

13º GOURMET- QUESOS, CAMPEONATO DE LOS MEJORES QUESOS DE ESPAÑA 2023

-13TH GOURMETQUESOS,
THE BEST SPANISH
CHEESES CHAMPIONSHIP



CAMPEONATO LUNES 17
10.00-14.00 H
PABELLÓN 4
4A50
AULA GOURMETS

PREMIOS JUEVES 20
13.00-15.00 H
PABELLÓN 8
8E50
ADITORIO GOURMETS

Objetivo

Encontrar los 3 finalistas de cada una de las 20 categorías distintas además del ganador absoluto que se alzará con el título al Mejor Queso de España 2023.

Desarrollo

Se reciben más de 800 quesos que son catados a ciegas por un panel de 64 expertos en los distintos sectores del mundo del queso: técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros, periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes.

Semifinal

Se escogen los 5 quesos con mayor puntuación en cada una de las 20 categorías para un total de 100. Esta fase tuvo lugar los pasados días 27 y 28 de marzo en el Hotel Wellington de Madrid.

Final

Los 100 quesos finalistas serán evaluados por un Jurado de 40 miembros mediante su correspondiente ficha de puntuación. El Campeonato es abierto al público y, como novedad, las puntuaciones se emitirán en tiempo real en una pantalla gigante.

Mejor Queso de España

Un Jurado de 20 miembros dispone de una hora para catar y evaluar los 20 mejores quesos de cada categoría. El fallo se emite bajo la supervisión de un notario y se guarda en sobre cerrado hasta el día de la entrega de premios.

MONDAY 17

10.00 AM-2.00 PM

HALL 4

4A50

GOURMETS AULA

AWARDS THURSDAY 20

1.00-3.00 PM

HALL 8

8E50

GOURMETS ADITORIUM

Objective

To find the 3 finalist of the 20 different categories in addition to the overall winner who will achieve the title of Best Cheese of Spain 2023.

Development

The more than 800 cheeses received are blind tasted by a panel of 64 experts in the different sectors of the cheese world: technicians, cheese masters, store managers, bloggers, gas-

tronomy journalists, chefs, purchasing managers of large supermarkets and restaurant managers.

Semifinal

The 5 cheeses with the highest scores in each of the 20 categories are chosen for a total of 100. This phase took place on March 27 and 28 at the Hotel Wellington in Madrid.

Final

The 100 finalist cheeses will be evaluated by a 40-member Jury by means of their corresponding score sheet. The championship is open to the public and, as a novelty, scores will be broadcasted in real time on a giant screen.

Best Cheese of Spain

A 20-member Jury has one hour to taste and evaluate the 20 best cheeses in each category. The decision is issued under the supervision of a notary and kept in a sealed envelope until the day of the awards ceremony.

Listado de quesos finalistas por categoría / *List of finalist cheeses by category*

1. VACA JOVEN / SEMISOFT COW'S MILK

Dajosefa
Fermentos Galegos
Lugo

Fontelas Cremoso
Piñeiro López Javier
Lugo

Queso Arzúa Farelo
Lácteos Farelo
Pontevedra

Queso Arzúa Ulloa
Granxa Beley
Consortio
Agroalimentario de Galicia
Pontevedra

Queso Tetilla
Lácteos Anzuxao
Pontevedra

2. VACA CURADO / HARD COW'S MILK

Don Nicolás
Finca de Uga
Uga (Las Palmas)

El Ferrer
Formatgeria Cal Music
Barcelona

El Pilos
Fundació Privada Map
Gerona

Máximo del Rey Silo
Afinado con Magaya
Quesos Rey Silo
(Madera López
Ernesto)
Asturias

Saüll
La Xiquella Formatges
i Turisme Rural
Gerona

3. CABRA JOVEN LECHE CRUDA / SEMISOFT GOAT'S RAW MILK

Hacienda Zorita Cabra Joven
Hacienda Zorita Farm
Food
Salamanca

Lienzo
Ignacio Robredo Buces
Huesca

Musgo Lavado
Aligarma
Ávila

Quesos de Tetir
Quesos Tetir
Puerta del Rosario
(Las Palmas)

Rufino Afinador
Cremoso
Hermanos Cuecas
Morujo
Badajoz

4. CABRA JOVEN LECHE PASTEURIZADA / SEMISOFT GOAT'S PASTEURIZED MILK

Garrotxa Sant Gil
d'Albió
Sant Gil d'Albio
Tarragona

Queso Cabra Tronco
Agrovaldes
Asturiana Limitada
Asturias

Queso de Cabra 1 kg
Lácteos Cobreros
Zamora

Queso de Servilleta
Industrias Lácteas
Cerrón
Albacete

Semicurado Montes de
Málaga

Agrupación de
Ganaderos de los
Montes de Málaga

**5. CABRA CURADO
LECHE CRUDA /**
HARD GOAT'S RAW MILK

Antaño
Quesos los Vázquez
Sevilla

Canto lavado
Aligarma
Ávila

Hacienda Zorita Cabra
Curado
Hacienda Zorita Farm
Food
Salamanca

Reserva Natural con
Pimentón
Agrupación de
Ganaderos de los
Montes de Málaga

San Pelegrín
Quesos de Radiquero
Huesca



**6. CABRA
CURADO LECHE
PASTEURIZADA /**

HARD GOAT'S
PASTEURIZED MILK

El Bucarito Curado en
Romero

El Bucarito
Cádiz

Gran music
Formatgeria Cal
Music
Barcelona

Julián Díaz
Arquema
Tuineje
(Fuerteventura)

Queso Curado Collados
Quesería
Fernández Ortiz
Amancio
Granada

Vell Reserva
Fundació Ampans
Barcelona

**7. MEZCLA
SEMICURADO /**
SEMIHARD MIXED MILK

Hacienda Zorita
Mezcla Semi
Hacienda Zorita Farm
Food
Salamanca

Mezcla Semicurado Los
Cameros
Lácteos Martínez
La Rioja

Queso de Mezcla
Semicurado
Valle de San Juan
Palencia
Palencia

Queso Semicurado
Cabra y Oveja
La Pastora de
Grazalema
Cádiz

San Vicente
Semicurado
Industrias Lácteas
San Vicente
León

**8. MEZCLA
CURADO /**
HARD MIXED MILK

Mezcla Curado
Los Cameros
Lácteos Martínez
La Rioja

Queso de Cabra
y Oveja Curado
Queso Payoyo
Cádiz

Queso de Cabra y
Oveja Curado Envuelto
en Romero
Queso Payoyo
Cádiz

Rabel Añejo
Quesos Rocinante
Ciudad Real

Selección
Queserías
Entrepinares
Valladolid

**9. PASTA
BLANDA CORTEZA
ENMOHECIDA /** SOFT
PASTE MOLDY RIND

Conde
La Quesería de
María
Ávila

Coronat
Mas Claperol
Gerona

Gála
Goine Berría
Guipúzcoa

Jaspe
Lavega Eco
Palencia

Terra
Airas Moniz
Lugo

**10. PASTA
BLANDA CORTEZA
LAVADA /**

SOFT PASTE
WASHED RIND

Mamá Oveja Lavada
Quintanilla Campano
Carmen
Badajoz

Queixo O Mouro Campo
Capela
Campo Capela
La Coruña

Torta de Rufino
Hermanos Cuecas
Morujo Badajoz

Tou Del Mujal Cabra
Eco
Formatgeria Cal
Music
Barcelona

Xiroi
La Xiquella Formatges
i Turisme Rural
Gerona

**11. PASTA BLANDA
CON COAGULANTE
VEGETAL /**

SOFT PASTE WITH
VEGETAL COAGULANT

Crementos del Zújar
Arteserena
Badajoz

Luna negra
Aligarma
Ávila

Minicremositos
del Zújar
Arteserena
Badajoz

Petit Blas
Quesería Las Cortas
Valladolid

Torta del Casar DOP
Gran Tajo Selección
Berques Extremadura
Cáceres

**12. OVEJA
SEMICURADO LECHE
CRUDA /**

SEMIHARD SHEEP'S RAW
MILK

Gaztañaditxulo
Ander Barandiarán
Mújica (Guipúzcoa)

Loperena
S.C. Loperena
Navarra

Moraleta Semicurado
Quesos Moraleta
Toledo

Ojos del Guadiana
Manchega Ojos del
Guadiana
Ciudad Real

Queso de Oveja
Semicurado
Valle de San Juan
Palencia
Palencia

**13. OVEJA
SEMICURADO LECHE
PASTEURIZADA /**

SEMIHARD SHEEP'S
PASTEURIZED MILK

1949 Oveja Madurado
Quesos Feijoo
Ourense

Cerro del Ángel
Manteca Floral
Sat Oveman N.403CM
Cuenca

El Gigüela
Asociación Ganadera
Palomares
Toledo

La Antigua Quesería
Semicurado
Juan David García
Fernández
Toledo

La Desica Semicurado
Blinco
Albacete

**14. OVEJA
CURADO LECHE
CRUDA /**

HARD SHEEP'S RAW MILK

Hacienda Zorita Oveja
Curado
Hacienda Zorita Farm
Food
Salamanca

Marantona
Quesos La Casota
Ciudad Real

Quesos Finca La Cruz
Aldonza
Madrid

Queso Manchego
Artesano DOP Curado -
Villajos
Agrovillaserra
Ciudad Real

Sigma
Quesos de Hualdo
Madrid

**15. OVEJA
CURADO LECHE
PASTEURIZADA /**

HARD SHEEP'S
PASTEURIZED MILK

Bodega oveja
Finca de Uga
Uga (Las Palmas)

El Prado de Llera -
Origen
El Prado de Llera
Badajoz

La Antigua Quesería
Curado
García Fernández Juan
David
Toledo

Queso de oveja curado
Queso Payoyo
Cádiz

Tossal gros
Coop Tot de Poble V
Castellón

**16. OVEJA
AÑEJO /**

AGED SHEEP'S MILK

Dm Añejo
Industrias Lácteas
Benaventanas
Zamora

El Bosqueño Queso de
Oveja Añejo
Quesos El Bosqueño
Cádiz

Gran Reserva con
Manteca Ibérica
World Fruits
Company
Murcia

Quesos Finca La Cruz
Aldonza
Madrid

Queso de Oveja
Artesano Curado al
Romero-Villegas
Agrovillaserra
Ciudad Real

**17. AFINADOS
DE COAGULACIÓN
ÁCIDO-LÁCTICA /**

RIPENED ACID
COAGULATED

Gure
Goine Berría
Guipúzcoa

Moluengo
Quesos la Rueda del
Cabriel
Albacete

Queso Los Beyos IGP
Central Lechera
Asturiana Maestro
Quesero
Corporación
Alimentaria
Peñasanta
Asturias

Rotam
Quesos la Rueda del
Cabriel
Albacete

Valhondo
Abad Guerrero Ana
Cuenca

**18. AZULES
(ENMOHECIDO
INTERNO) /
BLUE**

Cabrales - Quesera
del Cares
Quesera del Cares
Asturias

Queso Azul de Valdeón
Picos de Europa
Queserías Picos de
Europa
León

Queso Azul Las Cortas
Quesería Las Cortas
Valladolid

Queso Peralzola
Quesos La Peral
Asturias

Queso Picón DOP
Bejes-Tresviso
Quesos Río Corver
Cantabria

Tordín Reserva -
Cabrales DOP
La Vega de Tordín
Asturias

**19. AHUMADOS /
SMOKED**

DOP San Simón
Casleiras
Queixeria
Cas'leiras
Lugo

Goine Gaztak
Goine Berría
Guipúzcoa

Queso Fontelas
Piñeiro López
Javier
Lugo

Queso Idiazábal
Ahumado DO Vasco
Navarra
Quesos La Vasco
Navarra
Navarra

Tierno Ahumado
Granja Los Tumbitos
Santa Cruz de
Tenerife

**20. CON
CONDIMENTOS EN
SU INTERIOR /
WITH CONDIMENTS ADDED**

Bombón de Iruelas
Trufado
Aligarma
Ávila

Caramelo Ajedrea y
Pimienta Rosa
Quesos La Rueda del
Cabriel
Albacete

Cremitos del Zujar
con Escamas de
Pimentón
Arteserena
Badajoz

Granizo Trufa
Quesos La Rueda del
Cabriel
Albacete

Quigo Confitura
de Higo
Del Río Lameyer
Rodolfo
Sevilla

JURADO /

JURY

Adrián Martín
Tienda Poncelet /
Poncelet shop
Madrid

Adrián Pellejo
Tienda Formaje /
Formaje shop
Madrid

Aitor Luis Vega
Vigil
Tienda Asturias /
Asturias shop
Asturias

Alberto Hernández
Tienda La Lechera de
Burdeos /
La Lechera de Burdeos
shop
Murcia

Ana Arroyo
Fernández
Propietaria
Laboratorios Arroyo /
Owner of Arroyo
Laboratories
Cantabria

Ángel Luis López
Técnico Escuela
Hinojosa / *Hinojosa*
School Technician
Andalucía

Antero Murillo
Técnico del Centro
de Investigación
Agroalimentaria
(Cicap) /
Technician in
the Agri-food
Investigation Center
(Cicap)
Córdoba

Arturo Garre
Profesor Hostelería
Hospitality Industry
Teacher
Madrid

Ascensión Martín
ICEX España
Exportación e
Inversiones
ICEX Spain Exports
and Investments
Madrid

Bartolomé Sánchez
Sumiller Revista Mi
Vino
My Wine Magazine
Sommelier
Madrid

Carlos Cañameras
Técnico Industria
Argentina
Tehcnician at
Industria Argentina
Gerona

Carmen Díaz de
Cerio
Directora Técnica de
la DOP Roncal
Tehcnical Director of
PDO Roncal
Navarra

Chelo Martínez
Propietaria de la
tienda Todoquesos /
Owner of Todoquesos
shop
Alicante

David de Santiago
Fundador de Q
de quesos /
Q de Quesos founder
Madrid

Eduardo Haba
Nuévalos
Técnico DOP Queso de
Murcia /
Technician at PDO
Queso de Murcia
Murcia

Esther Alfaro
Tienda Casa
Daniele /
Casa Daniele shop
Córdoba

Evaristo Maestre
Propietario de la
tienda TodoQuesos /
Owner of TodoQuesos
shop
Alicante

Francisco de Asís Ruiz
Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa) / *Andalusian Institute for the Investigation and Training in Agriculture, Fishery, Food and Ecological Production (Ifapa)*
Centro de Hinojosa del Duque
Córdoba

Gema Cambero
Maestra Quesera de Haciendas de España / *Cheese Master at Haciendas de España*
Salamanca

Gonzalo Coalla
Tienda Coalla Gourmet / *Shop Coalla*
Gijón y Oviedo (Asturias)
Madrid

Guillermina Sánchez-Cerezo
Experta Quesera / *Cheese Expert*
Madrid

Isidoro Jiménez

Técnico Quesero Canario / *Technician at Quesero Canario*
Gran Canaria

Javier García
Tienda Quesos de L'Amelie / *Quesos de L'Amelie shop*
Madrid

Jesús Yraola
Profesor Escuela Hostelería / *Teacher at Hospitality School*
Madrid

José Luis Galván
Instituto Tecnológico Agrario / *Technical Agrarian Institute*
Palencia

José M^a Alonso
Presidente Quered / *Quered President*
Cantabria

José Manuel Manglano
Tienda Mercado de Valencia / *Mercado de Valencia shop*
Valencia

José Ramón Agiriano
Catador DOP Idiazabal / *Taster at PDO Idiazabal*
País Vasco

José Rocha Bravo
Ex-subdirector Industrias Ganaderas MAPA / *Ex-subdirector Livestock Industry*
MAPA
Madrid

José Vicente Altamirano
Tecnólogo Alimentos / *Food Technician*
Madrid

Juan Francisco Galera
Gerente de Comercial Galera / *Comercial Galera Manager*
Andalucía

Juan Méndez
Gerente de la tienda La Boulette / *La Boulette Manager shop*
Madrid

Luis Herrero
Impulsor de las DDOO de Quesos Españoles, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación / *Spanish Cheeses DO Promoter, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food*
Madrid

Luis Suárez de Lezo
Academia de Gastronomía
de Madrid /
*Academy of Gastronomy
of Madrid*
Madrid

Luis Vida Navarro
Enólogo /
Oenologist
Madrid

M^a José Armendáriz
Técnica Quesera
en INTIA /
*Cheese Technician
at INTIA*
Navarra

M^a Ruth Lozano
Técnica Quesera
del Gobierno de
Canarias /
*Cheese Technician at
the Canary Government*
Canarias

Malen Sarasua
Directora Técnica
de la Escuela
Leartiker /
*Technical Director at
Leartiker School*
País Vasco

Marcelo Álvarez
Restaurante
La Carbonera /
Restaurant
La Carabonera
Madrid

María Arroyo Cerro
Técnica de
Laboratorios Arroyo
/
*Technician at Arroyo
Laboratories*
Cantabria

María Loaiza
Maestra Quesera /
Cheese Master
Albacete

María Mora
Tienda La Manduteca /
Shop La Manduteca
Bilbao

Mario Romero
Selección
Gastronómica /
Gastronomic Selection
Barcelona

Nacho Sandoval
Influencer
Gastronómico /
*Gastronomic
Influencer*
Asturias

Natalia Nicolau
Coordinadora de
Lactium, Feria del
Queso de Vic /
*Lactium Coordinator,
Vic Cheese Fair*
Barcelona

Nuria Arribas
Gerente de la
Organización
Interprofesional
Láctea (Inlac) /
*Interprofessional
Dairy Organization
Manager (Inlac)*
Madrid

Óscar Pérez Ramil
Secretario Gerente de
la DOP Arzúa - Ulloa
/
*Secretary-Manager at
PDO Arzúa - Ulloa*
Galicia

Paco Sastre
Chef
Madrid

Pedro Condés
Director Técnico DOP
Queso Manchego /
*Technical Director at
PDO Queso Manchego*
Ciudad Real

Piedad López
Directora Técnica
de la DOP Queso
de Mahón /
*Technical Director at
PDO Queso Mahón*
Menorca

Pierre Ertscheid
Director Técnico
Iberconseil /
*Technical Director at
Iberconseil*
Cataluña

Pilar Verbo
Maestra Quesera /
Cheese Master
Toledo

Raúl Castañeda
Propietario de la
tienda La Quesería /
Owner of La Quesería
shop
Madrid

Roberto Camacho
Técnico Quesero /
Cheese Technician
Murcia

Roi Quiroga
Brindisa
Distribución /
Brindisa Distribution
Londres

Rosa Muñoz Alonso
Técnica de la Agencia
Española de Consumo,
Seguridad Alimentaria
y Nutrición
(Aecosan) /
Technician at the
Spanish Agency
for Consumption,
Food Security and
Nutrition (Aecosan)
Madrid

Roser Romero
Catedrática de la
Escuela Superior
de Agricultura de
la Universidad
Politécnica de
Catalunya /
Professor at
the Agriculture
Department of
the Politechnical
University of
Catalunya
Cataluña

Salvador Valero
Gerente de la tienda
Bon Fromage /
Bon Fromage shop
Manager
Madrid

Silvia Lodares
The Cook by
Silvia Lodares
Madrid

Toni Chueca
Maestro Quesero /
Cheese Master
Cataluña

Vicente Zúñiga
Restaurante
El Reblochón
Madrid

Victoria Urresti
Miembro Panel Supremo
del World Cheese
Awards /
Member of the World
Cheese Awards Supreme
Panel
País Vasco

Xavier Bordetas
Propietario de
la tienda Caseus
Afineurs /
Caseus Affineurs shop
owner
Barcelona

Xevi Miró
Propietario de la
tienda Llet Crua /
Llet Crua shop owner
Barcelona