



PLATIQUEMOS DE TURISMO.- Por primera vez en México, productores de queso artesanal de varios estados de la República y varios países, se reunirán en el “Festival Viva el Queso”, que organiza Cava Bocanegra de Tequisquiapan a realizarse el 30 de noviembre y 1 de diciembre en este Pueblo Mágico del estado de Querétaro.

En conferencia de prensa la Directora de Promoción Turística de la Secretaría de Turismo del estado de Querétaro, Halina Gama Arriaga, acompañada del Director de Cava Bocanegra, Iker F. Pedrero Zarain y el Director de Ventas de Hansen, Guillermo Vilchis, al presentar los pormenores de este evento en el que se esperan mil 200 asistentes, comentaron que la finalidad es promover la cultura del queso artesanal de calidad, sus técnicas de elaboración y la diversidad de productos a nivel nacional, a través de concursos, exposiciones, talleres, catas, conferencias y mesas redondas, guiados por expertos internacionales.

Iker Pedrero, al agradecer a la Secretaría de Turismo de Querétaro y a todos contribuyen a la realización del evento, mencionó que el objetivo es posicionar a este festival como un referente en su especialidad e impulsar la producción del queso con la participación de queseros de nuestro país, España y Argentina, por mencionar algunos.

Explicó que se trata de juntar a los queseros artesanales y para que se conozcan e intercambien experiencias, por lo habrá un NetWorking, exclusivo para productores porque las pláticas son muy técnicas, con la participación de queseros expertos de varios países y entre ellos está programada Daniel Pedrero un especialista en México en sensaciones sensoriales y dará un curso referente a este tema; también participará Fernando Ruiz quien hablará de la tecnificación de esas queserías que es una parte importante para los productores que les permite elevar la calidad de los quesos y habrá una mesa debate sobre hacer quesos con leche cruda sin cultivo y la de elaborarlos con cultivos (aditivos y cuajos).

Primer Festival de Quesos Artesanales en Tequisquiapan

Written by Susana Vega López
Monday, 25 November 2019 23:50

El otro fin es dar a conocer lo que se está haciendo en cuanto a quesos artesanales, en donde la región tiene una destacada participación a pesar de no ser una gran industria el queso artesanal, pero la Ruta del Queso y el Vino contribuyen a que se conozca su proceso de elaboración.

En su oportunidad, Halina Gama, al mencionar que la Ruta del Queso y Vino tiene una asistencia de 930 mil visitantes al año, comentó que este festival es un esfuerzo importante para impulsar y promover 11 queserías artesanales que existen en la región, de las cuales, siete tienen recorridos, con 130 mil turistas al año.

Asimismo, para exponer la gran variedad y calidad de productos, el festival reunirá a las principales queserías de la entidad como son: Doña Licha, Pradales, Gastoreña, Flor de Alfalfa, Quesos VAI, La Grande Chevre, La Biquette, Santa Marina, Rancho San José María, Néole, Del Rebaño y La Torre, quienes mostrarán a los reunidos el sofisticado sabor de los productos a través de degustaciones y venta de producto.

Por su parte, queserías a nivel nacional como: La Factoría, Chaurand, Quesos Bendito de Casa Mendoza, Quesos Sierra Encantada, Quesos Oly y Casa de Piedra, serán las invitadas especiales a este importante encuentro gastronómico para demostrar que en conjunto a los productos elaborados en la entidad, México se consolida como un productor de quesos de excelencia.

Entre los invitados especiales y ponentes que compartirán su conocimiento respecto al tema se encuentran: Rodolfo del Río, Productor Quesero de Well Done Lácticos, Fernando Ruíz Villalpando, Director de Interlactea, Pablo Alem, Consultor Técnico de lácteos para Hansen México y Daniel Pedrero, Director/Sensuist Coach en Pentasensorial.