

Mucho más que un queso

60 jueces, 20 categorías y un ganador, <u>GourmetQuesos abre el plazo de inscripción de su 15ª edición</u> para buscar el **Mejor Queso de España 2025**. El concurso que mayor número de muestras reune, más de 880 en su última edición, venidas de todos los rincones de España y qué gracias a la colaboración del ICEX España Exportaciones e Inversiones pueden promocionarse a nivel internacional.

Vaca joven, cabra joven leche cruda, mezcla semicurado, pasta blanda corteza enmohecida, oveja semicurado leche cruda, afinados de coagulación ácido – láctica, azules (enmohecido interno), ahumados o con condimentos en su interior, son algunas de las categorías con las que cuenta el concurso y donde los quesos presentados tendrán que demostrar al jurado de expertos que son los mejores.

El concurso consta de dos fases, la semifinal que tendrá lugar los días 19 y 20 de marzo en el que un panel de 60 jueces elegirá los 100 quesos finalistas (5 por categoría) teniendo en cuenta aspectos como la corteza, el color y por supuesto, su sabor. Y la final, que tendrá lugar el 7 de abril de 2025 durante la celebración del <u>Salón Gourmets</u>. En este caso 40 expertos elegirán al merecedor del título como Mejor Queso de España 2025

Cheese from Spain Awards

Por segundo año consecutivo, ICEX España Exportaciones e Inversiones promueve la categoría Cheese from Spain Awards. Un jurado internacional, compuesto por 6 miembros de reconocido prestigio, será el encargado de decidir cuáles de nuestros mejores quesos tendrán la oportunidad de participar en una serie de acciones de promoción y comunicación en Reino Unido, Suiza, Países Bajos, Alemania, Francia y Estados Unidos.

Todo ello en el marco del Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa que tendrá lugar del 7 al 10 de abril y que por primera vez en su historia ocupará 6 pabellones de Ifema Madrid –3, 4, 5, 6, 7 y 8– repletos de productos de calidad, más de 1.200 actividades y 2.000 expositores.



Del 7 al 10 de abril 2025 en Ifema Madrid