

Aracena, el reino efímero del queso español



Revista

El XII Mercado del Queso Artesano, el último gran evento gastronómico del otoño aracenense, se ha celebrado este puente de la Constitución mostrando las mejores variedades de queso

Aracena, localidad enclavada en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, se ha convertido durante este puente de la Constitución en un reino efímero del queso español en el que degustar y comprar muchas de las variedades de este producto que, a día de hoy, fabrican artesanos de toda España.

El **XII Mercado del Queso Artesano**, el último gran evento gastronómico del otoño aracenense, que a lo largo de su algo más de una década de vida se ha ido consolidando como uno de los más relevantes de su especialidad en Andalucía, según el alcalde de Aracena, Manuel Guerra. Este año ha reunido a quince queserías artesanales de la Sierra de Aracena y otros puntos de Andalucía, así como de las comunidades de Extremadura, Castilla y León, Galicia, Cantabria, País Vasco y Baleares, ofreciendo una amplia muestra de la diversidad de los quesos españoles.

Degustar diez variedades de queso de cualquiera de las queserías participantes por cinco euros, adquirir quesos, participar en sorteos... son algunas de las posibilidades que ofrece esta cita imprescindible para los amantes del buen comer y, especialmente, de un producto tan ancestral y diverso, y con tantas connotaciones, matices y posibilidades, como el queso.

El punto de encuentro es el Pabellón Ferial 'Ciudad de Aracena', situado en el recinto de la Avenida Reina de los Ángeles, a escasos cien metros de la Gruta de las Maravillas, un espacio que se estrenó el año pasado y que ofrece a este evento mejores posibilidades para su crecimiento y proyección y dota a queseros y visitantes de todo lo necesario para disfrutar de la cita en las mejores condiciones.

Quesos en aceite, con hierbas aromáticas; 'sudaos', que son madurados en ambientes frescos y húmedos de forma natural; quesos crema para untar o incluso yogures y requesones y un sinfín de delicias culinarias elaboradas según las antiguas recetas de los cabreros, se exhiben durante cuatro días en este municipio de la sierra onubense.

Todo ello con el marchamo de calidad que da el hecho de saberlos realizados de forma artesanal, primando la calidad por encima de la cantidad y mimando la elaboración de los mismos desde el principio hasta el final.

Esta XII edición viene avalada por el éxito de las anteriores, en las que la media de gustaciones viene situándose en torno a las 20.000, aumentado año tras año ya que, no son muchas las veces que se presentan para realizar un viaje por la geografía quesera española en apenas unos metros.

Además, los visitantes han podido disfrutar también, en otros expositores, de una muestra de otros productos artesanales de Aracena y su comarca, como dulces, patés, licores, artesanía de cuero y textil..., así como del servicio de bar que ofrece la ONG Ibermed a fin de recaudar fondos para sus programas solidarios en Iberoamérica.

De esta forma, el Mercado del Queso Artesano, se convierte en uno de los mejores exponentes de la vinculación y relación, cada vez más estrecha, que existe entre el turismo y la gastronomía, dos sectores que aliados son sinónimo de éxito tal y como puede verse, edición tras edición, en esta cita ineludible para los amantes del buen comer y el turismo de naturaleza e interior.

Efeagro