**FENAVIN difunde el maridaje de enoturismo y quesoturismo para generar riqueza en los territorios**

**En el 42 % de las visitas que se realizan a bodegas, se ofrece como alternativa el quesoturismo**

**Ciudad Real, 06-05-2025.-** El Enoturismo y la experiencia del queso como desafíos protagonistas del turismo rural se trató esta mañana en FENAVIN, Feria Nacional del Vino de Ciudad Real, dentro del apartado de La Cultura del Vino, mesa redonda cuyo objetivo es potenciar el turismo gastronómico y sus alternativas en el mundo rural.

**Pedro Ureña**, cofundador de **Asociación QdeQuesos**, destacaba que con esta mesa redonda se promueve el concepto de turismo gastronómico “y sus alternativas en el mundo rural porque genera riqueza económica en la comarca y región, involucrando a lo que es el enoturismo, que ya lleva muchos años difundiéndose, con el quesoturismo, oleoturismo y la miel. O sea comparar como el enoturismo ha sido referente de otros turismos gastronómicos como el quesoturismo que comienza a emerger”.

QdeQuesos nació en 2016 para potenciar el mundo del queso, que estaba por entonces muy olvidado, y lo integran personas que tienen que ver con el mundo de la gastronomía, comunicación, de la tienda y de la alimentación.

**Del que no te la den con queso en el vino a ser grandes aliados**

Antes se decía que “en el vino que no te la den con queso, pero ahora son otros tiempos y los mejores aliados. Tanto ha evolucionado el tema que, en el 42 % de las visitas que se realizan a bodegas, se ofrece como alternativa el quesoturismo. Y por eso qué mejor que la feria de vino español más importante del mundo para dar a conocer estas alternativas de turismo gastronómico como es el queso turismo, que parece que todo el mundo las conoce pero son unas grandes desconocidas”.

**Rocío Valentín**, presidenta de la **Ruta del Vino de la Mancha**, presentó esta iniciativa, de su historia y de su producto estrella, el vino, en Fenavin. Ruta que está integrada por 64 socios, de ellos 12 municipios, y habló de “cómo el vino se va adaptando al nuevo turismo, como el de meeting, turismo de reuniones o congresos, desestacionalizándose, y los gustos de los consumidores”, y se centró en como “el vino marida principalmente con el queso, producto estrella en un maridaje o matrimonio perfecto” y expuso ejemplos de cómo el vino se va adaptando a degustaciones de quesos de alta calidad y a experiencias culturales y rutas específicas

La **European Cheese Route Association** se presentó en Fenavin, dejando claro que “con queso y vino se hace el camino”, frase quijotesca. Su secretario **Javier Sánchez** explicó que está integrado por 19 municipios de territorios queseros de España y Portugal, ninguno de Castilla-La Mancha, aunque lo están intentando. Dio a conocer las acciones que desarrollan para promocionar todo el turismo quesero que hay detrás. “Pues cuando los turistas visitan las Bodegas lo han complementado con otra actividad que tiene que ver con el queso, bien acudiendo a ferias o visitando queserías. Ambos productos básicos de la Dieta Mediterránea que están viviendo un esplendor, junto al aceite de oliva”, decía.

**Enrique Tendero**, de **Viajes Madroños** central de reservas y actividades de Madrid, crea paquetes turísticos en los que engloban productos con identidad con las distintas actividades que gestionamos tanto culturales o turísticos. “Nos estamos reinventando, ofreciendo paquetes de queserías muy premiadas con bodegas y vinos que están en un nivel espectacular para hacer turismo tanto desde la recolección como durante la elaboración del vino”, añadía.