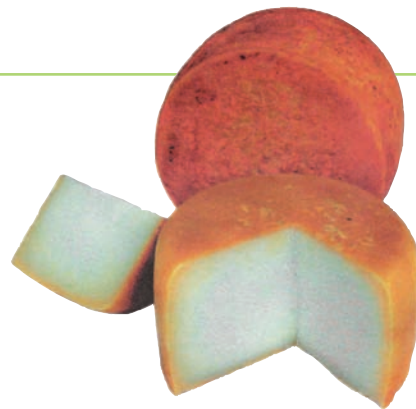


## > El Queso Ibores se promociona en Madrid



*Rose Mary Acedo* • Redacción

La única tienda en Madrid especializada exclusivamente en quesos, Poncelet Punto Selecto, ha promocionado durante una semana la Denominación de Origen Protegida (D.O.P), Queso de Ibores, dando a conocer y a degustar este queso de cabra extremeño entre sus clientes.

El Director General de Comercio de la Junta de Extremadura, David Carmona, inauguró la Semana del Queso Ibores en Madrid, en señal de apoyo a las marcas de calidad de la comunidad extremeña, "seguiremos apoyando nuestras marcas de calidad siempre representadas por D.O. porque son la bandera y el buque insignia de la producción extremeña". Según explicó Carmona en España se producen más de 265 millones de kilos de queso, con un consumo per cápita superior a seis Kilos por habitante, lo que supone un gasto medio al año por español de 42 euros.

En Extremadura se certifican cerca de 600.000 kg de queso amparados a alguna de las tres D.O. (Queso de la Serena, Torta del Casar y Queso Ibores) y se producen 4.000.000 kg. Según Carmona, en los últimos años los quesos de mezcla se han ido sustituyendo por quesos con D.O., de hecho, a pesar de la sequía y de los incendios que el pasado verano azotaron la zona, las producciones se han elevado y las ventas se han incrementado en un 15%. El Director General de Comercio apuntó además que la D.O. no

ha llegado al cien por cien de su producción lo que significa "que podemos seguir creciendo" y para ello la Junta está llevando a cabo muchas acciones con el objeto de promocionar "nuestros productos dentro y fuera de nuestras fronteras", como el apoyo a ferias como la del Queso de Trujillo y la elaboración de una guía de Quesos y Queserías de Extremadura, presentada recientemente.

### Datos Año 2004

Producción	102.756 kg (unidades)
Facturación	1.005.000 euros
Comercialización Mercado nacional	87.891 kg.(85,53%)
Extremadura	44%
Comunidad de Madrid	25%
Cataluña	11%
País Vasco	6%
Comunidad Valenciana	5%
Resto de España	9%
Comercialización Mercado europeo	7.703 kg.(7,50%)
Comercialización resto del mundo	7.162 kg.(6,97%)

En cuanto al Queso Ibores, la producción en 2005 ha llegado a los 120.000 kilos, lo que supone un incremento del 13% respecto al año anterior. De esta cantidad el 80% se consume en España, y el 20% restante es exportado, especialmente a Europa y América.

En el año 2005, la Unión Europea concede el reconocimiento y protección al Queso Ibores, sin embargo, según explicó el Presidente del Consejo Regulador, Ignacio Plaza, desde 1994 cuenta con el reconocimiento por parte de la Consejería de Agricultura de Extremadura, que le concedió provisionalmente la D.O. En 1997 fue aprobado el Reglamento de la D.O y su Consejo Regulador y finalmente en 2004 el Ministerio de Agricultura le concede la protección nacional.

El Queso Ibores se produce en 35 términos municipales cacereños de las comarcas de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo, situadas en el noroeste de Extremadura. La cabaña ganadera que constituye la D.O., está compuesta por tres razas autóctonas, Serrana, Verata y Retinta y los cruces entre ellas. Se trata de razas caracterizadas por no tener una producción láctea elevada, pero sí de alto contenido graso y proteico. El Queso Ibores, se elabora con leche cruda de cabra, lo que implica el mantenimiento de unos controles rigurosos de calidad en las ganaderías y queserías inscritas en el Consejo Regulador. Precisa de un periodo de maduración mínimo de 60 días. También hay queserías artesanales, en cuyo caso el periodo de maduración es de 100 días mínimo.

Las nuevas queserías, con mayor capacidad de producción, y moderna tecnología e instalaciones, aseguran las mejores garantías sanitarias y de calidad, sin embargo, no se han de dejado atrás los conocimientos artesanos tradicionales para conseguir un peculiar aroma y sabor.

La D.O.P. cuenta con 90 ganaderías registradas, 23.000 cabezas de ganado y nueve queserías, de las que tres son artesanales y seis industriales.

**Tel.: 91 308 02 21**  
**www.poncelet.es**  
**Tel.: 927 32 30 76**  
**www.quesoibores.org**

### Datos Año 2005

Producción	120.000 kg (unidades)
Facturación	1.248.000 euros
Comercialización	80%
Exportación	20%

