



CONCURSOS AFCA 2023
DE PRODUCTOS DE CANTABRIA ELABORADOS CON LECHE DE VACA
VI CONCURSO DE QUESOS DE VACA
V CONCURSO DE SOBAOS DE MANTEQUILLA
V CONCURSO DE QUESADAS

El pasado martes 13 de junio se celebró en el Mercado Nacional de Ganados una nueva edición del Concurso AFCA de productos de Cantabria elaborados con leche de vaca, en el que se eligió el Mejor Queso de Vaca en cada una de las categorías, la Mejor Quesada y el Mejor Sobao de mantequilla.

Con estas actividades se pretende poner en valor el trabajo de ganaderos, productores y transformadores de Cantabria, así como difundir la excelente calidad de nuestros productos lácteos.

El concurso, organizado por AFCA, se desarrolló mediante **cata ciega**, con un **jurado** formado por **23 personas** de diferentes ámbitos, que destacaron el nivel de los productos presentados y las valoraciones muy próximas entre muchos de ellos.

Academia Cántabra de Gastronomía: Gabriel Argumosa, Javier Hernández, Cristina Solar, Iñaki Elio, Andrés Alonso, Juanjo García, Ana Arroyo, Sandra Conde, Imanol Eguren.

Cofradía del queso: Adolfo Izaguirre, Joaquín Blanco, Miguel Ángel Díaz, Emilio Santos.

Técnicos Industria Alimentaria: Juan Carlos Sordo, José Manuel Bengochea, Ángel Gómez, Iñigo Sanz, José Bengochea.

Restauración: Elvira Abascal (El Nuevo Molino), Eduardo Quintana (La Bicicleta).

Distribución: Marisa Hoyuela (Lupa), Francisco Terrón (Gloria Alimentación), María Ferrao (Distribuciones Apolo).

Los **parámetros** que se valoraron en el concurso fueron el aspecto exterior, el aspecto interior, la textura en boca y el conjunto olfato-gustativo.

Participaron en los concursos un total de **70 quesos de 21 queserías**, divididos en 7 categorías: joven, curado, pasta blanda, fresco, ahumado, azul y especiales (esta última, novedad en esta edición), **14 quesadas y 13 sobaos**, una participación muy superior a la de ediciones anteriores. En concreto, 19 quesos y 4 quesadas y sobaos más que en 2022, para alcanzar un récord de participación que confirma la buena evolución y consolidación del concurso.

Los **premios** del concurso AFCA a los mejores productos de Cantabria fueron:

- Mejor Queso de Vaca Joven:
 - 1º Las Garmillas queso tierno. Las Garmillas (Ampuero). Elaborado en el valle de Asón con leche de vaca pasteurizada, con una maduración de quince a veinte días y forma de torta circular debido a la peculiaridad de su elaboración. Corteza delgada, de color amarillo y comestible. Textura cremosa y fundente, sabor suave, ligeramente dulce y poco salado, con regusto a mantequilla.
 - 2º Los Tiemblos queso nata o semicurado. Los Tiemblos (San Pedro del Romeral).
 - 3º La Pasiega de Peña Pelada queso nata. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada).
- Mejor Queso de Vaca Curado:
 - 1º La Pasiega de Peña Pelada Custodio. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada). Queso de pasta prensada no cocida, elaborado con leche cruda de vaca, elaborado por La Pasiega de Peña Pelada y afinado en Quesería Cultivo (Valadolid). De corte homogéneo, presenta un contraste cromático acentuado entre la pasta y la corteza. De textura firme y fundente en la boca, con ligeras notas dulces, de caramelo y melaza, que complementan las notas residuales a mantequilla y nata ácida.
 - 2º Tresgallo queso curado. Tresgallo (Suances).
 - 3º Javier Campo Alpasto. Javier Campo (Tresviso).
- Mejor Queso de Vaca Pasta Blanda:
 - 1º La Jarradilla Divirín. La Jarradilla (Tezanos). Originalmente cilíndrico, adquiere forma de torta irregular durante la maduración. Su corteza tiene un color ceniza con tonos azul grisáceo, salpicado de tintes enmohecidos blancos y naranjas. Dichos mohos crecen de forma natural dándole al queso la complejidad que le caracteriza. Al corte, la pasta es blanda, de color blanco marfil y con algún ojo distribuido de forma irregular. Olor de intensidad media, algo ácido con aroma a mantequilla y a enmohecido, notas vegetales y terrosas. Textura sedosa, semiblanda y untuosa.
 - 2º Las Garmillas Cervellán. Las Garmillas (Ampuero).
 - 3º La Estela Queso Cano. Quesos de Ruesga (Ruesga).
- Mejor Queso Fresco:
 - 1º Las Garmillas fresco. Las Garmillas (Ampuero). Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, sin ningún conservante. Suave y cremoso.
 - 2º Los Tiemblos fresco. Los Tiemblos (San Pedro del Romeral).
 - 3º Tresgallo fresco. Tresgallo (Suances).
- Mejor Queso de Vaca Ahumado:
 - 1º Cerreu ahumado. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada) y Javier Campo (Tresviso). Queso afinado en la cueva Cerreu de Tresviso. Corteza enmohecida, textura suave, dulzor y leve sabor a humo.
 - 2º La Pasiega de Peña Pelada ahumado. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada).
 - 3º Río Deva ahumado. Río Deva (Camaleño).

- Mejor Queso de Vaca Azul:
 - 1º Queso azul Brígida. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada).
 - 2º Javier Campo DOP. Javier Campo (Tresviso).
 - 3º La Brañuca de Bejes DOP. La Brañuca de Bejes (Bejes).
- Mejor Queso de Vaca Especial:
 - 1º Tresgallo Tiernín con pimentón y aceite. Tresgallo (Suances). Queso tiernín con pimentón de la vera ahumado y aceite de oliva, frotado en corteza, de textura blanda y un sabor característico por la corteza.
 - 2º Cañón. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada).
 - 3º Quesoba curado con trufa. Quesoba (Soba).
- Mejor Queso de Vaca Absoluto: Cerreu ahumado. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada) y Javier Campo (Tresviso).
- Mejor Sobao:

En la categoría de sobaos de mantequilla repitieron en el podio los tres mismos elaboradores de la edición de 2022. Los Pasiegos ha obtenido el título en cuatro de las cinco ediciones celebradas hasta el momento.

 - 1º Los Pasiegos (Hoznayo).
 - 2º Joselín (Selaya).
 - 3º El Andral (Selaya).
- Mejor Quesada:

La categoría de quesadas estuvo más reñida que nunca, con tan solo 1 punto de diferencia entre las dos primeras posiciones y un gran número de ellas en una pequeña horquilla. Casa El Macho se ha llevado el triunfo en tres ocasiones.

 - 1º Casa El Macho (Selaya).
 - 2º Torrecartes (Cartes).
 - 3º Cudaña Torrecartes (Labarces).

El ganador de cada categoría recibirá 1.000 pegatinas acreditativas del premio y el logotipo del mismo en formato electrónico para utilizar en el producto reconocido.

Desde AFCA agradecemos a todos su participación y apoyo en este concurso y felicitamos a estos magníficos productores por su gran trabajo y la calidad de sus quesos, sobaos y quesadas. ¡Enhorabuena a todos los participantes!