LA CASONA DE LOS PISONES PRESENTA EL QUESO DE ROSCA BURGALÉS CUYO ORIGEN SE REMONTA A LAS TRADICIONES DE LOS PASTORES

Queso de Rosca burgalés ha sido presentado en el mercado navideño que se está desarrollando hasta 05 de Enero en la Plaza del Rey San Fernando de la capital burgalesa.

De la mano de la quesería La Casona de los Pisones se está dando a conocer el proyecto de recuperación de este tradicional queso de oveja de Castilla y León, cuyo origen 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 mantener alejadas de los animales. El resultado era un queso con un agujero central.

La Casona de los Pisones, empresa especializada desde 1998 en la elaboración de queso artesano con leche cruda de oveja, es la primera quesería de Burgos que obtiene la licencia para producir y distribuir este tradicional queso.

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. Tras la última reforma del código penal que entró en vigor el 1 de julio de 2015, los delitos contra la propiedad industrial pueden acarrear penas de hasta seis años de prisión.