

## **Extremadura propone la Ruta del Queso para potenciar el atractivo turístico de este producto**

**El director general de Turismo, Francisco Martín, ha presentado La Ruta del Queso en Extremadura que se impulsará bajo la fórmula de Club de Producto con el fin de dar a conocer a los visitantes la diversidad y calidad de los quesos extremeños.**

A la presentación de este nuevo producto turístico que ha tenido lugar en Casar de Cáceres, cuna del queso del mismo nombre y que cuenta con la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), han asistido el alcalde de la localidad, Rafael Pacheco, representantes de las Diputaciones de Cáceres y Badajoz, el Presidente de la DOP, Ángel Pacheco, así como empresas, restauradores, queserías, propietarios de fincas ganaderas y municipios de la comarca.

El director general ha explicado que la creación del Club de Producto relacionado con los quesos extremeño parte de un trabajo conjunto de la administraciones públicas con el sector turístico y empresarios queseros, mediante una colaboración público-privada, con el fin de ofrecer a los turistas una "experiencia gastronómica que además de degustar quesos únicos en el mundo y singulares, les permitirá descubrir otros rincones de la geografía extremeña", señala Martín.

Asimismo, ha manifestado a los asistentes las ventajas que ofrece el modelo Club de Producto tanto para el sector turístico como el quesero, ya que la promoción y comercialización de la Ruta del Queso de Extremadura se efectuará de manera "conjunta, planificada y con garantías para el consumidor turista".

"Es una alianza estratégica para crear y gestionar un producto turístico sostenible con las máximas garantías", indica Martín Simón, quien añade que con este impulso "se irá a una promoción global, no de manera aislada como ha sucedido todos estos años, y el turista que busca experiencias auténticas encontrará en el territorio local un producto de calidad y un destino apetecible para repetir".

La Ruta del Queso de Extremadura-Club de Producto se asienta sobre dos ejes fundamentales, por un lado, las tres marcas con Denominación de Origen Protegida, Queso de la Serena, torta del Casar y Queso Ibores; y de otro lado, los quesos de autor en las siete zonas queseras de Extremadura.

### **Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Gastronomía Extremadura Turismo](#)