



## 8 GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017

Taller de los Sentidos Gourmets - Espacio Gourmetquesos

España posee un rico patrimonio quesero que se ve reflejado en las **más de 200 variedades** repartidas y tipificadas por toda la geografía española. En la actualidad hay reconocidas **27 variedades de queso con Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, a los que hay que sumar más de 50 variedades tradicionales y más de un centenar de nueva creación, cuyo aumento ha sido considerable en los últimos 10 años.



Por lo tanto, podemos hablar de una cantidad muy importante de variedades de queso repartidas por toda la geografía española. Desde el Grupo Gourmets, queremos seguir potenciando la cultura quesera en nuestro país, dando a conocer los excelentes y exquisitos quesos tradicionales, a los que hay que sumar los nuevos artesanos y ecológicos fabricados en la actualidad; muchos de ellos, grandes desconocidos del público.

Seguimos convencidos en que hay que primar el saber hacer y la profesionalización del sector, todo ello sin renunciar a las raíces, porque detrás de cada queso hay unas personas, unos pastos, un ganado, una cultura concreta y sobre todo, una manera de hacer las cosas con cariño.

Por todo ello, se convoca el **8 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2017**, abierto a todos los elaboradores del país que comercializan sus productos con su debido Registro Sanitario en vigor.

El panel de jueces/catadores estará compuesto por técnicos, encargados de tiendas especializadas, blogueros y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes emblemáticos. Asimismo, los propios queseros (previa petición) también podrán ejercer de Jurado, si bien, no podrán catar en las categorías donde presenten sus quesos. Pensamos que con este perfil heterogéneo de jueces que tienen que ver con el mundo del queso y la alimentación, haremos una mejor valoración del producto, más representativa y cercana a los gustos actuales.

El campeonato consta de **15 categorías** (ver bases de participación) y se realizará en **dos fases** con el siguiente calendario:

### **SEMIFINAL** 1ª Fase - Días 4 y 5 de abril

Todos los quesos presentados a concurso y aceptados por el Comité Organizador son catados y evaluados por un jurado experto que mediante cata ciega, elegirá **los 6 quesos finalistas en cada categoría**.

Dicha fase tendrá lugar en la sede de A.M.E.R. sita en la C/ Ferial s/n (Feria del Campo) en el Recinto Ferial Casa de Campo - Madrid. Las muestras deberán recibirse entre el día 28 y el 31 de marzo de 2017 (ambos inclusive) en la dirección correspondientes (ver bases de participación).

### **FINAL** 2ª Fase - Día 24 de abril

Se realizará en el Auditorio Gourmets del Taller de los Sentidos (Pabellón 8). Será abierta al público y se otorgarán **3 medallas por categoría** (oro, plata y bronce).

Así mismo, el Jurado elegirá, entre los **15 ganadores** de cada categoría, el **Mejor Queso del 8 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2017**, cuyo Ganador Absoluto (Medalla Platino) será subastado entre el público, destinando el importe a una ONG de reconocida solvencia.



Premios:

- El **Mejor Queso del 8 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2017**, Ganador Absoluto (Medalla Platino) Escultura original, medalla, diploma acreditativo y logotipo reproducible.
- Los **ganadores de cada categoría** (Medalla de Oro): Escultura original, medalla, diploma acreditativo y logotipo reproducible.
- Los **segundo y tercer clasificados de cada categoría** recibirán medalla, diploma acreditativo y logotipo reproducible.
- Los finalistas recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible.

Todos los premiados y finalistas pueden divulgar el premio en sus acciones de promoción y publicidad, pero indicando siempre la categoría y la edición del premio. Todos los inscritos recibirán detallada información del desarrollo del concurso y diverso material gráfico. Asimismo, recibirán un documento sobre la puntuación que han obtenido y el puesto alcanzado en la categoría a la que concursaron.

El Grupo Gourmets nombrará un Comité Técnico Organizador que estará compuesto por las siguientes personas: el director del Salón de Gourmets, el director del Campeonato Gourmetquesos 2017, 2 Coordinadores y 6 Jefes del Jurado de Cata. Sus funciones consistirán en hacer cumplir el reglamento y vigilar el correcto funcionamiento del Campeonato.

La dirección y coordinación del Campeonato correrá a cargo de **José Luis Martín**, de reconocida solvencia en el sector, autor de la “**Guía de los Mejores Quesos de España**”, editada por el Grupo Gourmets y director de la sección de quesos de la Guía Repsol de los mejores alimentos y bebidas españoles, avalada por la Real Academia de Gastronomía.

## **Bases del 8 GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017**

El Grupo Gourmets, con el objeto de divulgar y promocionar los quesos de calidad, convoca el **8 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2017** donde podrán participar todos los quesos elaborados en cualquier región española que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esa actividad.

El presente concurso se regirá por las siguientes normas:

### **1. PARTICIPANTES**

Podrán participar todos los **elaboradores de queso** de cualquier región española que **cumplan con la normativa legal vigente** aplicada a esa actividad, con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización.

Cualquier entidad pública o privada (denominación de origen, asociación, tienda comercial, distribuidora, etc.) también podrá presentar a concurso los quesos que considere oportuno, siempre que sean españoles, cumplan la normativa sanitaria vigente y estén expresamente autorizados por el fabricante.

### **2. QUESOS ADMITIDOS**

Los quesos que se presenten a concurso deberán ser piezas enteras (salvo para los de tamaño mayor a 4Kg.), tener una maduración mínima de 7 días y haber sido elaborados con leche de vaca, cabra, oveja o sus mezclas. En ningún caso, se admitirán quesos frescos.

El Comité Organizador, mediante la ficha de inscripción, cataloga los quesos por categorías e informará a todos los miembros del Jurado de los diversos tipos presentados así como de sus principales características con el fin de que existan los mismos criterios de valoración.

Cada queso presentado a concurso deberá incluirse en una de las siguientes categorías:



Núm.	Tipo de Queso	Descripción
1	Vaca joven	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada con una maduración inferior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática.
2	Vaca curados	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática.
3	Cabra joven	Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada con una maduración inferior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática.
4	Cabra curado	Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática.
5	Mezcla	Quesos elaborados con distintas proporciones de leche de vaca, búfala, cabra u oveja. Cruda o pasteurizada. Coagulación mixta o enzimática. <b>Es necesario indicar el porcentaje aproximado de cada leche en la ficha de inscripción de cada uno.</b>
6	Pasta blanda (corteza enmohecida y/o lavada).	Quesos elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra, oveja, o sus mezclas. Coagulación enzimática ó mixta. Corteza enmohecida y/o lavada.
7	Oveja semicurado	Quesos de hasta 4 meses de maduración en formato de 3 kg ó superior y de hasta 3 meses en formato menor de 2kg. Elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación mixta o enzimática.
8	Oveja curado	Quesos de 5 hasta 9 meses de maduración en formato de 3 kg o superior y de 4 hasta 6 meses en formato menor de 2 kg. Elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación mixta o enzimática.
9	Oveja añejo	Quesos de más de 10 meses de maduración en formato de 3 kg o superior y de más de 7 meses en formato menor de 2 kg. Elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación mixta o enzimática.
10	Pasta blanda/tortas (Coagulante vegetal)	Quesos elaborados con leche cruda de vaca, búfala, cabra, oveja, o sus mezclas y coagulante vegetal tipo Cardo. Corteza lavada o cepillada.
11	Azules (Enmohecido interno)	Quesos de pasta azul o enmohecido interno, elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra u oveja o sus mezclas. Coagulación mixta o enzimática.
12	Afinados (De coagulación láctica)	Quesos elaborados por acidificación larga de la leche y desuerado espontáneo. Corteza enmohecida, lavada, con hierbas, especias, etc. Elaborados con leche de vaca, búfala, cabra u oveja, Cruda o pasteurizada. Coagulación ácido-láctica.
13	Ahumados	Quesos madurados de pasta semidura a dura, elaborados con leche de vaca, búfala, cabra oveja o sus mezclas. Coagulación mixta o enzimática. Corteza natural ahumada. No se permite pintura al humo.
14	Producción ecológica	Quesos elaborados según la normativa europea 2092/92, debiendo estar en posesión del correspondiente certificado o aval ecológico expedido por una entidad autorizada.
15	Con condimentos en su interior	Quesos madurados que incorporen durante el proceso de elaboración y/o maduración productos naturales en su interior que aporten matices visuales y gustativos diferenciales. Especias, trufa, hongos, flores, frutos secos, etc) No se admitirán quesos procesados o fundidos.

La Organización se reserva el derecho de variar la clasificación de un queso si lo considera adecuado e incluso de eliminarlo si no cumple con las bases del Concurso. En todo caso, el fabricante será informado al respecto.



### 3. FICHA DE INSCRIPCIÓN

Los concursantes podrán presentarse a las categorías que deseen y solamente pueden presentar **1 muestra por categoría**. En el caso de recibir dos muestras iguales sólo se admitirá como válida la que presente el fabricante y no la del distribuidor. Los concursantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción on line o enviarla por e-mail en el plazo previsto.

Las fichas de inscripción se recepcionarán hasta el **viernes 24 de marzo de 2017** a las 12:00h.. Se admiten las siguientes formas de envío: vía email: **actividades@gourmets.net** o a través de la inscripción online que aparece en la página web **www.salondegourmets.com**

Los que, no siendo elaboradores o fabricantes, presenten quesos a concurso deberán ser autorizados por el representante legal de la empresa fabricante, mediante autorización expresa reflejada en la ficha de inscripción.

### 4. ENVÍO DE MUESTRAS A CONCURSAR

Los quesos a concursar irán **sin etiqueta adherida** y se enviarán en un paquete, junto con una **copia de la ficha de inscripción** y **3 etiquetas del queso presentado**. Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío o envueltos con film o papel alimentario.

Se permite el envío de varias muestras y de distintos fabricantes en un mismo paquete siempre que estén perfectamente identificadas y diferenciadas. Se recomienda introducir la/s fichas de inscripción y las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro.

Las muestras se remitirán a portes pagados a la siguiente dirección\*:

Martin Afinador Quesos  
**Campeonato GourmetQuesos 2017**  
**Mercado de Barceló - 2ª planta**  
**C/ Barceló, 6**  
**28004 Madrid**

Tlf: 689 205 123 y 638 380 285

\* Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada **entre el martes 28 y el viernes 31 de marzo de 2017 (ambos inclusive en horario de 10 a 19 horas)**. Los quesos procedentes de las Islas conviene expedirlos en agencia con suficiente antelación para que lleguen a tiempo.

No se admitirá a concurso ningún queso que no cumpla las condiciones reflejadas en el presente documento.

Los quesos serán almacenados en las debidas condiciones de temperatura y humedad para evitar cualquier alteración. Los quesos presentados a concurso deberán ser **piezas enteras** (excepto aquellos con peso superior a 4Kg. cuyo formato será media pieza), **sin la etiqueta adherida y sin marca comercial**, de manera que se pueda garantizar su anonimato.

Las cantidades a enviar por cada tipo de queso que se presente al Campeonato serán las siguientes:

- Quesos más de 4 kg: 1/2 pieza
- Quesos 2,5 a 3 kg: 1 pieza
- Quesos de 1a 1,5 kg: 2 piezas
- Piezas pequeñas: 1,5 kg de peso total

Los quesos presentados quedarán en propiedad de la Organización del concurso y se destinarán para las sesiones de cata y las diversas actividades de promoción. Los restos de cuñas y queso sobrante se donará a ONG de reconocida trayectoria.



## 5. SEMIFINAL 1ª Fase

Tendrá lugar los días 4 y 5 de Abril en la sede de A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración) Calle Ferial s/n (Recinto Ferial Casa de Campo) - Madrid, en sesiones de mañana donde participarán todos los quesos admitidos.

Por cada categoría de quesos se designará un Jurado compuesto por 6 personas. Una de ellas, ejercerá de Jefe de Mesa y coordinará la misma. Los jueces examinarán y catarán los quesos por categorías y dispondrán de un tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrá de una ficha detallada con el código correspondiente a cada queso.

El Jurado evaluará cada queso con una ficha apropiada y puntuará los siguientes parámetros:

- **Aspecto exterior:** corteza (máximo 10 puntos).
- **Aspectos interior:** color, textura, ojos, etc.(máximo 15 puntos).
- **Textura en boca** (máximo 25 puntos).
- **Conjunto olfato-gustativo:** olor, aroma, sabor (máximo 50 puntos).

Los **finalistas serán los 6 primeros clasificados en cada categoría** y pasarán a la Final que se celebrará el 24 de Abril en el Salón de Gourmets, Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad, en el Pabellón 8 de IFEMA - Recinto Ferial de Madrid.

## 6.- COMPROMISO DE LOS FINALISTAS.

Los finalistas se comprometen a enviar un mínimo de 6 kg de queso para la Final del Campeonato, así como para las diversas actividades (talleres, catas y degustaciones) que se realizarán en el Espacio Gourmetquesos del Taller de los Sentidos Gourmets (Pabellón 8 de IFEMA-Madrid)

Los quesos finalistas se enviarán a portes pagados y a la misma dirección que para la SEMIFINAL. Deberán recibirse **entre los días 18 y 21 de abril**.

Todos los finalistas serán informados telefónicamente o por vía e-mail; así mismo, dispondrán de dos acreditaciones para la visita al Espacio Gourmetquesos y su asistencia a la Final.

## 7. LA FINAL

Tendrá lugar el día 24 de abril, de 11 a 14h. en el Auditorio del Taller de los Sentidos Gourmets ( Pab. 8).

A la final llegarán exclusivamente aquellos quesos que obtengan un mínimo de 70 puntos sobre los 100 totales. Por cada categoría de quesos se designará un Jurado compuesto por 12 personas. Una de ellas, ejercerá de Jefe de Mesa y coordinará la misma.

Los Jueces catarán los quesos finalistas y seleccionarán los 3 primeros de cada categoría que serán los que obtengan medalla. Así mismo, elegirán el **Mejor Queso del Campeonato entre los 15 ganadores de cada categoría**.

Los premios asignados serán los siguientes:

- **Medalla de Platino** para el ganador absoluto de todas las categorías: El **Mejor Queso de España 2017**
- **Medalla de Oro** para el primer clasificado de cada categoría.
- **Medalla de Plata** para el segundo clasificado de cada categoría.
- **Medalla de Bronce** para el tercer clasificado de cada categoría.

El Jurado podrá declarar desierto cualquier premio de cualquier categoría si lo consideran apropiado y justificado. En caso de empate, el ganador será el que obtenga mayor puntuación en el apartado olfato-gustativo. El Jurado podrá conceder premios ex-aequo a los quesos premiados con la misma puntuación.



El resultado de la puntuación de cada queso será remitido vía e-mail a cada participante entre el 15 y 31 de Mayo. Los finalistas recibirán los resultados de las dos fases: semifinal y final.

## 8.- SELECCION DEL MEJOR QUESO DE ESPAÑA 2017

De los 15 quesos ganadores **Medalla de Oro**, el Jurado en pleno adjudicará, por mayoría absoluta, el **Premio al Mejor Queso del Campeonato: Medalla de Platino**.

## 9.- ENTREGA DE PREMIOS

Será pública y tendrá lugar el jueves 27 de abril a las 13:30 horas en el Auditorio del Taller de los Sentidos Gourmets ( Pab. 8) en IFEMA- Recinto Ferial de Madrid, en el marco del 31 Salón de Gourmets, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad.

El Ganador absoluto -**Medalla de Platino**- y los primeros clasificados en cada categoría -Medalla de Oro- recibirán un trofeo, consistente en una escultura original, una medalla, un diploma acreditativo y logotipo reproducible.

Los **Segundo** y **Tercer** clasificados de cada categoría recibirán una medalla, un diploma acreditativo y logotipo reproducible. El resto de finalistas recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible.

Sólo podrán exhibirse los logotipos reproducibles por el Grupo Gourmets, mediante el envío de un archivo confeccionado a tal efecto.

Todos los premiados y finalistas podrán divulgar el premio en sus acciones de promoción y publicidad, indicando siempre la categoría y la edición del premio: **8 GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017**.

El fallo del Jurado será inapelable.



## 10-CALENDARIO

### FECHA LÍMITE 2017

Recepción Fichas de Inscripción	Viernes 24 de marzo Hasta las 12:00 h.
Recepción de quesos	Del 28 al 31 de marzo De 10 a 19h.

## 8 GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017

<b>Semifinal</b> <b>A.M.E.R. (Casa de Campo - Madrid)</b> Calle Ferial, 0 S/N (Feria del Campo), 28011 Madrid Selección de los 6 finalistas en cada categoría.	Martes 4 y miércoles 5 de abril De 10 a 14 h.
<b>Final</b> <b>Salón de Gourmets, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad</b> IFEMA - Recinto Ferial. Av. Partenón, 5, 28042 Madrid Selección de los ganadores (1º, 2º y 3º clasificado) Selección del Mejor Queso del Campeonato	Lunes 24 de abril De 10 a 14 h.
<b>Entrega Premios</b> Salón de Gourmets, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad <b>Auditorio del Taller de los Sentidos. Pabellón 8. IFEMA</b> Acto de entrega de premios	Jueves 27 de abril 13:30 h.
Subasta del Mejor Queso del Campeonato Salón de Gourmets, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad Auditorio del Taller de los Sentidos. Pabellón 8. IFEMA	Jueves 27 de abril 14:00 h.

Resultados:

Envío a cada participante vía email de resultados y material promocional. Los finalistas recibirán resultados de las 2 fases: semifinal y final	Del 15 al 31 de mayo
--	----------------------

Contacto:  
Patricia Vargas  
actividades@gourmets.net