**EL QUESO DE BURGOS Y EL QUESO DE ROSCA REPRESENTAN A CASTILLA Y LEÓN EN LA SEXTA**

El programa de La Sexta Más Vale Tarde emitió ayer día 16 un reportaje divulgativo sobre quesos en el que los representantes de Castilla y León fueron el queso de Burgos y el Queso de Rosca.

Mamen Mendizábal, con ayuda de dos de sus colaboradores mostró a los espectadores las diferencias entre queso fresco, semicurado, curado y añejo, así como las propiedades de estos. Previamente se emitió un reportaje grabado en la quesería Segoviana El Molinero, donde se pudo ver el proceso de elaboración del Queso de Rosca Castilla y León, así como una muestra de Quesos de Rosca colgados como se hacía tradicionalmente.

El origen del Queso de Rosca se encuentra en una forma inusual que algunos pastores 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.

Además de la quesería El Molinero, elaboran Queso de Rosca Castilla y León: “La Casona de los Pisones” en Burgos, “Quesería Laurus” en Zamora, “La Quesera de Rueda” en Valladolid, “Quesos Campos Góticos” en Palencia y la última incorporación “Quesería Artesanal Las Nieves” en León.

Queso de Rosca se ha convertido en poco tiempo en el queso de referencia en Castilla y León, para ello los responsables del proyecto están inmersos en un proceso de selección de queserías de toda la Comunidad Autónoma. Dentro de esta estrategia se presenta como complemento fundamental la contraetiqueta numerada que llevan todos los Quesos de Rosca Castilla y León, con un sistema de seguridad que evita fraudes al consumidor y permite garantizar de forma segura y fiable su producción y comercialización.