**LA QUESERÍA BURGALESA “LA CASONA DE LOS PISONES” SELECCIONADA PARA ELABORAR QUESO DE ROSCA CASTILLA Y LEÓN**

La entidad ubicada en la ciudad de Burgos elaborará y comercializará este tradicional queso de oveja.

La casona de los Pisones, empresa especializada desde 1998 en la elaboración de queso artesano con leche cruda de oveja ha superado con éxito todas las inspecciones periódicas que garantizan la calidad de sus productos consiguiendo así el permiso para elaborar Queso de Rosca Castilla y León.

El origen de este queso de oveja se encuentra en una forma inusual que algunas familias 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: El Queso de Rosca

“Según Carmelo Andrés, Gerente de La Casona de los Pisones, es muy gratificante por el refuerzo positivo que recibimos y demuestra que hacer las cosas bien, de una forma muy concienzuda, al final se reconoce en acuerdos como éste”.

Queso de Rosca aspira a convertirse en el queso de referencia de Castilla y león, para ello se está haciendo una labor de divulgación de este tradicional producto entre los mejores queseros de toda la comunidad que poco a poco se van uniendo al proyecto.