

Poncelet, la ventana al queso europeo en Madrid, presenta su obrador especializado en el Día del Queso

Este nuevo espacio, ubicado en su tradicional tienda de la Calle Argensola, ofrece postres y otras creaciones gastronómicas elaboradas a partir de queso que se suman a una oferta de más de 300 variedades de este producto artesano. La mayoría de ellos ya están disponibles en su renovada tienda online, www.poncelet.es

Este 27 de marzo, Día Internacional del Queso, Poncelet ha dado a conocer su nuevo proyecto en el barrio de Justicia (Madrid). La tienda y centro afinador, abierto en 2004, ha inaugurado este 2023 un obrador integrado en su tradicional espacio de la Calle de Argensola. A su oferta de más de 300 variedades de queso procedentes de diez países de Europa, se suman ahora postres y otras creaciones gastronómicas elaboradas a partir de este producto que define la esencia de la marca.

Se trata de un proyecto liderado por el equipo de Yolanda Segura y el Chef Carlos Sierra, que en 2021 recibió el premio a la Mejor Tarta de la Comunidad de Madrid por parte de ACYRE, la asociación de hosteleros. Motivados por este reconocimiento, decidieron unificar la experiencia en torno al queso en único espacio: su primera tienda en la capital, que cuenta con un recorrido de 19 años en el sector.

De manera paralela y adaptada a la transformación digital, Poncelet ha decidido acometer también la renovación de su tienda online, www.poncelet.es. A través de este canal buscan ofrecer una selección de su amplia variedad de productos, pero también expandir el conocimiento del mundo del queso entre la población española: "En esta nueva web contamos todo sobre cada queso: en qué región se elabora y a través de qué procesos, qué tiempo de maduración tiene, los procesos aplicados en el Centro Afinador Poncelet, los premios o menciones que ha recibido, sus matices de sabor, aroma o incluso con que bebidas maridarlos", ha comentado Yolanda Segura, fundadora de Poncelet.

Desde 2004, en palabras de Yolanda Segura, uno de los principales objetivos de Poncelet ha sido "poner en valor la labor de las queserías con las que trabaja y la importancia del oficio artesano". En noviembre 2022, el gremio le devolvió este reconocimiento, nombrándola miembro de Guilde des Fromagers. La misión de esta asociación de queseros internacional es "promover la nobleza de los productos lácteos y del oficio".

En la oferta de quesos de Poncelet, tanto en su tienda física como online, se pueden encontrar productos procedentes de diez países de Europa, entre ellos España, Francia, Italia, Portugal, Suiza, Suecia, Reino Unido, Bélgica, Irlanda y Países Bajos. Además, estos se clasifican según su tipología, origen animal, intensidad y maduración para adaptarse a todo tipo de gustos. Entre ellos destacan los quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P) y los que han recibido algún galardón de la comunidad quesera durante los últimos años.

Para completar esta visión al mundo del queso en Europa, en la actualidad Poncelet organiza dos catas al mes para grupos reducidos de unas ocho personas. En estas ocasiones, el equipo propone

combinaciones entre queso y otros productos artesanos para seguir acercando a la población a este oficio milenario.

Datos de contacto:

Comunicación PONCELET

+34 628 67 98 44

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>