

Toledo

Afannes celebra hoy en el centro cultural San Marcos su desfile de moda solidario

ABC TOLEDO

La Asociación a Favor de Niños con Necesidades Educativas Especiales (Afannes) celebra hoy en el centro cultural San Marcos de Toledo su desfile de moda solidario.

Las entradas se pueden adquirir en la tienda Koker de la plaza de Zocover previo donativo de 5 euros. Esta firma toledana colabora con el desfile que será presentado por Gloria Santoro de Castilla-La Mancha Media.

En esta jornada los niños, padres y terapeutas tendrán un papel protagonista. Tras un breve acto de bienvenida, Gloria Santoro dará paso a un niño de la asociación que narrará a los asistentes cómo es su día a día. Seguidamente, papás y terapeutas explicarán al público cómo se vive y convive con una discapacidad intelectual, física y/o sensorial, informó el Ayuntamiento en un comunicado.



GLORIA SANTORO

Tras esta primera puesta en escena, la música y la moda llenarán San Marcos al más puro ritmo soul. Un total de 18 niños de Afannes desfilarán de la mano de un familiar y acompañados de modelos profesionales que presentarán la nueva colección de Koker Kids y Koker. Prendas que tras el evento, estarán expuestas en las propias instalaciones del centro cultural con fines solidarios.

Como cierre de este singular desfile inclusivo, los asistentes podrán disfrutar de un vino ofrecido por Finca El Retamar, Cerveza Domus y un toque dulce de la mano de Grupo Adolfo, que elaborará para la ocasión mazapán artesano y brownie de chocolate.

Cuatro quesos de Castilla-La Mancha, entre los mejores del mundo

► La región ha sido la más triunfadora en los World Cheese Awards, con cuatro Super Gold

M. CEBRIÁN

El pasado 20 de octubre el prestigioso concurso internacional World Cheese Awards eligió a los mejores quesos del mundo. Castilla-La Mancha ha sido una de las regiones más reconocidas y la que más altos premios ha tenido de toda España. Entre los 84 primeros del mundo, cuatro quesos castellano-manchegos se alzaron con un Super Gold, la categoría más alta dentro del certamen. Este año el prestigioso concurso que reconoce a los mejores quesos se celebró en la ciudad italiana de Bergamo, y en 2020 se celebrará en Oviedo del 4 al 7 de noviembre.

En la cita de Bergamo compitieron 3.804 quesos procedentes de 42 países, evaluados por 260 jueces, que eligieron a los 84 mejores con la distinción Super Gold (Súper Oro). Dos de ellos los elabora Quesos Artesanos Villarejo, de Villarejo de Fuentes (Cuenca).

Quesos Villarejo

Localizada en el corazón de La Mancha, esta empresa familiar se fundó en 1987, siempre ha estado enfocada a la elaboración de quesos manchegos y de oveja de excelente calidad, basando la producción en el método tradicional. A lo largo de estos más de treinta años Quesos Villarejo fue reconocida con más de 30 premios internacionales, llevando el nombre de Cuenca por los cinco continentes. De hecho, el pasado 2 de agosto esta quesería fue premiada también con cinco estrellas en los prestigiosos Great Taste Awards celebrado en Londres.

En los World Cheese Awards, uno de sus quesos que obtuvo un Super Gold ha sido el queso de oveja artesano curado con manteca y tomillo «Villarejo», que se caracteriza por su color marfil intenso y por una textura cremosa con ojos repartidos por todo su interior. Y el otro fue el queso manchego artesano gran reserva «Ntra. Sra. de Fuentes», con una corteza natural de color marrón claro y un interior de color marfil intenso, cuya textura es muy cremosa.

Vega Sotuélamos

«El encanto oculto de la vida reside en la construcción a base de pequeñas casualidades que dibujan un destino». Este es el lema de Vega Sotuélamos y así es como, según cuenta a ABC su direc-



Villarejo al tomillo

tor, Francisco Mateo, dos amigos —él y David Villena, el gerente— comenzaron a trazar lo que hoy es la historia de este proyecto quesero, que arranca en los años 80 en la pedanía de El Bonillo (Albacete).

De la pedanía de Sotuélamos es donde tomó su nombre una pequeña fábrica artesanal de quesos de oveja, de la que estos dos amigos eran fieles clientes consumidores. Este hito marcaría el destino de sus vidas, pues años después, en concreto en 1998, viéndose la fábrica en serias dificultades decidieron adquirirla.

El hito que marcó su historia fue la salida al mercado del queso al romero Vega Sotuélamos, un queso que evoca al monte y que pronto conquistó los mercados consiguiendo gran reconocimiento. Es precisamente este queso el que ha conseguido un Super Gold en los últimos premios World Cheese Awards, que es un queso añejo envejecido al romero con 10-12 meses de cu-

ración, lo que le hace diferente, imponente y destacable, aportándole un aroma y sabor inconfundible.

Vega Sotuélamos no se quedó ahí, ya que consiguió más galardones. Así, su queso manchego «Paraje Sotuélamos», un queso añejo con 12 meses de curación, se alzó con un oro, que se suma al que consiguió también en los International Cheese Awards celebrados en verano. Y, además, lograron otro oro con su queso de oveja añejo «Tradición» con 12 meses de curación, una plata con su queso curado con trufa y dos bronce con su queso curado «Diablo» y otro con su queso manchego «Paraje de Sotuélamos».

Organic Inanna

En el puesto 16º de los mejores quesos del mundo elegidos en los World Cheese Awards se encuentra el

queso Organic Inanna, de Don Merendon, producido por la quesería Parra Jiménez, en Las Mesas (Cuenca). Es un queso de oveja manchega ecológica, de textura semifirme, cremoso y con matices ácidos. Es el fruto de la combinación de la leche de oveja con los mejores vinos manchegos, consiguiendo una corteza con un aroma y color muy especial.

La quesería Parra Jiménez es una empresa familiar nacida en 1993 que está especializada en productos ecológicos. De hecho, comenzaron con la elaboración de vino, siendo pioneros en la exportación de vino ecológico, y en 2010 se pasaron al queso. Es por ello, subraya el responsable de la quesería, Álvaro Robles, su queso Organic Inanna —el que se llevó el Super Gold en los World Cheese Awards— «nació en 2016 y supone la sinergia de los dos pilares de nuestro proyecto». La quesería de Las Mesas también se alzó dos oros en los World Cheese Awards con el Organic Manchego Parra Camino Artisan y el Organic Manchego Parra Camino.



Vega Sotuélamos



Organic Inanna



Ntra. Sra. de Fuentes

TUS ANUNCIOS

abc.es/tusanuncios

Publique sus anuncios en ABC por teléfono 902334556, fax 913204629/913399051 y en nuestra web www.tusanuncios.com

I
INMOBILIARIA
VENTA OTRAS ZONAS
OTROS
Galicia Baiona. Hotel restaurante funcionando. Valor tasado 1.300.000. Precio fijo 1.200.000. Teléfono 617180866.

¿Quiéres que tus hijos y nietos se formen y crezcan en valores?
Ayúdanos a seguir creciendo, hazte socio.

Fundación
Solidaridad optimismo superación respeto
lo que de Verdad Importa
emprendimiento generosidad esfuerzo coraje
FOMENTAMOS VALORES

91 640 51 53
loquedevedradimporta.org