditanas 'Payoyo' y 'Doña Casilda', la granadina 'Las RRR' y la jienense 'Quesos y Besos' han logrado seis galardones en los World Cheese Awards

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández- Pacheco, ha destacado el "alto nivel" de los quesos andaluces tras la celebración de la 36 edición de los prestigiosos World Cheese Awards, donde cuatro queserías de la comunidad autónoma han sido reconocidas con seis galardones "supergold", la máxima distinción que otorga este concurso.

Un total de 4.786 quesos han sido valorados por 250 profesionales del sector en el certamen, celebrado este año en Portugal. España ha logrado 25 galardones 'supergold' y seis de estos han ido a parar a cuatro queserías andaluzas. Las marcas 'Payoyo' y 'Doña Casilda', ambas de la provincia de Cádiz, se han hecho con uno de estos galardones. La primera por su queso de cabra y oveja semicurado, y la segunda por su queso curado al romero.

Asimismo, la quesería artesanal 'Las RRR', de Granada, ha ganado otros dos 'supergold' por sus quesos de cabra curado de leche cruda y de oveja al romero gran reserva; Lácteos Romero

Peláez (Quesos y Besos), de Guarromán (Jaén), iguala esta marca con dos medallas para sus referencias de coagulación láctica.

El titular andaluz de Agricultura ha señalado que estos quesos “muestran el valor de la tradición y la innovación del sector lácteo en la comunidad, que cuenta con una gran variedad de quesos tradicionales de excelente calidad”. “Una actividad que no sólo fija a la población en sus municipios, sino que además permite la pervivencia de numerosas razas autóctonas y del pastoreo”, ha sostenido.

Diversificación de la producción

El consejero ha recordado que en la actualidad existen 15 variedades andaluzas de queso reconocidas, cinco de oveja y 10 de cabra, aunque ha destacado la aparición de nuevas especialidades que diversifican la producción, una “muestra más de la fuerza que adquiere nuestro sector agroalimentario cuando se aúnan tradición e innovación”.

Aunque se destina también a la elaboración de otros productos lácteos o a su venta directa, **en Andalucía casi el 71% de la leche producida es de vaca**, producción lechera que representa alrededor del 7,5% de la producción nacional y sitúa a la comunidad autónoma a la cabeza de España en cuanto a profesionalización y tamaño de las explotaciones de leche de vaca. La segunda producción lechera más importante es la de cabra (28 % de la producción lechera andaluza), que representa el 46 % de la producción nacional y sitúa a España como segundo país productor en Europa, solo por detrás de Francia.