

# Mercado **QUESOS** de Málaga


*Málaga*  
28 Noviembre  
Plaza de la Marina

*Estepona*  
29 Noviembre  
Plaza ABC

*Coin*  
13 Diciembre  
Mercado Agroalimentario  
del Guadalhorce

Horario: de 11 a 15h.

Más información:

 /quesosdemalaga  
#mercadoquesoMLG

Teléfono: 646 702 638

Organiza:



Colaboran:



Financian:



## I. Introducción: los quesos de Málaga

El Queso de Málaga está recogido como tal en el **Catálogo de Quesos Españoles**, publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca en 1990, donde se describen sus principales características organolépticas y físico-químicas. **Se encuentra entre una de las cinco variedades de queso de cabra reconocidas en Andalucía.**

Es un producto elaborado con **leche pura de cabra**. Su zona de producción tradicional corresponde a toda la provincia de Málaga.

Tradicionalmente se producía en las explotaciones y ganaderías familiares, para el autoconsumo y venta local. Hoy en día, y debido a las exigencias higienico-sanitarias establecidas en la normativa comunitaria (Directiva 92/46 CEE), se ha limitado su producción a las queserías autorizadas, las cuales comienzan a emerger de una forma lenta pero constante, unas veces procedentes de explotaciones tradicionales reconvertidas, y otras de nueva creación.

El queso es un **producto blando o semiblando** de sabor muy **agradable al paladar y de olor característico propio de la leche de cabras en pastoreo.**

Hay tres tipos de **quesos: el fresco, el semicurado y el curado**. Tanto para el primero como para el segundo se usa la leche pasteurizada, no así para el tercero que en ocasiones se realiza con leche cruda. El fresco se puede consumir tras su fabricación, en cambio el semicurado es sometido a un periodo de maduración de 30 días y el curado de unos 60.



El **proceso de fabricación** es similar en los distintos tipos, pasando por las distintas fases de filtrado y enfriamiento de la leche, pasterización (salvo en el caso del curado de leche cruda), coagulación o cuajado, corte y agitación de la cuajada, prensado, salado, madurado (excepto en el fresco) y conservación, pero según el tipo y las formulas propias de cada fabricante, varían los tiempos y formas de algunos de los procesos, especialmente del cuajado, agitación, prensado y maduración, dando lugar a múltiples sabores, texturas y variedades dentro del mismo tipo de queso, que no hacen más que enriquecer nuestra cultura gastronómica.

Igualmente se están empezando a producir y vender con éxito, **otros tipos de quesos** (pasta blanda, con hierbas, con pimienta, etc.) y otros productos lácteos (requesón, yogurt, etc.) que demuestran el potencial que tiene el sector transformador.

## **2. Mercados del Queso de Málaga. Ficha técnica**

**Los Mercados del Queso de Málaga son una serie de tres mercados organizados por la Asociación Prodenominación Quesos de Málaga con la colaboración de los Ayuntamientos de Málaga, Estepona y Coín y con la financiación de la Diputación Provincial de Málaga a través de la marca Sabor a Málaga.**

**Nombre:**

Mercado Quesos de Málaga con Sabor a Málaga

**Fechas, lugares y horarios:**

- Málaga, Plaza de la Marina, 28 de noviembre. De 11.00 a 15.00 horas
- Estepona, Plaza ABC, 29 noviembre. De 11.00 a 15.00 horas

- Coín, Mercado Agroalimentario del Guadalhorce, 13 de diciembre. De 11.00 a 15.00 horas.

**Queserías participantes:**

MÁLAGA, 28 DE NOVIEMBRE, PLAZA DE LA MARINA

1. Productos de la cabra malagueña, Casabermeja
2. Quesos La Hortelana, Coín
3. Quesos El Llano Jaral, Álora
4. Quesos El Pastor del Valle, Alhaurín el Grande
5. Quesos Montes de Málaga, Colmenar
6. Quesos El Pinsapo, Málaga
7. Quesos Sierra Crestellina, Casares
8. Quesos Flor Bermeja, Casabermeja
9. Quesos La Cañada del Capitán, Vélez Málaga

ESTEPONA, 29 DE NOVIEMBRE, PLAZA ABC

1. Productos de la cabra malagueña, Casabermeja
2. Quesos La Hortelana, Coín
3. Quesos El Llano Jaral, Álora
4. Quesos El Pastor del Valle, Alhaurín el Grande
5. Quesos Sierra Crestellina, Casares
6. Quesos Flor Bermeja, Casabermeja
7. Quesos La Cañada del Capitán, Vélez Málaga
8. Cervezas artesanas Trinidad, Alhaurín el Grande
9. Bodegas Sánchez Rosado, Cártama

COÍN, 13 DE DICIEMBRE, MERCADO AGROALIMENTARIO DEL  
GUADALHORCE

1. Productos de la cabra malagueña, Casabermeja
2. Quesos La Hortelana, Coín
3. Quesos El Llano Jaral, Álora
4. Quesos El Pastor del Valle, Alhaurín el Grande
5. Quesos Sierra Crestellina, Casares
6. Quesos Flor Bermeja, Casabermeja
7. Cervezas artesanas Trinidad, Alhaurín el Grande
8. Bodegas Sánchez Rosado, Cártama

#### **Actividades paralelas:**

- Cata de quesos artesanos. Stand de información. 12.00 h.
- Taller de elaboración de quesos. Stand de información. 13.00 h.
- Coín: Visita a la Quesería La Hortelana. 13.30 h. Reserva previa en el stand de información.

## **Denominación de Origen Quesos de Málaga**

En este sentido, la propuesta de **Denominación de Origen del Queso de Málaga**, surge ante el interés común por parte de productores y elaboradores por defender y proteger un producto que tradicionalmente se ha elaborado en nuestra provincia.



Una Denominación de Origen no es más que un **reconocimiento** a una **tradición** y un saber hacer de un determinado territorio, condicionada por las características climatológicas, orográficas y edafológicas de la zona de producción y elaboración.

Málaga cuenta con una gran tradición en la explotación del ganado caprino. **Según datos del Catastro del Marqués de la Ensenada (1715), la ganadería ovino-caprino era la más importante en la mayoría de los pueblos de la provincia.**

El reconocimiento de **la Denominación de Origen para el Queso de Málaga** supondría un importante avance para todo el sector, principalmente porque se conseguiría:

- **Reconocimiento** de un producto de calidad elaborado tradicionalmente en la provincia de Málaga.
- **Incremento de valor añadido** de la leche de cabra.
- **Incremento del número de industrias lácteas** en el territorio.
- **Diferenciación** del queso de Málaga en el mercado
- **Incremento** de la cuota de mercado
- **Promoción** del territorio

## Contacto

- Asociación Prodenominación de Origen Quesos Málaga. T. 646702638. [info@quesosdemalaga.es](mailto:info@quesosdemalaga.es)
- Comunicación: Toñi Gallego. T. 661828557 [ajgallego@hotmail.es](mailto:ajgallego@hotmail.es)