PROVINCIA | Gastronomía

En la XI Fiesta del Queso de Zuheros se podrán degustar más de 30 variedades artesanales de toda España

Hay programadas actividades paralelas, como un taller de elaboración de queso, una cata dirigida y una gymkana

Redacción
Miércoles 24 de septiembre de 2014 - 08:12

La Fiesta del Queso de Zuheros, que este año cumple su XI edición, volverá a llenar de actividad esta localidad de la Subbética cordobesa el próximo fin de semana, con una previsión de visitantes similar al de años anteriores, entre 12.000 y 15.000 personas.

El delegado de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación de Córdoba, Julio Criado, ha resaltado la importante repercusión que este evento tiene en esta comarca "en la que el sector quesero artesanal se ha convertido en uno de los principales pilares de su economía, con la creación de un destacado tejido empresarial y, con ello, de numerosos puestos de trabajo".

"Las pequeñas y medianas empresas de la zona han iniciado un camino hacia la internacionalización, con resultados satisfactorios", ha indicado el diputado, ya que en junio de este año las exportaciones de quesos cordobeses crecieron un 23,5% respecto del mismo periodo del año pasado.

Además, según datos del Ministerio de Agricultura, el consumo de queso en España ha aumentado un 2,2% en el último año, hasta situar el consumo medio en 8,02 kilos por persona y año.

Por su parte, la alcaldesa de Zuheros, Manuela Romero, ha destacado que el Ayuntamiento "hace una importante apuesta por esta fiesta, que intenta renovarse cada año, con el objetivo de promocionar este pequeño municipio que, además, tiene un importante atractivo para el turista".

Por su parte, el gerente de la Quesería de la Sierra Subbética, Juan de Dios Serrano, ha subrayado que "la verdadera esencia de esta fiesta es la promoción de los quesos artesanos, que proceden de pequeñas industrias, que significan una economía modesta, pero importante para el pueblo".

"Estas queserías dan trabajo a numerosas personas, que elaboran un excelente producto con recetas tradicionales, que no se encuentran fácilmente en las granes superficies", ha añadido Serrano.

En esta edición se darán cita 20 expositores, en los que se podrán catar más de 30 variedades de quesos artesanales de toda España. Asimismo, habrá numerosas actividades paralelas, como talleres de elaboración de queso artesanal, catas dirigidas y una gymkhana por el casco urbano de la localidad, con el nombre de "¿Dónde está mi queso?".

Serrano ha apuntado también que las ventas durante la fiesta se mantienen en algo más de de 10.000 kilogramos, "siendo uno de los sectores menos castigados, o nada castigados, por la difícil situación económica que atravesamos".