

Nota de Prensa

Los lácteos forman parte de nuestra gastronomía desde hace más de 11.000 años

- **La gastronomía influye en gran medida en la identidad cultural de un país y, en España, los lácteos tienen un papel destacado en nuestra alimentación**
- **4 de cada 10 españoles eligen los alimentos que consumen por disfrutar de los mismos y otros 4 lo hacen por su carácter saludable**
- **Los expertos recomiendan una ingesta de 2 a 4 raciones diarias de lácteos para conseguir una dieta equilibrada y saludable**

Madrid, 25 de abril de 2016 – Desde hace más de 11.000 años la leche y sus derivados cuentan con un papel protagonista en la alimentación y en la cultura gastronómica española. La materia prima, la leche, es parte fundamental de una buena alimentación por su gran variedad de nutrientes a lo largo de todas las edades y, además, es responsable de grandes platos que forman parte de nuestro milenario patrimonio culinario.

Los españoles gozamos de una de las gastronomías más reconocidas a nivel mundial gracias a una succulenta dieta, rica y saludable. La llamada Dieta Mediterránea ha definido no solo la gastronomía española, sino que también ha ido marcando el estilo de vida de los españoles. No es casualidad, por tanto, que la Dieta Mediterránea haya sido nombrada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y que la población española cuente con una de las esperanzas de vida más altas del mundo, según datos de la Fundación Española de la Nutrición (FEN).

El aspecto emocional de lo que comemos y consumimos es tan importante, que el último informe del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) destaca que 4 de cada 10 españoles eligen los alimentos que consumen por disfrutar de los mismos y otros 4 lo hacen por el carácter saludable de cada uno de ellos. Disfrutar de una tabla de quesos en compañía de los amigos o de un yogur con los nietos nos nutre, pero también crea un universo de sensaciones y un vínculo entre las personas que comparten ese momento.

El protagonismo de los lácteos en la Dieta Mediterránea es tal que los expertos del ‘Libro Blanco de los Lácteos’¹ recomiendan una ingesta de 2 a 4 raciones diarias de lácteos para seguir una dieta equilibrada y saludable.

Hoy en día contamos con multitud de productos lácteos e infinitas posibilidades de sabores. Esto explica que nuestro país cuente con una de las mayores ofertas de rutas gastronómicas, muchas de ellas centradas en nuestro extenso patrimonio lácteo. Tanto es así que contamos con 28 denominaciones de origen de queso.

¹ Avalado por los expertos de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL), la Sociedad Española de Medicina de Familia (semFYC), la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) y la Sociedad Española de Geriátría y Gerontología (SEGG)

Asimismo, la gran versatilidad de los lácteos, especialmente de la leche como materia prima, permite disfrutar de ellos o utilizarlos para la creación de platos dulces y salados típicos españoles.

“En la actualidad contamos con una gran ventaja que, además de la riqueza y el equilibrio nutricional de los lácteos, gracias a la industria podemos elegir entre una gran variedad de productos lácteos como leche líquida, yogures, quesos, postres lácteos, nata, mantequilla, entre otros. Desde la industria láctea seguimos trabajando para crear productos que consigan reunir a los amigos y a las familias en desayunos, comidas, meriendas o cenas”, explica Luis Calabozo, Director General de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL).

La continua labor de investigación e innovación de la industria láctea ha permitido el desarrollo de una amplia variedad de productos lácteos que se adaptan a las diferentes necesidades nutricionales, hábitos de vida y preferencias de los consumidores pero que también hagan disfrutar a los consumidores a través de la alimentación. Cabe destacar que la cultura española siempre ha estado ligada al disfrute, sobre todo de la gastronomía. Por este motivo, casi todos los acontecimientos humanos son también eventos gastronómicos.

Sobre la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL)

La Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL) integra a más de 80 empresas del sector, que representan más el 95% de la producción nacional de productos lácteos. Los principales objetivos de FeNIL son promover el consumo de leche y productos lácteos en general por sus cualidades saludables y nutricionales; reforzar la creencia establecida entre el público en general de que los lácteos son buenos y comunicar la diversidad de lácteos existentes en el mercado.