



MAYO 2023

NUEVA CONVOCATORIA DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID

QdeQuesos convoca, con el patrocinio de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid (Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura) el "**Tercer Concurso de los Mejores Quesos de Madrid**" abierto a todos los elaboradores de Quesos de la Comunidad que 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, bloggers 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 **7 categorías** (siempre y cuando **se presenten un mínimo de 3 queserías 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.

ORGANIZA:



COLABORA:



PATROCINA:





Las **muestras se recibirán entre el 3 y el 9 de mayo de 2023** en la siguiente dirección:

CENTRO INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Calle Goya, 5. Centro Platea - 28001 Madrid

Indicando en el exterior de la caja:

**Muestras para el
TERCER CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID**
(además del número de muestras enviadas por caja)

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

DÍA DEL MERCADO: Exposición y Venta de los Queserías participantes en el **"Tercer Concurso de los Mejores Quesos de Madrid"**

En esta edición nos desplazamos al municipio de Las Rozas, en el noroeste de la Comunidad. El **sábado 13 de mayo** se celebrará en el Centro multiusos de Las Rozas / Plaza de toros (Av. del Polideportivo, 22), en horario de 10 a 15 y de 17 a 20 horas de la **Feria y Mercado del Queso** para que las Queserías participantes en el **"Tercer 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 y se realizará una amplio programa de actividades gastronómicas.

El **CONCURSO** se celebrará **el día 11 de mayo de 2023** y durante los tres días tendrá lugar la **"Tercera Jornada Informativa del Queso de Madrid"**.

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:



COLABORA:



PATROCINA:





Con el objeto de divulgar y promocionar los quesos de calidad, QDEQUESOS convoca, con el patrocinio de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid (Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura), el **Tercer 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.

Tener una maduración mínima de 7 días

(excepto los quesos frescos).

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

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).

VACA.

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

PASTA BLANDA.

QUESO FRESCO (vaca, cabra, oveja o mezcla) Deberá de ser entregada el día 11 de mayo de 2023 (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:



COLABORA:



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 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 **11, 12 y 13 de mayo de 2023**.

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 **4 de mayo de 2023**.

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:



COLABORA:



PATROCINA:





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

CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Calle Goya, 5. Centro Platea 28001 Madrid

Indicando en el exterior de la caja:

Muestras para el

TERCER CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID

(además del número de muestras enviadas por caja)

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

Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada **entre el 3 y el 9 de mayo de 2023** inclusive, de lunes a viernes en horario de **10:00 h. a 14:00 horas**.

LOS QUESOS FRESCOS deberán de ser entregada el día 11 de mayo de 2023 (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 **11 de mayo de 2023**, en el Centro Multiusos "El Montecillo" de **Las Rozas**.

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. Además, 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:



COLABORA:



PATROCINA:





7. SELECCIÓN DEL GANADOR ABSOLUTO

Optarán a este premio los quesos ganadores de todas las categorías: QUESO FRESCO, CABRA, OVEJA SEMI CURADO (hasta 3 meses), OVEJA CURADO (a partir de 6 meses), VACA, MEZCLA (CABRA, OVEJA, VACA) y PASTA BLANDA.

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 7 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 7 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 reproducible, para el etiquetaje de su queso ganador a modo de indicación o de publicidad.

11. ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios **tendrá lugar el 13 de mayo de 2023, (pendiente de confirmar horario)** en el Centro Multiusos "El Montecillo" de Las Rozas (Av. del Polideportivo, 22) durante la "Tercera Jornada Madrid es Queso".

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

ORGANIZA:



COLABORA:



PATROCINA:

