

Fruto de un trabajo de tres años entre investigadores de la Comunidad y la quesería Vega de San Martín

Madrid cuenta con un nuevo queso más saludable gracias a las investigaciones del IMIDRA

- Es una variedad única elaborada con leche de cabra enriquecida con las propiedades de la piel de las uvas
- Se trata del primer producto lácteo surgido del IMIDRA y saldrá al mercado en noviembre
- La Comunidad cuenta con 36 industrias lácteas que generan un millar de empleos en la región

27 de octubre de 2017.- El próximo mes de noviembre sale al mercado un nuevo queso producido en la Comunidad de Madrid, una variedad única y más saludable, fruto de tres años de investigaciones del IMIDRA con profesionales de la quesería Vega de San Martín, ubicada en el municipio de San Martín de la Vega. Se trata de un queso elaborado con leche de cabra y enriquecido con las propiedades de la piel de las uvas, que hoy ha dado a conocer el consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Pedro Rollán.

Rollán ha destacado que este es el primer producto lácteo que surge del trabajo del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, IMIDRA.

Tras muchas pruebas, Capricho de Vino –su nombre comercial- superó dos catas, una de consumidores y otra de jueces expertos. El resultado es un queso de pasta blanda con tres semanas de maduración, mejor sabor y textura que otros de su mismo tipo y, gracias al hollejo de uva, con más antioxidantes naturales y propiedades antivirales, antiinflamatorias y antimicrobianas.

El nuevo queso es un ejemplo de investigación aplicada, “uno de los compromisos adquiridos por la presidenta Cristina Cifuentes para apoyar a la industria agroalimentaria”, ha indicado Rollán.

INDUSTRIA EN CRECIMIENTO

La Comunidad de Madrid cuenta con más un centenar de variedades de quesos elaborados en las 36 industrias lácteas registradas en la región, la mitad en municipios rurales. El consejero ha destacado el hecho de que 15 de esas industrias se han puesto en marcha en los últimos diez años. Se trata, por tanto,



de un sector al alza que, además, genera un millar de puestos de trabajo en la Comunidad.

Destaca también la calidad de los quesos madrileños, con nueve queserías adheridas a la marca M Producto Certificado y muchos productos premiados a nivel nacional e internacional.

El lácteo es el cuarto subsector de la industria alimentaria de la región en volumen de ventas, con 436 millones de euros anuales, lo supone el 9,8 % de las ventas alimentarias. Cerca del 5% de las ventas de productos lácteos de España tiene lugar en la Comunidad de Madrid.