



Valle del Guadalhorce
Grupo de Desarrollo Rural



Valle del Guadalhorce, 21 de marzo de 2025

NOTA DE PRENSA

Quesos de Málaga sienta las bases para una futura DOP

En el proyecto de Cooperación “Quesos de Málaga: Innovación y tradición” participan los Grupos de Desarrollo Rural de Guadalhorce, Guadalteba, Axarquía y Sierra de las Nieves y Serranía de Ronda, proporcionando una oportunidad clave para que los productores malagueños accedan a nuevos mercados de forma diferenciada y sostenible

El Salón de Grados de la **Facultad de Turismo** de la **Universidad de Málaga** ha acogido esta mañana las **Jornadas Finales del Proyecto de Cooperación “Quesos de Málaga: Innovación y Tradición”**, una iniciativa que tiene como objetivo impulsar el sector quesero malagueño con la búsqueda de un distintivo de calidad que promueva la innovación y el valor añadido en sus productos.

La bienvenida al acto ha corrido a cargo de **Antonio Peláez**, decano de la Facultad de Turismo y **Miguel Ángel Sánchez**, alcalde de Sierra de Yeguas. Ambos han destacado que perseguir la DOP Quesos de Málaga es algo esencial para que se reconozca su altísima calidad y lo demande más el turismo gastronómico que nos visita.

La primera ponencia ha sido la del geógrafo e historiador **Diego Javier Sánchez**, que ha explicado los vínculos de los quesos de Málaga con el territorio, haciendo un interesante recorrido de la introducción del pastoreo y las diversas técnicas de conservación y producción de queso en nuestra provincia. *“Encontramos las primeras muestras con una quesera en la cueva de la Pileta de la serranía de Ronda, datada 5000 o 6000 años antes de Cristo”*

Por su parte, **Sergio Vera**, técnico agroalimentario, ha mostrado los avances que se están realizando con la propuesta de Pliego de Condiciones para conseguir la DOP Quesos de Málaga y el estado actual del sector quesero malagueño, sus explotaciones, razas, leche transformada, gama de productos y distribución geográfica de queserías. *“Una DOP aporta valor añadido a la producción, mejorando la economía de la zona, afianzando el sector y favoreciendo el empleo, la fijación de la población al territorio y la conservación de las tradiciones. Tenemos que creer en el carácter identitario de los Quesos de Málaga”* ha concluido el técnico.

Financia



Organiza



Sierra de las Nieves
y Serranía de Ronda
GRUPO DE DESARROLLO RURAL





Valle del Guadalhorce
Grupo de Desarrollo Rural



NOTA DE PRENSA

Antero Manuel Murillo, coordinador de Innovación Empresarial en CICAP, ha explicado qué parámetros se evalúan para caracterizar los quesos de cara a describirlos en el pliego de condiciones que se presentará para la futura DOP Quesos de Málaga y la importancia de cada uno de ellos en relación a la normativa a nivel nacional. *“Que nuestros queseros puedan definir su queso, es uno de los objetivos esenciales de una DOP Quesos de Málaga”*

La jornada ha concluido con una mesa moderada por **Leonor García Agua**, directora de Sabor a Málaga, donde se han expuesto experiencias en sellos de calidad diferenciada. En la misma han intervenido **Javier Muñoz**, director del Consejo Regulador DOP Torta del Casar y Queso de Acehúche; **Adolfo Falagán**, presidente del Consejo Regulador DOP de Murcia; **Eduardo Haba**, director de Certificación de Murcia y el quesero experto en queso Garrotxa **Pere Argudo**.

Una mesa en la que se ha debatido sobre el camino recorrido por estas regiones para conseguir sus DOP y en la que se ha concluido que lo más importante para ello es hacer una clara apuesta por la calidad diferenciada desde el propio sector quesero y contar con una raza adaptada al medio que, además, tenga una producción abundante y de calidad, como la cabra malagueña *“Málaga es la provincia que más queso produce, nuestro reto es que los malagueños reconozcan el buen queso y leche de cabra que tenemos. Ver cómo lo habéis conseguido nos anima a seguir trabajando”* concluyó la directora de Sabor a Málaga.

El broche ha sido una cata de quesos de Málaga dirigida por **Antero Manuel Murillo** guiando a las personas asistentes para que apreciaran todos los matices propios de los quesos de Málaga en diferentes grados de maduración.

Esta actividad se engloba dentro del proyecto de cooperación *Quesos de Málaga: Innovación y tradición*, en el que participan GDR Valle del Guadalhorce, GDR Guadalteba, GDR Sierra de las Nieves y Serranía de Ronda y CEDER Axarquía y que cuenta con financiación de FEADER y Junta de Andalucía.

Financia



Organiza

