QUESOS EL MOLINERO REALIZA UNA MACRO CATA PARA CELEBRAR SUS 30 AÑOS

Los protagonistas de la cita fueron los quesos Semicurado, Etiqueta Amarilla, Curado y Queso de Rosca Castilla y León que se elaboran la quesería El Molinero.

154 asistentes, entre las que se encontraban los portavoces de todas las formaciones políticas de la Diputación de Segovia, profesionales del sector, así como amigos, vecinos y colaboradores, disfrutaron el pasado sábado en el salón cultural de Espirdo, de esta experiencia en la que se pudieron catar cuatro variedades de queso segoviano y cuatro vinos de distintos puntos de la geografía española.

La quesería El Molinero inició su actividad en 1988 de la mano de Máximo Romano, conocido como “El Molinero de Espirdo” con el objetivo de que sus hijos se embarcaran en el maravilloso mundo del queso. La iniciativa tuvo continuidad en su hijo Eduardo Romano hasta que hace tres años cedió el testigo a su sobrino Jorge Triviño Romano. Una nueva y preparada generación que, en poco más de tres años, ha supuesto un revulsivo para la empresa consiguiendo la primera licencia para elaborar Queso de Rosca Castilla y León en la provincia de Segovia.