



El mejor queso de España se elige en el Salón de Gourmets

España cuenta con 27 variedades de queso con Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), más de 50 de elaboración tradicional y supera el centenar de nueva creación.

Para exhibir este gran patrimonio quesero en 17 GourmetQuesos, Quesos de Autor se espera reunir más de 500 muestras, un espacio organizado en el [Salón de Gourmets \(SG\)](#), Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad, considerada la mayor exposición de delicatessen de Europa.

Además, como novedad, los visitantes profesionales podrán conocer las principales características de las variedades nacionales, catarlas y armonizarlas con vino, cava, cerveza o champagne.

De esta exposición nace el [8 GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017](#), donde se premiarán los quesos nacionales más singulares en 15 categorías diferentes.

Para [participar](#) los elaboradores deberán presentar piezas enteras, con una maduración mínima de 7 días y elaborados con cualquier tipo de leche de vaca, cabra, oveja o sus mezclas (no se admitirán quesos frescos).

El concurso se divide en dos fases, la semifinal que tendrá lugar el 4 y 5 de abril donde el jurado, mediante cata ciega, elegirá los 6 quesos finalistas en cada categoría, y la final se celebrará en el Salón de Gourmets el 24 de abril (Auditorio Gurmets, pabellón 8).

La corteza, color, ojos, la textura en boca, el olor, aroma y sabor, son algunos de los parámetros que valorarán para elegir al merecedor de la medalla platino, que recibirá el ganador absoluto, la oro que se entregará a los ganadores de cada categoría y sus respectivas insignias para los segundos y terceros clasificados.

Profesionales y amateurs también podrán demostrar sus conocimientos y destreza en el [3 Concurso Mejor Tabla de Quesos](#), donde tendrán la oportunidad de crear su propia tabla, con 6 quesos diferentes, en tan solo 30 minutos.



Organiza:

Patrocinadores principales:

Patrocinadores:

Copatrocinadores:

Colaboradores:

SG coopera con: