



32 SALÓN de GOURMETS

7,8,9 & 10 MAYO 2018



600 quesos españoles a examen en el 9 GourmetQuesos

La mayor concentración de quesos de España tendrá lugar del 7 al 10 de mayo en la [9 edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2018](#), que se celebra en el [32 Salón de Gourmets](#).

Con una representación de más de 610 muestras en 2017, de los cuales aproximadamente el 70% eran artesanos, este año se pretende superar la cifra con los quesos más singulares en este concurso único en España, tanto por su calidad como por su variedad de quesos.

El [campeonato](#), en el que ya se pueden [inscribir los participantes](#), se dividirá en 2 fases. La **semifinal**, que se celebrará el **10 y 11 de abril**, en la sede de Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER) ubicada en el Recinto Ferial Casa de Campo, Madrid, constará de una prueba previa en la que el jurado de expertos valorarán los más de 600 quesos recibidos mediante una cata a ciegas.

El jurado elegirá a los 72 quesos finalistas, 6 por cada una de las 12 categorías: quesos de vaca joven y curados, cabra joven y curado, mezcla, de pasta blanda (ya sean de corteza enmohecida o lavada, con coagulante vegetal o de coagulación láctica), de oveja semicurado, curado y añejo, quesos azules, ahumados o con condimentos en su interior.

Los seleccionados pasarán a la final el **7 de mayo** que tendrá lugar por la mañana en el Auditorio Gourmets del 32 Salón de Gourmets (Pabellón 8 de IFEMA, Madrid) donde el mismo jurado distinguirá a los 3 mejores por cada categoría (36 en total) y les entregarán sus correspondientes galardones, el jueves **10 de mayo, de 11:00 a 12:00 horas**.

También se proclamará un Ganador Absoluto, de entre los ganadores de cada categoría, que será recompensado con el Gran Premio GourmetQuesos al Mejor Queso de España 2018. Todos los finalistas podrán reproducir en su etiqueta comercial el logo acreditativo de su participación en el campeonato.

Paralelamente, en el espacio expositivo los visitantes podrán degustar algunos de los mejores quesos españoles, gracias a la cuidada selección realizada por el maestro afinador José Luis Martín y su equipo.

Un espectáculo único en su género en España que despierta el interés tanto de profesionales como de aficionados.

Ficha técnica

Acreditaciones

Material gráfico

Organiza / Medio corporativo:



Patrocinador principal:



CERVEZA OFICIAL



AGUA OFICIAL

Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

