

El Mercado del Queso Artesano de Aracena se convierte en uno de los principales escaparates del sector a nivel nacional

Su 16ª edición experimenta un auge importante con 24 queserías artesanas de toda España y mucha afluencia de público desde la jornada inaugural



[p://www.aracena.es/export/sites/aracena/es/.galleries/Noticias-October-2017/inaug-mercado-queso-alcalde-y-corporacion.jpg](http://www.aracena.es/export/sites/aracena/es/.galleries/Noticias-October-2017/inaug-mercado-queso-alcalde-y-corporacion.jpg)

El Mercado del Queso Artesano de Aracena abrió ayer sus puertas para cumplir este puente de diciembre su décimo sexta edición. Hasta el domingo, 24 queserías de nueve comunidades autónomas y 15 provincias diferentes ofrecerán sus productos artesanos, los quesos más representativos de la geografía nacional, en este escaparate del queso que se ha convertido en referente del sector.

Cifra récord de participación para esta edición que, desde su jornada de apertura, ya augura un éxito rotundo de público, más local en el primer día y foráneo en la segunda jornada y resto del puente.

En la inauguración oficial el alcalde de Aracena, Manuel Guerra, ha destacado el apoyo municipal al sector quesero de Aracena desde el deseo de "alentar a que la transformación de la leche de cabra y ahora también de oveja tenga un mayor desarrollo en el municipio y que surgan más queserías". De hecho, desde el Ayuntamiento se creó hace unos años un taller de empleo para la elaboración de quesos. "Existen potencialidades para que el sector del queso se desarrolle más en Aracena, ya que cuenta con la materia prima, excedentaria en Huelva, que exporta a Francia, por lo que lo ideal sería que esa leche se pudiera transformar aquí creando empleo y otras posibilidades de comercialización", matizó Guerra. Las ayudas europeas de fondos Feader, abiertas en estos momentos para la Sierra de Aracena, apoyan precisamente a este tipo de proyectos. "Este es un sector al que

tenemos que prestar atención y en el cual Aracena puede tener mayor proyección, incluso en un futuro con un número mayor de queserías se podría pensar en una denominación de origen de quesos de la Sierra de Aracena, por ser un producto muy valorado allí donde va", afirmó el alcalde aracenense.

Queserías pequeñas, familiares, en su mayoría, fabricantes de sus propios productos que cumplen el requisito de artesanal, convierten este mercado en un referente de calidad y tradición. Llama la atención la variedad de quesos y la innovación. Curiosidades como el queso con chocolate recién fundido propuesta de los asturianos, nuevos en la cita. Los quesos curados en cuevas naturales del Pirineo aragonés, embutidos en tripa de cordero, el camembert fabricado en Málaga que paradójicamente exporta a Francia, los mahones de Menorca, los de cabra payoya, los tradicionales manchegos, famosas tortas del Casar, cabrales, picón, los gallegos de tetilla, y en definitiva, todo un abanico de sabores y aromas que muestran el potencial gastronómico del queso.

Entre las empresas onubenses, están presentes 'Sierra del Romero' de la Granada de Riotinto y 'Quesos Doñana' de Bonares, y las de Aracena, 'Monterrobledo' especializada en quesos de cabra y 'Segundín' en oveja.

Para favorecer la posibilidad del público de degustar el máximo de quesos posibles, el Ayuntamiento de Aracena, organizador de esta cita, establece cada año un sistema de degustación que consiste en la venta por la organización de bonos de 10 degustaciones a realizar en cualquiera de los puntos de venta por el precio de 5 €. El sorteo de un lote de quesos es otro aliciente para el público, a través de participaciones que otorgan las empresas por la compra de algún queso.

El mercado se completa con la presencia de ocho artesanos de la comarca que ofrecen otros productos alternativos y el chiringuito benéfico anexo al mercado, a cargo de la ONG Ibermed.

El horario del XVI Mercado del Queso Artesano es de 11 a 20 horas, más reducido el día de cierre, 10 de diciembre, hasta las 17 horas.

Empresas locales y ambiente de público en la primera jornada



(
<http://www.aracena.es/export/sites/aracena/es/.galleries/Noticias-Octubre-2017/segundin.jpg>
)



(
<http://www.aracena.es/export/sites/aracena/es/.galleries/Noticias-Octubre-2017/monterrobledo-aracena.jpg>
)



(
<http://www.aracena.es/export/sites/aracena/es/.galleries/Noticias-Octubre-2017/ambiente-publico-mercado-queso.jpg>
)