



ABRIL 2022

SEGUNDO CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID

QdeQuesos convoca el "**Segundo Concurso de los Mejores Quesos de Madrid**" abierto a todos los elaboradores de Quesos de la Comunidad que elaboran sus productos y tengan el Registro Sanitario en la Comunidad de Madrid en vigor.

Los Directores y Coordinadores de este Concurso son José Luis Martín y QdeQuesos. El número de jueces/catadores será de 8/10 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.

El Campeonato consta de **6 categorías** (siempre y cuando **se presenten un mínimo de 5 quesos por categoría**). Todos los quesos presentados serán catados y evaluados por todos los miembros del Jurado que, mediante cata ciega, y una ficha de puntuación, que seleccionará al ganador de cada categoría.

Finalmente, los Jueces catarán los ganadores en cada categoría y elegirán un **GANADOR ABSOLUTO**, que será nombrado el "**Mejor Queso de Madrid**". Tanto el Ganador Absoluto como los primeros clasificados de cada categoría recibirán un diploma acreditativo.

Las **muestras se recibirán entre el 9 y el 16 de mayo de 2022** en la siguiente dirección:

CENTRO INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Calle Goya, 5. Centro Platea - 28001 Madrid

Indicando en el envío:

Muestras para el SEGUNDO CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID

Teléfonos de contacto e información: 630 418 279 y 610 54 50 99

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINA:





SEGUNDO CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID

Novedades de esta Edición 2022

NUEVA CATEGORÍA de participación: QUESO FRESCO.

DÍA DEL MERCADO: Exposición y Venta de los Queserías participantes en el Segundo Campeonato de los Mejores Quesos de Madrid. Celebración el sábado 21 de mayo en la Plaza de Toros de Moralarzal.

Hemos llegado a un acuerdo con la Concejalía de Empleo, Desarrollo Local, Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Moralarzal, para la celebración el sábado 21 de mayo en la Plaza de Toros de Moralarzal en horario de 10 a 15 horas y de 17 a 20 horas de la Feria y Mercado del Queso para que las Queserías participantes en este SEGUNDO CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID.

Sin ningún coste para la Quesería se le ofrecerá un espacio para poder vender sus Quesos al público asistente a la Feria (donde se realizarán diversas actividades gastronómicas durante el sábado 21 de mayo, de las que informaremos con más detalle a las queserías participantes).

El concurso se realizará **el día 19 de mayo de 2022**, en el **Hogar de Mayores** del municipio de **Moralzarzal** (Calle Antón, 40) lugar de desarrollo de la **"Segunda Jornada Informativa del Queso de Madrid"**.

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINA:





Con el objeto de divulgar y promocionar los quesos de calidad, QDEQUESOS convoca el **Segundo Concurso de los Mejores Quesos de Madrid**, donde podrán participar todos los quesos elaborados en la Comunidad de Madrid que cumplan con la normativa legal vigente.

BASES

1. PARTICIPANTES

Podrán participar todos los elaboradores de queso de la Comunidad de Madrid 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 y tengan el Registro Sanitario en vigor en esta Comunidad.

2. QUESOS ADMITIDOS

Los quesos que se presenten a Concurso deberán poseer los **siguientes requisitos**:

Piezas enteras (salvo para los de tamaño mayor de 4 kg).

Tener una maduración mínima de 7 días

(excepto los quesos frescos).

Elaborados con leche de cabra, oveja o sus mezclas (cabra, oveja, vaca).

El Comité Organizador, mediante la ficha de inscripción rellena para participar en el Concurso, clasificará 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 debe incluirse en una de las **siguientes categorías**:

CABRA.

OVEJA SEMI CURADO (hasta 4 meses).

OVEJA CURADO (a partir de 6 meses).

MEZCLA (CABRA, OVEJA, VACA) Indicando porcentaje de cada tipo de leche.

PASTA BLANDA.

QUESO FRESCO (vaca, cabra, oveja o mezcla) Esta nueva categoría deberá de ser entregada el día 18 de mayo de 2022 (lugar y horario a determinar, para la conservación de la cadena de frío del queso, PREGUNTAR A LA ORGANIZACIÓN).

Las queserías podrán inscribir sus quesos en varias categorías, bajo el condicionante de cumplir las normas establecidas.

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINA:





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

Los quesos presentados a Concurso deberán ser piezas enteras, (salvo los mayores de 4 kg) sin la etiqueta pegada y sin marca comercial, de manera que se pueda garantizar su anonimato.

La cantidad de quesos por enviar será la siguiente:

- Formatos mayores de 4 kg (1 pieza mínimo)
- Formatos entre 2 y 3,5 kg (1 pieza mínimo)
- Formatos de 1 a 1,5 kg (2 piezas mínimo)
- Formatos menores de 1 kg (número de piezas equivalentes a un total de 2 kg de peso)

Los quesos presentados se destinarán para las sesiones de puntuación de la cata y para participar en diversas actividades de promoción que se realizarán los días **19 y 20 de mayo de 2022**.

3. FICHA DE INSCRIPCIÓN

Los concursantes podrán inscribirse en las categorías que deseen, debiendo cumplimentar la ficha de inscripción y enviarla al correo: info@qdequesos.com.

La **fecha tope para recibir la ficha** de inscripción será hasta el **10 de mayo de 2022**.

4. PRECIO POR INSCRIPCIÓN AL CONCURSO

La inscripción es gratuita.

5. ENVÍO DE MUESTRAS A CONCURSAR

Los quesos para concursar irán sin etiqueta adherida y se enviarán en un paquete, junto con una copia de la ficha de inscripción, 2 etiquetas del queso presentado y la ficha técnica de cada queso. Pudiendo indicar en la parte posterior de la etiqueta la categoría a la que se presenta.

Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío o envueltos con film o papel alimentario. Se recomienda introducir la o las fichas de inscripción y las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro durante el traslado.

Se permite el envío de varias muestras y de distintos fabricantes en un mismo paquete siempre que estén perfectamente identificadas y diferenciadas. **SALVO** la categoría QUESO FRESCO (a preguntar a la Organización).

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINA:





Las muestras se remitirán a portes pagados a la siguiente dirección, con la indicación externa de participación en el "Segundo Concurso de los Mejores Quesos de Madrid".

CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Calle Goya, 5. Centro Platea 28001 Madrid

Indicando en el envío:

Muestras para el **SEGUNDO CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID**

Teléfonos de Información: 630 418 279 y 610 54 50 99

Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada **entre el 9 y el 16 de mayo de 2022** inclusive, en horario de **10:00 h. a 14:00 horas**.

LOS QUESOS FRESCOS deberán de ser entregada el día 18 de mayo de 2022 (lugar y horario a determinar, para la conservación de la cadena de frío del queso).

Los quesos serán almacenados en las debidas condiciones de temperatura y humedad para evitar cualquier alteración.

6. CONCURSO

Tendrá lugar el día **19 de mayo de 2022**, en el en el **Hogar de Mayores** (Calle Antón, 40) del municipio de **Moralzarzal**.

El Jurado estará por compuesto por 8/10 personas. Los jueces examinarán y catarán los quesos por categorías y dispondrán de tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrán 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)
- Aspecto interior. Color, textura, vista, etc. (máximo 15 puntos)
- Textura en boca. (máximo 25 puntos)
- Conjunto olfato-gustativo: olor, aroma, sabor (máximo 50 puntos)

El Jurado seleccionará un ganador por 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 parámetro "olfato-gustativo".

El Jurado podrá conceder premios ex aequo a los quesos premiados con la misma puntuación. El fallo del Jurado será inapelable.

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINA:





7. SELECCIÓN DEL GANADOR ABSOLUTO

Los quesos ganadores en cada una de las categorías a Concurso (QUESO FRESCO (CABRA, OVEJA, VACA O MEZCLA), CABRA, OVEJA SEMICURADO (hasta 4 meses), OVEJA CURADO (a partir de 6 meses), MEZCLA (CABRA, OVEJA, VACA) y PASTA BLANDA) optarán a este premio.

Los Jueces catarán estos quesos y rellenarán una cartulina con el queso ganador absoluto a su criterio. El que más votos haya obtenido será nombrado el "MEJOR QUESO DE LA COMUNIDAD DE MADRID".

En caso de producirse un empate, el Jurado junto a los Directores del Concurso decidirán por mayoría el ganador.

8. MEJOR QUESO DE CAMPO O DE PASTOR

El QUESO DE CAMPO O DE PASTOR (de granja, elaborado en la explotación propia) mejor clasificado dentro de las 6 categorías a Concurso será premiado.

En caso de producirse un empate, el Jurado junto a los Directores del Concurso decidirán por mayoría el ganador.

9. MEJOR QUESO "M PRODUCTO CERTIFICADO"

El QUESO inscrito y certificado en la marca "M PRODUCTO CERTIFICADO" de garantía de los Alimentos de Madrid mejor clasificado dentro de las 6 categorías a Concurso será premiado.

En caso de producirse un empate, el Jurado junto a los Directores del Concurso decidirán por mayoría el ganador.

10. PREMIOS

Tanto el Ganador absoluto (el Mejor Queso de Madrid) como los primeros clasificados de cada categoría y los galardonados como Mejor QUESO DE CAMPO O DE PASTOR y Mejor QUESO inscrito y certificado en la marca "M PRODUCTO CERTIFICADO" de garantía de los Alimentos de Madrid, recibirán diploma acreditativo y un galardón.

El queso ganador de cada categoría podrá utilizar un símbolo / logotipo reproducibile, para el etiquetaje de su queso ganador a modo de indicación o de publicidad.

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINA:





11. ENTREGA DE PREMIOS

(Previa invitación personal, por parte de la organización) **tendrá lugar el 21 de mayo de 2022, (pendiente de confirmar horario)** en la Plaza de Toros del municipio de Moralarzal (Avda. Salvador Sánchez Frascuelo s/n) durante la "Segunda Jornada Madrid es Queso".

12. ENVÍO DE RESULTADOS

Cada participante recibirá por email, a partir del 24 de mayo de 2022, los resultados del Campeonato, su clasificación y puntuación en cada categoría, así como diversa documentación.

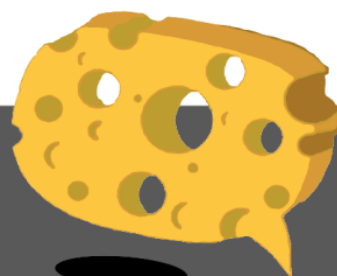
La organización comunicará a todos los medios de comunicación el resultado del Campeonato y de toda la información concerniente al mismo.

David de Santiago
Pedro Ureña
Ricardo Llera
José Luis Martín

☎ 630 41 82 79
info@qdequesos.com

APDO. CORREOS 46.018 | 28080 MADRID

WWW.QDEQUESOS.COM



ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINA:

