



Mucho más queso

No sólo más, también mejor, porque sólo los excelentes tienen cabida en 13ª GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, el lunes 17 de abril en Salón Gourmets.

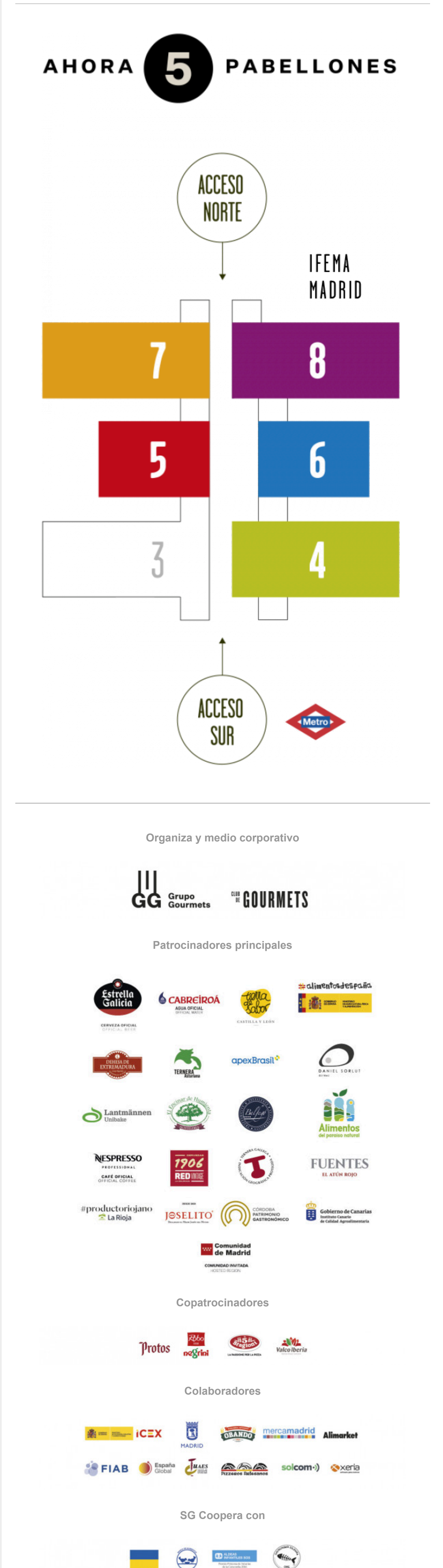
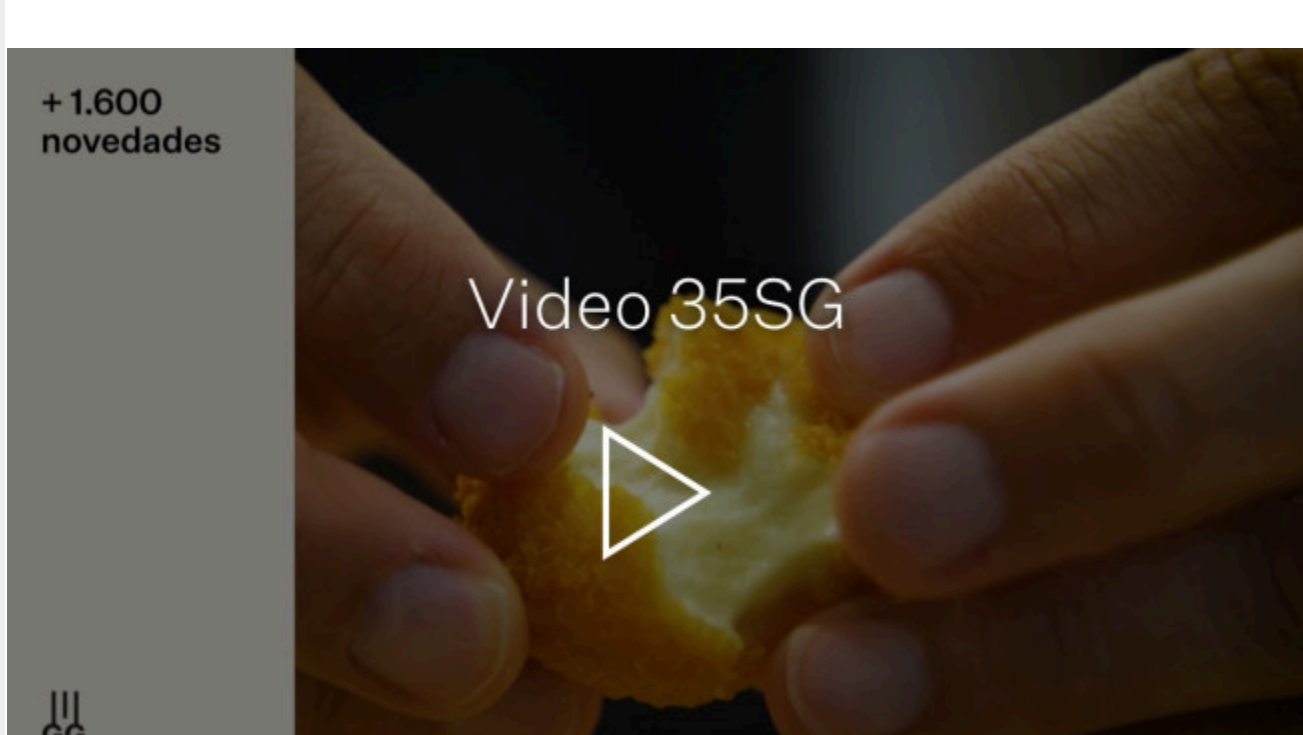
Todo crece este año, Salón Gourmets ha pasado a ocupar cinco pabellones –4, 5, 6, 7 y 8 en Ifema Madrid del 17 al 20 de abril– y GourmetQuesos, el campeonato de mayor prestigio del sector, ha ampliado las categorías en competición, de 15 a 20: vaca joven, vaca curado, cabra joven leche cruda, cabra joven leche pasteurizada, cabra curado leche, cabra curado leche pasteurizada, mezcla semicurado, mezcla curado, pasta blanda enmohecida, pasta blanda corteza lavada, pasta blanda con coagulante vegetal, oveja semicurado leche cruda, oveja semicurado leche pasteurizada, oveja curado leche cruda, oveja curado leche pasteurizada, oveja añejo, afinados de coagulación ácido – láctica, azules (enmohecido interno), ahumados y con condimentos en su interior.

Como viene siendo habitual, las inscripciones ya rondan los 800 quesos, aunque el plazo sigue abierto hasta el próximo domingo 19 de marzo, pues la semifinal se llevará a cabo, ante notario, los días 28 y 29 de marzo en el Hotel Wellington de Madrid, donde todos los quesos presentados a concurso y aceptados por el Comité Organizador serán evaluados por los miembros del Jurado en cata ciega codificada.

El número de jueces catadores será de 60 y estará compuesto por técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes que miman y aman el queso. Este perfil heterogéneo de jueces, permite una valoración más representativa y cercana a los gustos del consumidor.

Los 5 quesos con mayor puntuación, en cada categoría, serán los que pasarán a la final, es decir, 100 quesos, de los cuales 60 obtendrán un diploma, al 1º 2º y 3º clasificados de cada categoría y, como siempre, sólo un queso será el que consiga el **Premio al Mejor Queso de España**.

Estos 100 quesos finalistas serán evaluados, con la presencia de un notario, por un Jurado de 40 miembros mediante su correspondiente ficha de puntuación, mientras que para elegir el Mejor Queso del 13º GourmetQuesos, 20 de estos jueces dispondrán de una hora para emitir su evaluación final. El campeonato tendrá lugar el lunes 17 de abril a las 10:00 h., pabellón 4, Aula Gourmets, stand 4A50, estará abierto al público profesional y las calificaciones se emitirán en tiempo real en una pantalla gigante.



Mucho más queso

No solo hay más, sino también mejor, porque solo los excelentes tienen cabida en la XIII edición de GourmetQuesos, el Campeonato de los Mejores Quesos Españoles, que se celebrará el lunes 17 de abril en el Salón Gourmets.

Este año todo está creciendo, el Salón Gourmets ha ocupado cinco pabellones – 4, 5, 6, 7 y 8 en Ifema Madrid del 17 al 20 de abril– y GourmetQuesos, el campeonato más prestigioso del sector, ha ampliado las categorías en competición, de 15 a 20: leche de vaca semiblanda, leche de vaca dura, leche cruda de cabra semiblanda, leche pasteurizada de cabra semiblanda, leche cruda de cabra dura, leche pasteurizada de cabra dura, leche mixta semidura, leche mixta dura, pasta blanda de corteza mohosa, pasta blanda de corteza lavada, pasta blanda con coagulante vegetal, leche cruda de oveja semidura, leche pasteurizada de oveja semidura, leche cruda de oveja dura, leche pasteurizada de oveja dura, leche de oveja curado, coagulada con ácido madurada, azul, ahumada y con condimentos añadidos.

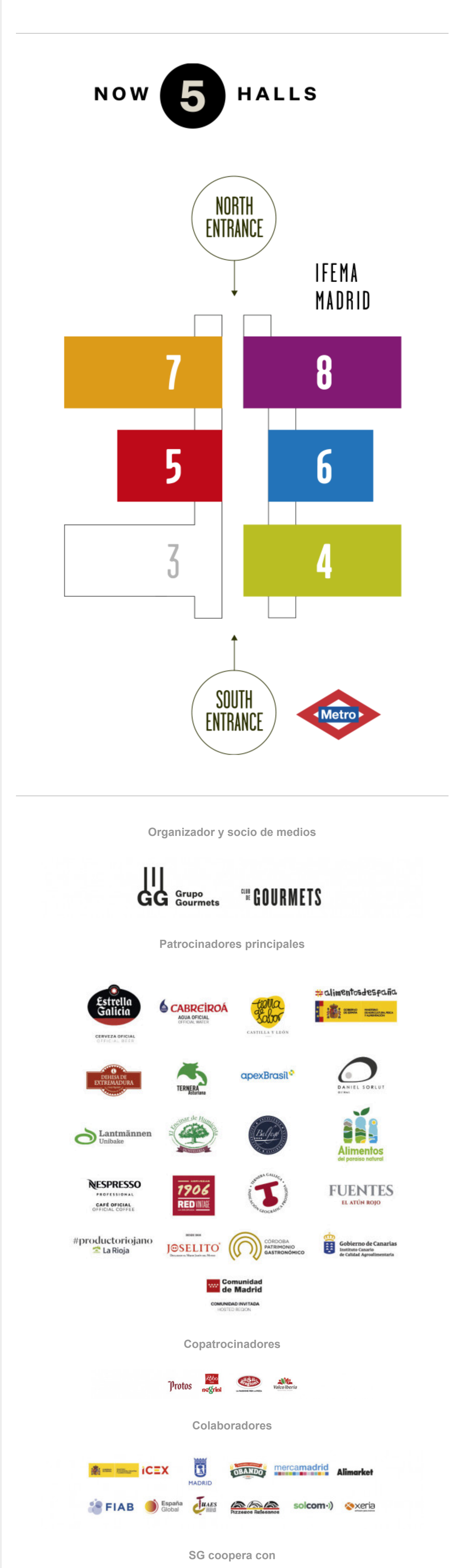
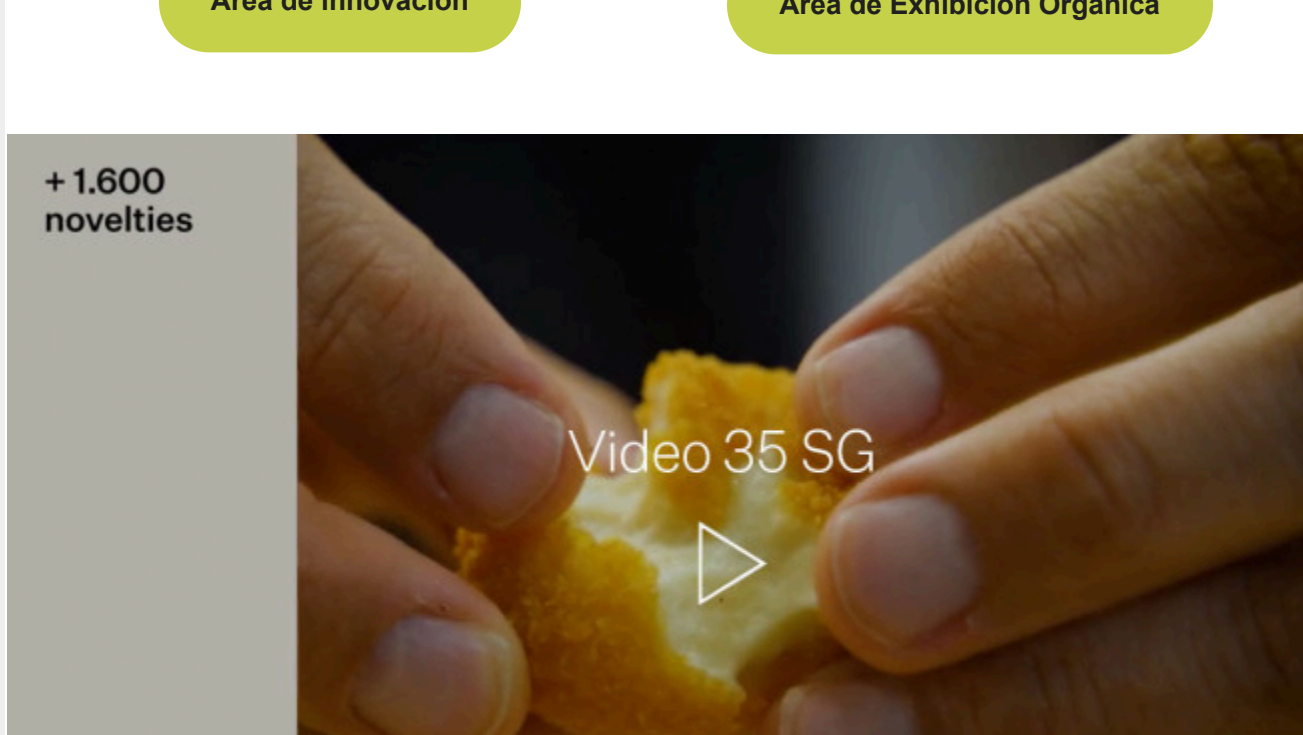
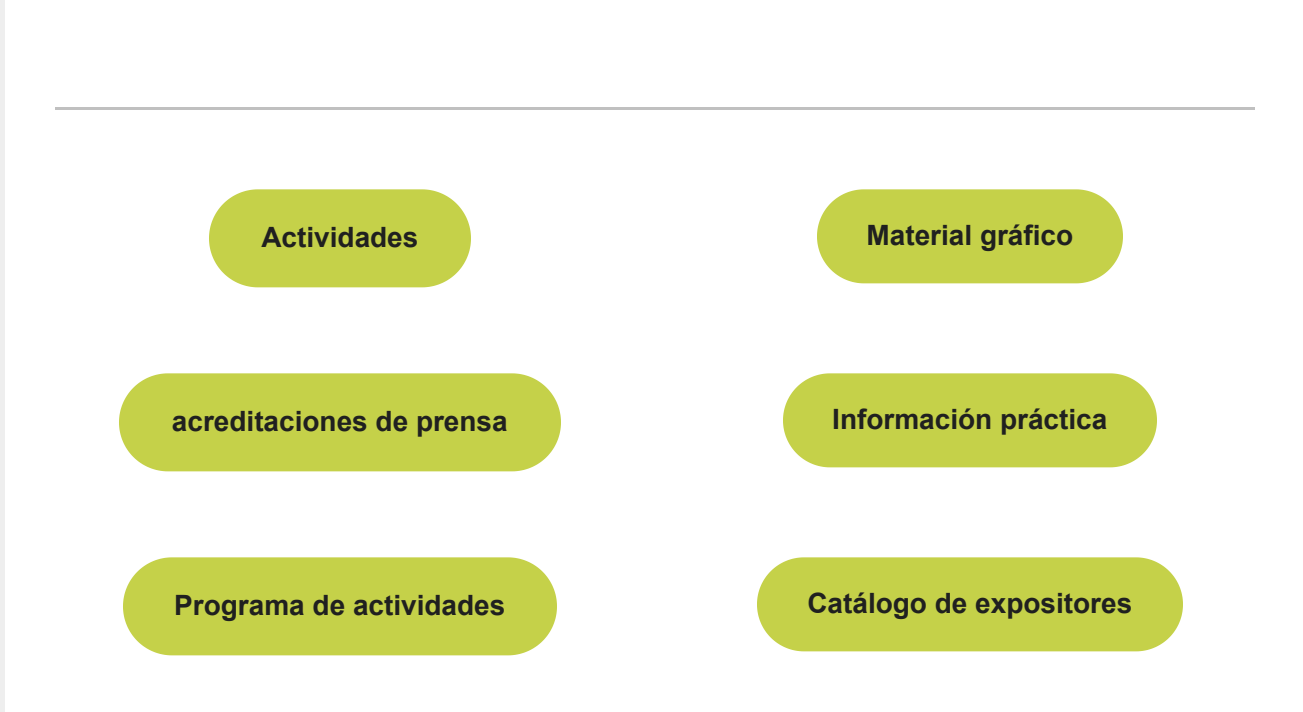
Como de costumbre, ya se han inscrito alrededor de 800 quesos, aunque el plazo de inscripción sigue abierto hasta el domingo 19 de marzo, ya que la semifinal se celebrará, ante notario público, los días 28 y 29 de marzo en el Hotel Wellington de Madrid, donde todos los quesos presentados al concurso y aceptados por el Comité Organizador serán evaluados por los miembros del Jurado en una cata a ciegas codificada.

El jurado de cata está compuesto por 60 personas: técnicos, maestros queseros, gerentes de tiendas, blogueros y periodistas gastronómicos, chefs, responsables de compras de grandes supermercados y gerentes de restaurantes apasionados por el queso. Este perfil heterogéneo permite una evaluación más representativa y cercana a los gustos del consumidor.

Los 5 quesos con las puntuaciones más altas en cada categoría pasan a la final, es decir, a 100 quesos, de los cuales 60 recibirán un diploma, clasificados en 1º, 2º y 3º lugar y, como siempre, solo uno ganará el **Premio al Mejor Queso de España**.

Estos 100 quesos finalistas serán evaluados, en presencia de un notario, por un jurado de 40 miembros mediante su correspondiente ficha de puntuación, mientras que para elegir el Mejor Queso de la 13ª edición de GourmetQuesos, 20 de estos jueces dispondrán de una hora para emitir su valoración final.

El campeonato tendrá lugar el lunes 17 de abril a las 10:00 h, en el pabellón 4, Aula Gourmets, stand 4A50. Está abierto al público profesional y los resultados se retransmitirán en directo en una pantalla gigante.



Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, AV. Partenón 5, Madrid
17 al 20 de abril, 2023

www.gourmets.net
infosalon@gourmets.net
Tel.: +34 915 489 651

#SG23
Instagram, Twitter, Facebook, YouTube