



Ganaderos, cooperativas y fabricantes animan a consumir productos de origen nacional en el *Día Mundial del Queso*, que se conmemora este sábado 27 de marzo

25 marzo 2021.- España es uno de los países del mundo con mayor tradición quesera gracias en buena parte a su orografía y climas, factores que han condicionado el asentamiento y desarrollo de un gran número de razas de ganado de las tres especies (bovina, caprina y ovina) y hasta **150 variedades**. Hablar de quesos de España es hablar de algo más que un alimento. Es descubrir un mundo de sabores, aromas y texturas, a través de sus variedades.

Ganaderos, cooperativas y fabricantes quieren aprovechar la conmemoración, el próximo sábado 27 de marzo, del **Día Mundial del Queso**, para animar a la población a que respalde los alimentos nacionales porque estarán apoyando a los productores, al desarrollo económico, al empleo en el medio rural y también al medio ambiente. **Variación, versatilidad y propiedades nutricionales** juegan en favor del queso, que no debe faltar en nuestras mesas.

“Pongamos en valor a todas las personas que lo hacen posible. Ganaderos, maestros queseros, afinadores, queserías ... Por todo esto y mucho más, nos sobran las razones para apostar con los quesos de España”, detalla la directora gerente de **INLAC, Nuria María Arribas**. En este contexto, **INLAC** está ejecutando la campaña “**Quesea**” para divulgar la oferta de quesos de origen nacional en 295 supermercados e hipermercados, con distintivos y señalética propia en los lineales de quesos, vinos y “picos” de estos establecimientos.

NUTRIENTES, CALCIO Y VITAMINAS. El queso contiene proteínas de alto valor biológico y es uno de los alimentos con mayor concentración de calcio que existen: **una porción de 100 gramos de queso equivale al requerimiento diario de una persona adulta**; y es de gran importancia que el queso esté presente en la dieta de los niños -para garantizar su correcto crecimiento- y adultos. El queso es un alimento rico en **vitaminas A y D**, que ayudan al cuerpo a absorber el calcio y a mantener huesos y dientes sanos. El queso también contiene **vitaminas del grupo B, como la B12, la B9 (ácido fólico), la B1 (tiamina) o la B2 (riboflavina)**.

INLAC quiere poner en valor los quesos producidos en España, en su **Día Mundial**, frente a las más de 200.000 toneladas de queso de bajo valor añadido que importamos de países como Alemania, Holanda o Francia. “*En el 85% de los hogares españoles se puede encontrar queso en la nevera, un dato muy relevante. La gente consume queso. Lo que no tengo tan claro es si el consumidor conoce que tenemos tantas variedades, si sabe apreciar los distintos tipos, de dónde son, cómo han sido madurados o cómo conservarlos. De ahí la importancia de la promoción*”, explica **la directora gerente de INLAC, Nuria María Arribas**.



Los quesos españoles aúnan máxima **calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria gracias a materia prima de excepción**. No en vano, nuestro país es hoy el octavo mayor productor de leche de vaca de Europa, sólo por detrás de Alemania, Francia, Reino Unido, Holanda, Italia e Irlanda. Es el segundo mayor productor de leche de oveja, por detrás de Grecia, y también el segundo en leche de cabra después de Francia.

En 2019 se obtuvieron **442.200 toneladas** de queso en alguna de las comunidades autónomas españolas. De esta cifra, 185.900 toneladas corresponden a **queso de leche de vaca**; 69.900 t. a **queso de leche de oveja**; 51.700 t. a queso de leche de cabra y 134.800 t. a quesos **de mezcla**. Más allá de las grandes cifras, motivos para tomar un alimento tan versátil y delicioso no faltan. ¿Cuál es el tuyo?

Razones nutricionales para disfrutar del Queso en su Día Mundial

- *¿Por qué apostar por uno de nuestros alimentos más emblemáticos? El queso contiene proteínas de alto valor biológico, superior incluso a la leche.*
- *¿Sabías que una porción de 100 gramos equivale al requerimiento diario de calcio de un adulto?*
- *Es un alimento rico en vitaminas A y D, que ayudan al cuerpo a absorber el calcio y a mantener huesos y dientes sanos.*
- *El queso también es rico en vitaminas del grupo B, como la B12, la B9 (ácido fólico), la B1 (tiamina) o la B2 (riboflavina).*
- *Es de gran importancia que el queso esté presente en la dieta de los niños, para garantizar su correcto. También debe incluirse en la dieta de los adultos.*
- *¿Qué cantidades debo tomar? Las Guías en Alimentación recomiendan entre dos y cuatro raciones al día de lácteos (entre leche, queso o yogur). En nuestro caso, la porción de queso semicurado o curado rondaría los 30 gramos y, la de queso fresco, unos 60 gramos, aproximadamente.*

www.quesosdeespaña.es

La **Organización Interprofesional Láctea (INLAC)** impulsa la campaña “**Quesea**” para divulgar la oferta de quesos de origen nacional en supermercados e hipermercados de todo el país. Para difundir sus cualidades, se ha lanzado la web quesosdeespaña.es con amplia información dirigida al consumidor. En el marco de la campaña, igualmente, se sortearán 100 tablas de queso entre los consumidores que adquieran quesos de España, hagan una foto a su tabla preferida y la suban a Instagram (**@quesea_es** con el **#queseaconquesosdeespaña**)

INLAC es la organización interprofesional que engloba a todo el sector lácteo de España (Cooperativas Agro-Alimentarias de España, FENIL, ASAJA, COAG y UPA). Se trata de un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea y se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen.