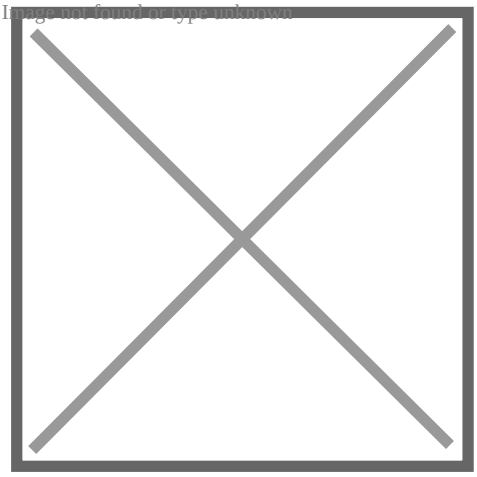
PROVINCIA | Gastronomía

Zuheros acoge del 19 al 22 de septiembre la XVI Fiesta del Queso

En esta edición participan 22 queserías de casi todas las regiones españolas y se podrán degustar unas 40 variedades

Redacción
Lunes 16 de septiembre de 2019 - 15:54



Del 19 al 22 de septiembre la localidad de Zuheros volverá a convertirse en el epicentro de la divulgación de los quesos artesanales españoles durante la XVI Fiesta del Queso, una actividad consolidada que cuenta con el respaldo del Instituto Provincial de Desarrollo Económico de la Diputación y que permitirá a los visitantes degustar hasta 40 variedades diferentes de queso.

La presidenta de Iprodeco, Dolores Amo, ha valorado cómo la colaboración entre instituciones, y el trabajo del sector privado representado por Los Balanchares, ha conseguido “desarrollar esta fiesta que se ha consolidado no sólo dentro del sector ganadero y de la alimentación, sino como fiesta del turismo para Zuheros, llegando a reunir estos años a 15.000 visitantes, el equivalente a que Córdoba recibiera en tres días 6,5 millones de turistas”.

La también delegada de Asistencia Económica con los Municipios y Mancomunidades ha hecho hincapié en que “Zuheros ha sido capaz a través de su patrimonio, su belleza, sus singularidades y esta fiesta dar a conocer su industria agroalimentaria y establecer un escaparate impresionante durante sus días de celebración, por eso vamos a seguir colaborando a través de Iprodeco”.

Por último, la diputada provincial ha subrayado que “hay que seguir apostando por su difusión porque, a pesar de la pequeña dimensión del municipio, sirve para afianzar a la población de las zonas rurales y para atajar la despoblación en esta zona. Estas actividades de promoción son fundamentales para que el camino de estos pueblos sea más esperanzador”.

La alcaldesa de Zuheros, Manuela Romero, ha expuesto, por su parte, que “es una fiesta que fomenta el desarrollo económico del municipio y su promoción turística durante todo el año. Es uno de nuestros puntos más fuertes y tiene también una repercusión en el empleo de 60 personas, por eso hay que seguir apoyándola”.

La delegada provincial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Araceli Cabello, ha expresado el respaldo del gobierno autonómico al sector ganadero y agroindustrial, “al que tenemos que dar promoción con iniciativas como esta porque hay que potenciar el consumo durante todo el año tendiendo la mano al tejido empresarial”. En este sentido, ha recordado que en la provincia de Córdoba hay 14 industrias queseras.

El gerente de la Quesería Los Balanchares, Juan de Dios Serrano, ha destacado, por su parte, que “es un magnífico vehículo de promoción turística aunque nació con el objetivo de fomentar el consumo de queso artesanal, un propósito con el que seguimos, que los consumidores conozcan la elaboración artesanal de los quesos del país, con más de 130 variedades diferentes”.

Serrano ha explicado que participan 22 queserías de casi todas las regiones españolas (Galicia, Asturias, Cantabria, Castilla La Mancha, Castilla León, Andalucía, Extremadura, Baleares, etc) y se darán a probar unas 40 variedades. Además, ha recordado que “estos días los productores venden más de 10.000 kilos de queso”.

Por último, ha abundado en que “lo interesante es disfrutar del queso, desde el más suave al más intenso, y hablar con el quesero. Además, hay catas dirigidas para disfrutar del queso de manera pausada y conocer

entre 5 y 6 variedades, y talleres de elaboración artesanal con los útiles de aquella época para que los niños sepan cómo salen los productos agroalimentarios".
La feria se inaugurará el jueves 19 las 18.30 horas y se mantendrá abierta hasta el domingo a las 15.30 horas.