



En colaboración con la Editorial Agrícola

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente edita “El arte de narrar la historia, los aromas y los sabores del queso”

- Una publicación de carácter divulgativo dirigida a las personas interesadas en el mundo de los quesos, así como a los profesionales de la restauración y comercialización de este producto
- Se detallan curiosidades sobre los distintos quesos y se ofrece información sobre la importancia de la forma, la técnica y pautas para identificar la calidad
- También se incluyen consejos sobre su degustación para, según afirman los autores, poder realizar una degustación con éxito, “narrando la historia” de cada uno de ellos

01 de febrero de 2016.- El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha editado el libro “El arte de narrar la historia, los aromas y los sabores del queso”. Una guía de carácter divulgativo para las personas interesadas en el mundo de los quesos, que ofrece información sobre sus características y particularidades. Una publicación que, según sus autores, ofrece la posibilidad de disfrutar de los quesos de otra forma, ya que su mayor conocimiento permite “comer pensando”.

El libro, coordinado por Francisco de Asís Ruiz Morales, analiza el origen y las antiguas formas de elaboración de los quesos, para orientar seguidamente sobre su elección, conservación o degustación. Una información válida para los profesionales de la restauración y comercialización de este producto, y para los consumidores en el momento de valorar adecuadamente las diversas tipologías de los quesos que se encuentran hoy día en el mercado.

A través de sus páginas se detallan curiosidades de los distintos quesos y se ofrece información sobre la importancia de la forma, la técnica como



determinante de las diferencias entre los quesos, y pautas para identificar la calidad.

También se incluyen consejos para su degustación, con orientaciones sobre la valoración visual, las notas aromáticas, el corte, las sensaciones táctiles o las características gustativas, y una guía de cata de las principales categorías de quesos. Todo ello, según afirman los autores, para poder realizar una cata con éxito, “narrando la historia” de cada uno de ellos.