

**Fecha:**  
27 de Febrero de 2005

**Cliente:**  
Universidad de Granada

**El Correo**



Domingo, 27 de febrero de 2005

Webmail | Alertas | Envío de titulares

PORTADA | ÚLTIMA HORA | ECONOMÍA | DEPORTES | OCIO | CLASIFICADOS | SERVICIOS | CENTRO COM

[EDICIÓN  
IMPRESA]

**VIZCAYA**

VIZCAYA

Portada

Ciudadanos

Política

Opinión

Mundo

Economía

Deportes

Sociedad

Cultura

Televisión

Gente

[MULTIMEDIA]

Fotos del día

Especiales

Gráficos

Documentos

[PARTICIPA]

Foros

Chat

Videochats

[CANALES]

Amistad

Athletic

Aula de cultura

Bodas

Bolsa directa

Canal Meteo

## 25.000 personas agotan en Getxo las ofertas de la feria del queso

**Productores de ocho provincias se han visto desbordados por la demanda de los productos expuestos en La Estación**

ARACELI FERNÁNDEZ/GETXO

Productores de ocho provincias españolas participan desde el pasado viernes en la primera feria del queso de Getxo, que continuará hoy en nueve casetas instaladas en la plaza de La Estación. Los visitantes pueden degustar más de 50 variedades, todas ellas con denominación de origen, pero tan distintas entre sí como el suave queso fresco, elaborado con leche de vaca y traído de Galicia, o el intenso azul de Cabrales. Hoy se ofrecerán derivados como la crema y el pastel de queso elaborados en Galicia.

Los puestos abren de once de la mañana a tres de la tarde y de cinco a diez de la noche. No faltan las variantes del queso de Idiazabal, ni los gallegos de tetilla y San Simón. Hay quesos de Castilla, como un zamorano puro de oveja, y algunos otros de León; también se venden los clásicos y valorados del Roncal o el peculiar y extremeño queso de pasta blanda denominado Torta del Casar.

La feria ha sido promovida por el Aula de Cultura de Getxo. Según los organizadores, en los dos primeros días se ha superado la cifra de 25.000 visitantes. Algunos queseros se han visto desbordados, hasta el punto de que, en la tarde de ayer, se agotaron algunas de las variedades más curiosas.

El objetivo de los organizadores es que la cita de Getxo sea anual, a lo que contribuirá el éxito de público de este año. Fernando Esteban, de la empresa organizadora, cree que los productores repetirán en 2006 con algún taller de elaboración de quesos e, incluso, organizando un concurso de catas.

Además de comprar, la feria sirve para para informarse sobre la elaboración de los quesos, el fermento utilizado y las propiedades alimenticias y terapéuticas. Por ejemplo, Madalena Cangas defiende las virtudes de la leche de cabra con un texto de la [Universidad de Granada](#).

Ganadera y productora, Cangas sólo vende y elabora quesos de esas características. Mantiene que la proteína que contiene la leche de cabra «es de mejor calidad que la de vaca». Y asegura también que la grasa de la leche de estos ovinos, «disminuye los niveles de colesterol».



Los visitantes consultan las características de las variedades en venta. / PEDRO URRESTI

Imprimir

Enviar

### MUESTRARIO

El queso más curioso: una variedad de Cabrales sin sal, elaborada en Asturias.

El más premiado: la Torta del Casar, galardonado en 2004 como el mejor de España en pasta blanda.

Precios: el más caro es la Torta del Casar (19,5 euros por pieza). El queso de cabra de Mendata cuesta a 18 euros el kilo. El de Roncal, a 14 euros el kilo.

«No me gusta el queso; me dedico al oficio porque veía a mi abuelo»

<b>Fecha:</b> 27 de Febrero de 2005	<b>Cliente:</b> Universidad de Granada	<b>El Correo</b>
<a href="#">Cibernauta</a>		
<a href="#">Ciclismo</a>		Subir
<a href="#">Cine</a>		
<a href="#">Deporte base</a>		
<a href="#">Ekoplaneta</a>		
<a href="#">Empleo</a>		
<a href="#">Esquí</a>		
<a href="#">Evasión</a>		
<a href="#">Formación</a>		
<a href="#">Fútbol</a>		
<a href="#">Gastronomía</a>		
<a href="#">Guggenheim</a>		
<a href="#">Hator (Nuevo)</a>		
<a href="#">Infantil</a>		
<a href="#">Juegos</a>		
<a href="#">Libros</a>		
<a href="#">Mh Mujer</a>		
<a href="#">Moda</a>		
<a href="#">Motor</a>		
<a href="#">Seguros</a>		
<a href="#">TV Inteligente</a>		
<a href="#">Viajes</a>		