alimentos

PRADO L.G.

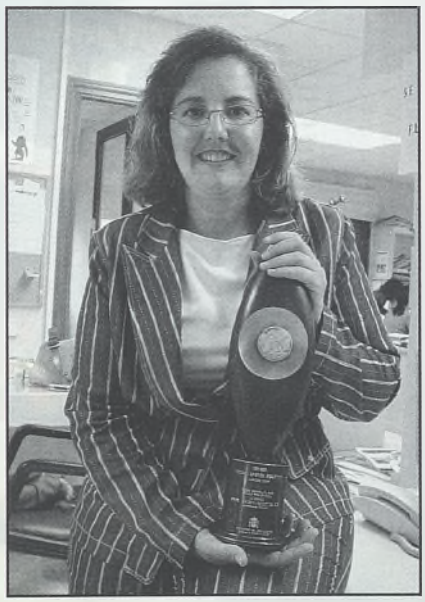
PREMIOS PARA 'MONTESCUSA', 'FUENTE ALBÉITAR' Y 'GARCÍA BAQUERO'

Éxito del queso manchego

Tres quesos elaborados en Castilla-La Mancha -dos de ellos de la provincia de Toledo- han obtenido premio en la segunda edición del concurso 'Los Mejores Quesos Españoles', organizado por el ministerio de Agricultura.

El primer premio en la categoría 'Quesos Industriales de Pasta Prensada Puro de Oveja' ha sido para la marca "Montescusa", de la empresa 'Quesos Lominchar', de Corral de Almaguer. Elaborados exclusivamente con leche de oveja y acogidos a la Denominación de Origen 'Queso Manchego', tienen una maduración de entre 8 y 10 meses y destacan por su sabor "*agradablemente agresivo*". Quesos Lominchar es una sociedad limitada que procesa la producción láctea de 23 ganaderos de la zona desde el año 1991, desde entonces su producto, de excelente calidad, ha ido conquistando nuevos mercados.

'Fuente Albéitar', queso elaborado por la sociedad Hermanos Martín Segovia, de Almonacid, ha obtenido el premio accésit en la categoría de 'Quesos Industriales Pasta Prensada Puro de Oveja'. Elaborado con leche pura de oveja, también está garantizado por el marchamo de la D.O. Queso Manchego. "*Somos una pequeña empresa familiar fundada en 1985*, explica **Sofía Martín Segovia**, copropietaria junto a su hermano José. *Fue mi padre quien decidió aprovechar la leche de su ganadería para la elaboración quesera. Desde entonces la demanda del producto es muy buena, el único problema es la falta de mano de obra para el pastoreo*".



Esta quesera produce anualmente 20.000 piezas, que vende en gran medida en la propia fábrica. Toledo y Madrid son sus principales mercados.

'García Baquero', queso fabricado por la empresa Lácteas García Baquero, de Alcázar de San Juan, ha logrado el premio accésit en la categoría 'Quesos Industriales de Pasta Prensada Mezcla'. Esta industria es líder de su sector en el mercado nacional, por volumen de producción y comercialización.

Las tres industrias queseras castella-nomanchegas premiadas tienen en común ser 'profetas en su tierra', ya que todas ellas han conseguido diversos premios a la calidad en el prestigioso concurso 'Gran Selección', organizado por la consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.

A la izquierda, Sofía Martín Fernández, copropietaria de la industria quesera 'Hermanos Martín Segovia'. Arriba, Quesos Lominchar, de Corral de Almaguer.

"Los Mejores Quesos de España", concurso que ha celebrado este año su segunda edición, tiene como objetivo revalorizar la calidad de los quesos españoles y fomentar su comercialización, que para muchos se limita básicamente a su zona de producción, en nuevos mercados. Se establecen catorce categorías diferentes (con un primer premio y un accésit): Quesos Frescos Artesanos, Frescos Industriales, Artesanos de Pasta Blanda, Industriales de Pasta Blanda, Artesanos de Pasta Prensada Puro de Oveja, Industriales de Pasta Prensada Puro de Oveja, Artesanos Pasta Prensa Puro de Vaca, Industriales de Pasta Prensada Puro de Vaca, Industriales de Pasta Prensada Puro de Cabra, Artesanos de Pasta Prensada Puro de Cabra, Artesanos de Pasta Prensada de Mezcla, Industriales de Pasta Prensada de Mezcla, Artesanos de Pasta Azul e Industriales de Pasta Azul. ❑

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Aquí, #435, 4/10/2003.