**Queso de Rosca de Castilla y León vuelve a Televisión Española en máxima audiencia.**

El programa de Televisión Española Aquí la Tierra ha emitido un reportaje desde el Mercado Albuera de Segovia en el que se han mostrado las diferencias entre Quesos de oveja curados y semicurados. De la mano de la quesería segoviana El Molinero, la reportera Marta Márquez ha aprendido las principales diferencias que van adquiriendo los quesos de oveja según su tiempo de curación.

Esta nueva aparición de Queso de Rosca Castilla y León en horario de máxima audiencia ha coincidido con el relanzamiento al mercado del Queso de Rosca de Valladolid de la mano de La Quesera de Rueda. Esta quesería artesana ha sido la primera de la provincia de Valladolid en conseguir el Sello de Garantía que le autoriza a elaborar Queso de Rosca.

El origen de este queso 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.