

ÍNDICE GENERAL

Prólogo	Pág. 17
Introducción y justificación (incluidos agradecimientos del autor)	Pág. 21
1. Los pastores y la ganadería en Castilla y León.	Pág. 27
1.1. Cultura Tradicional de los pastores	Pág. 29
1.2. Herederos de tradiciones, empresarios innovadores	Pág. 31
1.3. Evolución del número de ovejas en Castilla y León	Pág. 32
1.4. Evolución de la producción de leche en Castilla y León	Pág. 34
1.5. Calidad de Leche	Pág. 35
1.6. El bienestar de los animales	Pág. 36
1.7. Tecnificación de las explotaciones. Entrando en el futuro	Pág. 37
1.8. A modo de conclusión	Pág. 38
1.9. Agradecimientos	Pág. 38
2. Pequeña historia del queso de Castilla y León	Pág. 39
2.1. Prehistoria: las primeras elaboraciones del queso	Pág. 41
2.2. Edad Antigua: Primeras referencias escritas del queso	Pág. 44
2.3. Edad Media y Edad Moderna: la importancia del queso en CYL	Pág. 46
2.3.1. <i>Los Visigodos: Los primeros vestigios del queso en CYL</i>	Pág. 46
2.3.2. <i>Las ovejas, los pastores y el queso</i>	Pág. 47
2.3.3. <i>Los monasterios como impulsores del queso en nuestra región</i>	Pág. 48
2.3.4. <i>Principales ordenanzas locales y ferias relacionadas con el queso en CYL</i>	Pág. 51
2.3.5. <i>Mesta, trashumancia y producción de queso en CYL</i>	Pág. 52
2.3.6. <i>Los impuestos, el diezmo y el pago con quesos</i>	Pág. 54
2.3.7. <i>La despensa y los quesos entre los años 1601-1607 en la corte de Felipe III</i>	Pág. 56
2.4. Edad Contemporánea	Pág. 56
3. Quesos tradicionales de Castilla y León	Pág. 61
3.1. Denominación de Origen Protegida Queso Zamorano (DOP)	Pág. 65
3.2. Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón (IGP)	Pág. 68
3.3. Indicación Geográfica Protegida Queso de los Beyos (IGP)	Pág. 71
3.4. Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca (MG)	Pág. 74
3.5. Indicación Geográfica Protegida Queso Castellano (IGP)	Pág. 77
3.6. Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos (IGP)	Pág. 80
3.7. Queso de Villalón/Pata Mulo	Pág. 83
3.8. Otros quesos sin marca reconocida de Castilla y León	Pág. 86

4. Importancia de las queserías de Castilla y León	Pág. 93
4.1. Importancia de las queserías artesanales: cifras claves	Pág. 95
4.1.1. <i>Antecedentes y regulación</i>	Pág. 95
4.1.2. <i>Evolución de las queserías artesanales y tipologías</i>	Pág. 96
4.1.3. <i>El queso castellano y los artesanos</i>	Pág. 99
4.2. Importancia de las queserías industriales: cifras claves	Pág. 103
4.2.1. <i>Antecedentes</i>	Pág. 103
4.2.2. <i>El sector lácteo industrial</i>	Pág. 104
4.2.3. <i>Las queserías industriales en Castilla y León</i>	Pág. 108
4.2.4. <i>Impacto sobre el entorno</i>	Pág. 110
5. Los Premios Cincho y Artesanos queseros de Castilla y León	Pág. 113
6. El Museo del Queso de Villalón. Principales ferias del Queso de Castilla y León	Pág. 125
6.1. Recorrido representativo del museo. Su estructura, su importancia	Pág. 127
6.2. Otros museos relacionados con el queso y lo pastores de Castilla y León	Pág. 138
6.3. Ferias y mercado comerciales relacionado con el mundo del queso	Pág. 140
7. El queso en la Gastronomía de Valladolid	Pág. 145
8. Léxico quesero	Pág. 159