



**CONCURSOS AFCA 2024**  
**DE PRODUCTOS DE CANTABRIA ELABORADOS CON LECHE DE VACA**  
**VII CONCURSO DE QUESOS DE VACA**  
**VI CONCURSO DE SOBAOS DE MANTEQUILLA**  
**VI CONCURSO DE QUESADAS**

El pasado martes 18 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 la novedad en esa ocasión de una categoría de Sobaos especiales.

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 **24 personas** de diferentes ámbitos: Academia Cántabra de Gastronomía, Cofradías del queso de Cantabria y de Asturias, Círculo Gastronómico del queso de Asturias, Técnicos de la industria alimentaria, Representantes de restauración y de la distribución. El jurado disfrutó y destacó el gran nivel de los productos presentados, además de elogiar la organización y desarrollo del concurso, que este año estrenó método de puntuación a través del teléfono móvil.

Jueces del concurso: Gabriel Argumosa, Andrés Alonso, Juanjo García, Alfonso Fraile, Adolfo Izaguirre, Joaquín Blanco, Javier López Llana, Juan Riera, Francisco Javier Escobio González, Luis Javier del Valle, Ana Arroyo, María Arroyo, Juan Carlos Sordo, José Manuel Bengochea, Ángel Gómez, Iñigo Sanz, José Bengochea, Ana Rita Pérez Marqués, Carlos Mikó, Elvira Abascal, Marisa Hoyuela, Francisco Terrón, Ángel Polo, Iñaki Herrero.

Los **parámetros** que se valoraron en el concurso fueron el aspecto exterior, el aspecto interior, la textura en boca y el conjunto olfato-gustativo. En el caso de los quesos, unos jueces valoraban el aspecto exterior e interior de una categoría de quesos y otros jueces diferentes se encargaban de evaluar la parte de textura en boca y olfato-gustativa de los mismos, intercambiando además las categorías. Las quesadas fueron catadas por los 24 jueces y los sobaos también, aunque separando las dos categorías (normales y especiales).

Participaron en los concursos un total de **69 quesos de 22 queserías**, divididos en 7 categorías (joven, curado, pasta blanda, fresco, ahumado, azul y especial), **12 quesadas y 20 sobaos** separados en 2 categorías (normal y especial). Esto supone una participación similar en cuanto a variedad de quesos, con una quesería más que el año pasado, y un incremento de sobaos, debido a la nueva sección de sobaos con ingredientes especiales como pepitas de chocolate, arándanos, pasas, nueces, etc. Una clara muestra de la consolidación de este concurso, que sigue creciendo año tras año.

Los **premios** del concurso AFCA a los mejores productos de Cantabria 2024 fueron los siguientes:

- Mejor Queso de Vaca Joven: un claro vencedor, que repite por segundo año consecutivo, con importante diferencia de puntos respecto a los demás. El jurado destacó el gran nivel de toda la categoría.
  - 1º Las Garmillas queso tierno. Las Garmillas (Ampuero). Elaborado con leche de vaca pasteurizada, con una maduración de quince días y forma de torta pasiega. Corteza delgada, de color amarillo y comestible. Textura cremosa y fundente, sabor suave, ligeramente dulce y poco salado, con retrogusto a mantequilla.
  - 2º Prama queso nata. Quesos Prama (Ramales de la Victoria).
  - 3º El Pasiego San Antonio queso mantecoso. El Pasiego La Cántara (Revilla de Camargo).
- Mejor Queso de Vaca Curado: también con una clara ventaja del primero. Los quesos que han quedado en segunda y tercera posición están muy igualados y repiten resultado de la edición anterior.
  - 1º Cudaña Supra. Granja Cudaña (Labarces). Queso de vaca de larga curación, que alcanza su esplendor entre los 8-10 meses de maduración. Con potente sabor, unos matices especiales en amargo y una larga persistencia en boca. También destaca la calidad de la corteza, su color y vistosidad.
  - 2º Tresgallo curado. Tresgallo (Suances).
  - 3º Javier Campo Alpasto. Javier Campo (Tresviso).
- Mejor Queso de Vaca Pasta Blanda: nos encontramos con dos quesos muy destacados en cuanto a puntuación en las dos primeras posiciones, que además han intercambiado su posición respecto al año anterior.
  - 1º Las Garmillas Cervellán. Las Garmillas (Ampuero). Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, con una maduración de 30 días. Torta con corteza enmohecida, cremoso con ligero retrogusto a avellana, champiñón.
  - 2º La Jarradilla Divirín. La Jarradilla (Tezanos).
  - 3º Cobo torta pasiega. Quesucos Artesanos Cobo (Liérganes).
- Mejor Queso Fresco: puntuaciones más cercanas entre sí en esta categoría y con un nuevo vencedor.
  - 1º El Carmen queso fresco. El Carmen Lácteos, Vallejo Hdez SL (Camargo). Queso fresco, semiblando, con cierto dulzor y un sabor inconfundible a leche. Poca sal. Con leche km0.
  - 2º El Pasiego fresco. El Pasiego La Cántara (Revilla de Camargo).
  - 3º Los Tiemblos fresco. Los Tiemblos (San Pedro del Romeral).

- Mejor Queso de Vaca Ahumado: también tenemos nuevo ganador en la categoría de ahumados, con dos posiciones muy cercanas entre los dos primeros clasificados y destacados sobre el resto.
  - 1º Prama ahumado. Quesos Prama (Ramales de la Victoria). Queso madurado de pasta prensada. La pasta, de color hueso y textura cremosa, adquiere sabor a humo a través de la corteza. La corteza exterior es de color marrón amarillento como resultado del proceso de ahumado.
  - 2º El Pasiago ahumado "El Pipas". El Pasiago La Cántara (Revilla de Camargo).
  - 3º La Pasiaga de Peña Pelada ahumado. La Pasiaga de Peña Pelada (La Cavada).
- Mejor Queso de Vaca Azul: un queso nacido en el último año se alza con el triunfo y repiten la segunda y tercera posición de la última edición. Puntuaciones muy ajustadas entre los tres primeros quesos.
  - 1º Cudaña - Río Corvera. Producido por Quesos Río Corvera (Bejes). Queso azul elaborado de manera tradicional con maduración en cuevas naturales. Comercializado bajo la marca Cudaña, utiliza leche propia de esta ganadería de Labarces. Corteza blanda y delgada, pasta de consistencia untuosa, compacta y con ojos. Color blanco con zonas y vetas de color azul-verdoso.
  - 2º Javier Campo DOP. Javier Campo (Tresviso).
  - 3º La Brañuca de Bejes DOP. La Brañuca de Bejes (Bejes).
- Mejor Queso de Vaca Especial: intercambio de posiciones respecto al año pasado de los dos primeros clasificados y novedades interesantes en la categoría.
  - 1º Cañón. La Pasiaga de Peña Pelada (La Cavada).#Queso de vaca que contiene en su interior ceniza vegetal, lo que le aporta un aroma y sabor únicos que se mueven en torno a su cremosidad y suavidad.
  - 2º Tresgallo Tiernín con pimentón y aceite. Tresgallo (Suances).
  - 3º Gomber doble malta. Quesos Gomber (Sopeña, Cabuérniga).
- Mejor Queso de Vaca Absoluto: Las Garmillas Cervellán. Las Garmillas (Ampuero).
- Mejor Sobao: dos productos con puntuaciones muy elevadas y destacadas en las primeras posiciones, y ajustadas al máximo entre ellas. El vencedor logra este reconocimiento por primera vez.
  - 1º El Andral (Selaya).
  - 2º Los Pasiegos (Hoznayo).
  - 3º Serafina (Maliaño).
- Mejor Sobao Especial: nueva categoría con un claro vencedor. El segundo clasificado también destaca sobre los siguientes, ya todos muy cercanos entre sí. Empate técnico entre el tercero y el cuarto (Abascal con chocolate), desempatado por el conjunto olfato-gustativo.
  - 1º Abascal con arándanos. Sobaos y quesadas Abascal (Suances).
  - 2º Los Pasiegos con pepitas de chocolate. Los Pasiegos (Hoznayo).
  - 3º El Macho con nueces y pasas. El Macho (Selaya).

- Mejor Quesada: tenemos nuevo ganador también en la categoría de quesadas, y con una puntuación muy destacada. Otro empate técnico entre la tercera y la cuarta (Torrecartes), clarificado con el conjunto olfato-gustativo.
  - 1º Arce (Torrelavega).
  - 2º Casa El Macho (Selaya).
  - 3º La Zapita (Vega de Pas).

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!