**VALLADOLID RECUPERA SU TRADICIONAL QUESO DE ROSCA GRACIAS A LA QUESERA DE RUEDA**

**La entidad ubicada en la localidad de Rueda es la primera quesería de Valladolid en conseguir el Sello de Garantía que le autoriza a elaborar Queso de Rosca Castilla y León.**

Estamos en el año 2017 d.C., toda la región de Rueda está ocupada por bodegas… ¿Toda? ¡No! La Quesera de Rueda, productora de los mejores quesos de oveja y cabra resiste al invasor. Esta quesería artesana resiste gracias a la calidad de los productos elaborados por el druida, empresario y maestro quesero Miguel Pérez, que proporcionan momentáneamente una felicidad sobrehumana a quien los prueba.

Esta introducción inspirada en los cuentos de Astérix sería perfecta para narrar la exitosa historia de esta quesería artesana regentada desde 2008 por Miguel Pérez, que ha añadido a su ya extenso catálogo de productos el Queso de Rosca de Valladolid.

El origen de este queso de oveja se encuentra en una forma inusual que algunos pastores de la comunidad utilizaban para almacenarlos: Atravesaban los quesos con una vara formando ristras que colgaban del techo para mantenerlas alejadas de los animales, igual que se hacía con los embutidos. El resultado era un queso con un agujero central.

Los responsables de Queso de Rosca Castilla y León han valorado la calidad de los productos elaborados en la quesería vallisoletana y tras varias entrevistas han decidido confiarle su producción y comercialización.

Miguel reconoce que es una gran responsabilidad ser uno de los queseros seleccionados en toda Castilla y León para colaborar en el proyecto de recuperación de este tradicional queso que también se elabora en Burgos, Segovia y Zamora pero afronta con optimismo este nuevo reto.

Queso de Rosca es un exitoso proyecto que en poco tiempo se ha posicionado como uno de los quesos más demandados en Castilla y León. Como todo aquello que cuenta con un constatado reconocimiento por su buena fama y con una gran acogida entre el público, es susceptible de ser falsificado con el consiguiente riesgo que eso puede suponer para la salud al tratarse de un producto alimenticio. Con el objetivo de evitar cualquier intrusismo, Queso de Rosca Castilla y León cuenta con un sello de garantía numerado e incopiable y con un sistema de vigilancia pionero. En caso de plagio todos los queseros productores podrían ejercer acciones legales a favor de sus intereses, lo que confiere a la marca y a su formato una protección óptima dando seguridad a los productores y al consumidor.