

SALÓN GOURMETS

SALÓN GOURMETS DESVELA LOS QUESOS MÁS IMPORTANTES DE ESPAÑA EN LA 14ª EDICIÓN DEL CAMPEONATO GOURMETQUESOS

El campeonato más prestigioso de España dedicado al queso ha seleccionado esta mañana en Salón Gourmets (SG) a los 60 mejores quesos del país otorgando un primer, segundo y tercer premio por cada una de las 20 categorías que contempla el concurso, en el que han participado 880 quesos

El próximo jueves en SG, se elegirá, de entre todos ellos, al Mejor Queso de España 2024 y se entregará el nuevo premio Cheese from Spain Awards concedido por ICEX



Madrid, lunes 22 de abril de 2024.- Esta mañana en la 37ª edición de Salón Gourmets (SG) ha tenido lugar la **14ª GourmetQuesos, el Campeonato de los Mejores Quesos de España 2024**. En este concurso, el más reconocido del sector quesero en nuestro país, han participado 880 quesos. Tras una primera selección celebrada en el mes de marzo –en la que se consideraron aspectos como la corteza, el color, la textura, el olor, el sabor, el regusto y la persistencia de cada una de las muestras–, sólo los 100 mejor puntuados, cinco quesos por cada una de las 20 categorías, han llegado hasta esta fase final. El panel, formado por 40 jueces (63 en la semifinal), ha reconocido a los mejores y otorgado un primer, segundo y tercer premio en cada categoría. Todos los finalistas estarán presentes durante SG en el Túnel del Queso, un espacio exclusivo pensado para catarlos de primera mano.

Listado de premiados de las distintas categorías del Campeonato GourmetQuesos 2024:

Categoría 1: vaca joven

Primer premio: Barral DOP Queixo Tetilla, Queixería Barral. Arzúa (A Coruña)

Segundo premio: Dajosefa Fermentos Galegos. Chantada (Lugo)

Tercer premio: Anzuxao D.O.P. Queixo Tetilla, Lácteos Anzuxa. Lalín (Pontevedra)

SALÓN GOURMETS

Categoría 2: vaca curado

Primer premio: Don Nicolás, Finca de Uga. Puerto del Carmen - Lanzarote (Las Palmas)

Segundo premio: Señorío de Cameros Añejo, Lácteos Martínez - Haro (La Rioja)

Tercer premio: Mourelo, Quintián - O Páramo (Lugo)

Categoría 3: cabra joven leche cruda

Primer premio: Musgo Lavado, Elvira García -El Barraco (Ávila)

Segundo premio: Musgo de Capra, Elvira García- El Barraco (Ávila)

Tercer premio: Gorullo, Quesos Edén - Marjaliza (Toledo)

Categoría 4: cabra joven leche pasteurizada

Primer premio: Tío Resti al Romero, Especialidades Lácteas – Grupo TGT - Caravaca de la Cruz (Murcia)

Segundo premio: Tronco Rebollín, Agrovaldés Cooperativa -La Espina (Asturias)

Tercer premio: Farcell de Cabra, Formatgeria Cal Music- El Muijal - Navás (Barcelona)

Categoría 5: cabra curado leche cruda

Primer premio: Carmeli, Quesos Edén -Marjaliza (Toledo)

Segundo premio: El Zénit, La Zarcillera- Zarcilla de Ramos (Murcia)

Tercer premio: Flor del Torcal, Campyserr- Antequera (Málaga)

Categoría 6: cabra curado leche pasteurizada

Primer premio: Granja El Moro Curado, Lázaro Alfaro - Figarol (Navarra)

Segundo premio: Payoyo Cabra Curado, Queso Payoyo - Villaluenga del Rosario (Cádiz)

Tercer premio: Corcuera Cabra Curado Pimentón, Quesos Corcuera - La Puebla de Montalbán (Toledo)

Categoría 7: mezcla semicurado

Primer premio: Pajarete Semicurado de Cabra y Oveja, Lopicomo - Villamartín (Cádiz)

Segundo premio: El Bosqueño Mezcla Semicurado, Quesos El Bosqueño- El Bosque (Cádiz)

Tercer premio: Selectum Semicurado Pimentón, Grupo Ganaderos de Fuerteventura, Puerto Del Rosario - Fuerteventura (Las Palmas)

Categoría 8: mezcla curado

Primer premio: Payoyo Mezcla Curado en Romero, Queso Payoyo - Villaluenga del Rosario (Cádiz)

Segundo premio: Entrepinares Reserva, Grupo Entrepinares - Valladolid

Tercer premio: Valle de San Juan Ibérico Añejo, Valle de San Juan - Palencia

Categoría 9: pasta blanda corteza enmohecida

Primer premio: Pi Corteza Enmohecida, Quesos de Hualdo - El Carpio de Tajo (Toledo)

Segundo premio: Cervellán, Milagros Lombera Gutiérrez - Ampuero (Cantabria)

Tercer premio: Briqueta, Cabraline - Antequera (Málaga)

Categoría 10: pasta blanda corteza lavada

Primer premio: Tou del Muijal Eco, Formatgeria Cal Music- El Muijal - Navás (Barcelona)

Segundo premio: Torta de Barros Mini Oveja, Quesería Tierra de Barros- Villafranca de Los Barros (Badajoz)

Tercer premio: Rufino Cabreá, Hermanos Cuecas Morujo - Oliva de La Frontera (Badajoz)

SALÓN GOURMETS

Categoría 11: pasta blanda con coagulante vegetal

Primer premio: Cremositos del Zujar, Arteserena- Campanario (Badajoz)

Segundo premio: Gran Tajo Selección DOP Torta del Casar, Iberqués Extremadura - Casar de Cáceres (Cáceres)

Tercer premio: Dehesa Real de Untar Tradicional, Cooperativa Agrícola Ganadera de Castuera- Castuera (Badajoz)

Categoría 12: oveja semicurado leche cruda

Primer premio: Villarejo Semicurado DOP Queso Manchego Artesano, Quesos Artesanos Villarejo - Villarejo de Fuentes (Cuenca)

Segundo premio: Villajos Semicurado DOP Queso Manchego Artesano, Agrovillaserra - Porzuna (Ciudad Real)

Tercer premio: Villarejo Semicurado Al Resoli., Quesos Artesanos Villarejo - Villarejo de Fuentes (Cuenca)

Categoría 13: oveja semicurado leche pasteurizada

Primer premio: La Antigua Quesería Tierno, Juan David García Fernández -Mora (Toledo)

Segundo premio: Consorcio Semicurado, Consorcio de Promoción del Ovino Cooperativa - Villalpando (Zamora)

Tercer premio: Cabesota Provenzal, Quesos La Cabesota - Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

Categoría 14: oveja curado leche cruda

Primer premio: 5Q'S Queso de Oveja curado en Barrica de Sherry, Alimentias - El Puerto de Santa María (Cádiz)

Segundo premio: Pie de Monte Envejecido en Manteca Ibérica, Quesos Encinasola - Porzuna (Ciudad Real)

Tercer premio: Moraleda Curado, Quesos Moraleda - Dos Barrios (Toledo)

Categoría 15: oveja curado leche pasteurizada

Primer premio: Pajarete Emborrado de Oveja, Lopicomio -Villamartín (Cádiz)

Segundo premio: Sierra de Albarracín Etiqueta Verde al Romero, Queso Artesano de Teruel - Albarracín (Teruel)

Tercer premio: El Bosqueño Curado Emborrado en Salvado de Trigo, Quesos El Bosqueño - El Bosque (Cádiz)

Categoría 16: oveja añejo

Primer premio: Pago Los Vivales Etiqueta Burdeos, Baltasar Moralejo e Hijos - Coreses (Zamora)

Segundo premio: Finca La Cuadra Añejo DOP Queso Manchego Artesano, Agroalimentaria Finca La Cuadra - La Herrera (Albacete)

Tercer premio: Villarejo Añejo Curado en Miel y Orégano, Quesos Artesanos Villarejo - Villarejo de Fuentes (Cuenca)

Categoría 17: afinados de coagulación ácido-láctica

Primer premio: Moluengo, Quesos La Rueda del Cabriel - Villamalea (Albacete)

Segundo premio: Valleclaro, Lácteos Romero Peláez - Guarromán (Jaén)

Tercer premio: Lucero, Quesos La Rueda del Cabriel - Villamalea (Albacete)

Categoría 18: azules (enmohecido interno)

Primer premio: Savel, Airas Moniz - Chantada (Lugo)

Segundo premio: Rey Silo Azul Mamá Marisa, Ernesto Madera López - Pravia (Asturias)

Tercer premio: Blau de Jutglar, Majó Grau Agrícola - Manresa (Barcelona)

Categoría 19: ahumados

Primer premio: Fontelas DOP San Simón da Costa, Javier Piñeiro López - Vilalba (Lugo)

Segundo premio: Don Crisanto DOP San Simón da Costa, Crisanto - Vilalba(Lugo)

Tercer premio: Queso de Cabra Tierno Ahumado, Quesería El Faro - Tegui - Lanzarote (Las Palmas)

SALÓN GOURMETS

Categoría 20: con condimentos en su interior

Primer premio: Corazón de Pistacho, Quesos Santa María del Cerro - Villanueva de La Concepción (Málaga)

Segundo premio: Caramelo con ajedrea y pimienta rosa, Quesos La Rueda del Cabriel - Villamalea (Albacete)

Tercer premio: Campo Rus con Azafrán Manchego, Quesera Campo Rus - Santa María del Campo Rus (Cuenca)

El jueves 25, último día de SG, se dará a conocer el premio final al **Mejor Queso de España 2024** así como un nuevo premio creado en colaboración con ICEX, España Exportación e Inversiones: **Cheese from Spain Awards**, que tiene como objetivo apoyar a los elaboradores españoles con capacidad exportadora para la promoción de sus quesos en los mercados internacionales. De hecho, los quesos finalistas podrán participar en distintas acciones de promoción del ICEX en mercados exteriores. Los quesos finalistas son:

Barral DOP Queixo Tetilla, Queixería Barral - Arzúa (A Coruña)

Pi Corteza Enmohecida, Quesos de Hualdo -El Carpio de Tajo (Toledo)

Cremitos del Zujar Mini, Arteserena - Campanario (Badajoz)

Flor de la Dehesa DOP Torta del Casar, Quesería Los Casareños - Casar de Cáceres (Cáceres)

Villajos Semicurado DOP Queso Manchego Artesano, Agrovillaserra- Porzuna (Ciudad Real)

Sierra de Albarracín Etiqueta Verde al Romero, Queso Artesano de Teruel - Albarracín (Teruel)

Villarejo Añejo Curado en Miel y Orégano, Quesos Artesanos Villarejo, Villarejo de Fuentes (Cuenca)

Monte Enebro, Queserías del Tiétar - La Adrada (Ávila)

Savel, Airas Moniz -Chantada (Lugo)

Rey Silo Azul Mamá Marisa, Ernesto Madera López - Pravia (Asturias)

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

[Actividades en Salón Gourmets](#)

[Ficha técnica Salón Gourmets](#)

[Material gráfico](#)

[Acreditaciones de prensa](#)

[Programa de actividades versión PDF](#)

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o necesitas más información, contacta con:

Directora: Ana Escobar / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutiva: Esther de la Cruz / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

Redactora: Paula de la Hoz / 663 25 65 07 / pauladelahoz@accionycomunicacion.com

Web: www.accionycomunicacion.com / Tel.: 91 443 02 93

