

"Quesos de Italia", la nueva marca que promueve el conocimiento de todos los quesos italianos en España

La nueva marca "Quesos de Italia" creada por ICE, La Agencia Italiana para el comercio exterior, busca promover el conocimiento de los quesos con gran tradición y reconocimiento mundial menos conocidos en España. De hecho, 8 de los 10 mejores quesos del mundo son italianos: Parmigiano Reggiano el primero del ranking a nivel mundial

Se presenta en España la marca "Quesos de Italia" (www.quesosdeitalia.com), una marca que promueve el reconocimiento de todos los quesos italianos en España. Recientemente se ha publicado el ranking de los mejores quesos del mundo donde los italianos ocupan 8 de los primeros 10 puestos.

Aún así, más allá de los famosos y conocidos quesos italianos existe una amplia variedad de alternativas menos conocidas en España, pero con un gran reconocimiento fuera de las fronteras españolas. Quesos, todos, con tradicionales procesos de elaboración que otorgan sabores con personalidad.

Con el objetivo de dar a conocer esta amplia variedad de quesos que ofrece la gastronomía italiana, ICE, la Agencia Italiana para el Comercio Exterior (www.ice.it/en) ha creado la marca "Quesos de Italia" que se engloba en una campaña para fomentar el consumo y el conocimiento de algunos de sus quesos más reconocidos por los amantes de la cocina italiana.

"Quesos de Italia" es un recorrido culinario a base de quesos tradicionales por todo el territorio italiano que abarca las regiones del norte, centro y sur de Italia con alma mediterránea y algunos de ellos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), un sello que certifica la calidad y las características propias y geográficas de los procesos de elaboración de cada queso en el que intervienen .

Recientemente TasteAtlas ha publicado el ranking con los mejores quesos del mundo (Best Cheese in the World) donde precisamente los quesos italianos han salido premiados con 8 de las primeras 10 posiciones. El ganador ha sido una vez más el queso italiano Parmigiano Reggiano, destacado por su intenso sabor y uno de los más antiguos del mundo. El ranking lo completan: Gorgonzola picante, Burrata, Grana Padano, Stracchino di Crescenza, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Sardo y Pecorino Toscano.

Quesos de Italia quiere trasladar a los españoles a la cuna del queso y no sólo los ya reconocidos históricamente sino precisamente hacerles adentrar en esta diversa variedad de quesos italianos reconocidos a nivel mundial.

Alguno de ellos como el Pecorino Romano, un queso que permite diversas formas de disfrutarlo y que se remonta al año 48 d.C. Cuenta con un intenso sabor que se ha preservado desde entonces, igual

que su corteza color marfil, su textura grumosa y el sabor, ligeramente picante, que puede variar una vez rallado.

Otros como el Casciotta d'Urbino que es uno de los quesos típicos más antiguos de Italia. Un queso de mesa, perfecto para aperitivos, acompañado de frutas, verduras y alimentos como la oliva. Su sabor y aroma a leche fresca responden a unas características ambientales y organolépticas muy concretas que le otorgan un carácter de lo más peculiar. Motivo por el cual fue el queso predilecto del conocido artista Michelangelo.

"Quesos de Italia" invita a conocer estas diferentes alternativas de quesos con mucha tradición y sabores diferentes a los amantes de la gastronomía recordando además que es parte de la historia del país con D.O.P. y con más de 1.000 años de historia. Parte de la cultura italiana que se puede disfrutar a través de la gastronomía en España.

Datos de contacto:

José Antonio Tovar Gutiérrez
605065567

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>