

# II<sup>a</sup> Jornada “QdeQuesos”

MADRID. Palacio de la Misión

6 DE NOVIEMBRE DE 2017

#YOSOYQDEQUESOS



# PROGRAMA DE QUESERÍAS PARTICIPANTES Y ACTIVIDADES

## ¿Qué es "Q de Quesos"?

**Q de Quesos** es un proyecto gastronómico que nace con el objetivo de promocionar y dar a conocer el mundo de los quesos a través de una amplia variedad de acciones.

## ¿Quiénes somos?

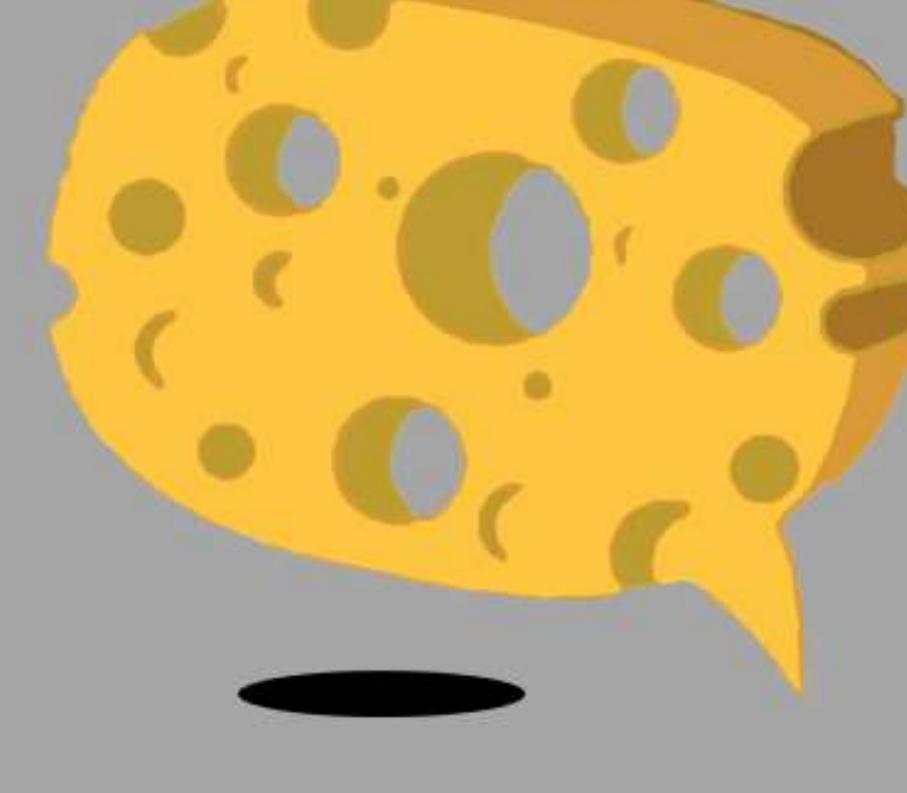
**Q de Quesos** se crea y es idea de David de Santiago, Ricardo Llera y Pedro Ureña, profesionales especializados en el mundo de la comunicación, del marketing y de la gastronomía, con la colaboración de José Luis Martín, Maestro Quesero y Afinador.

## ¿Qué hacemos?

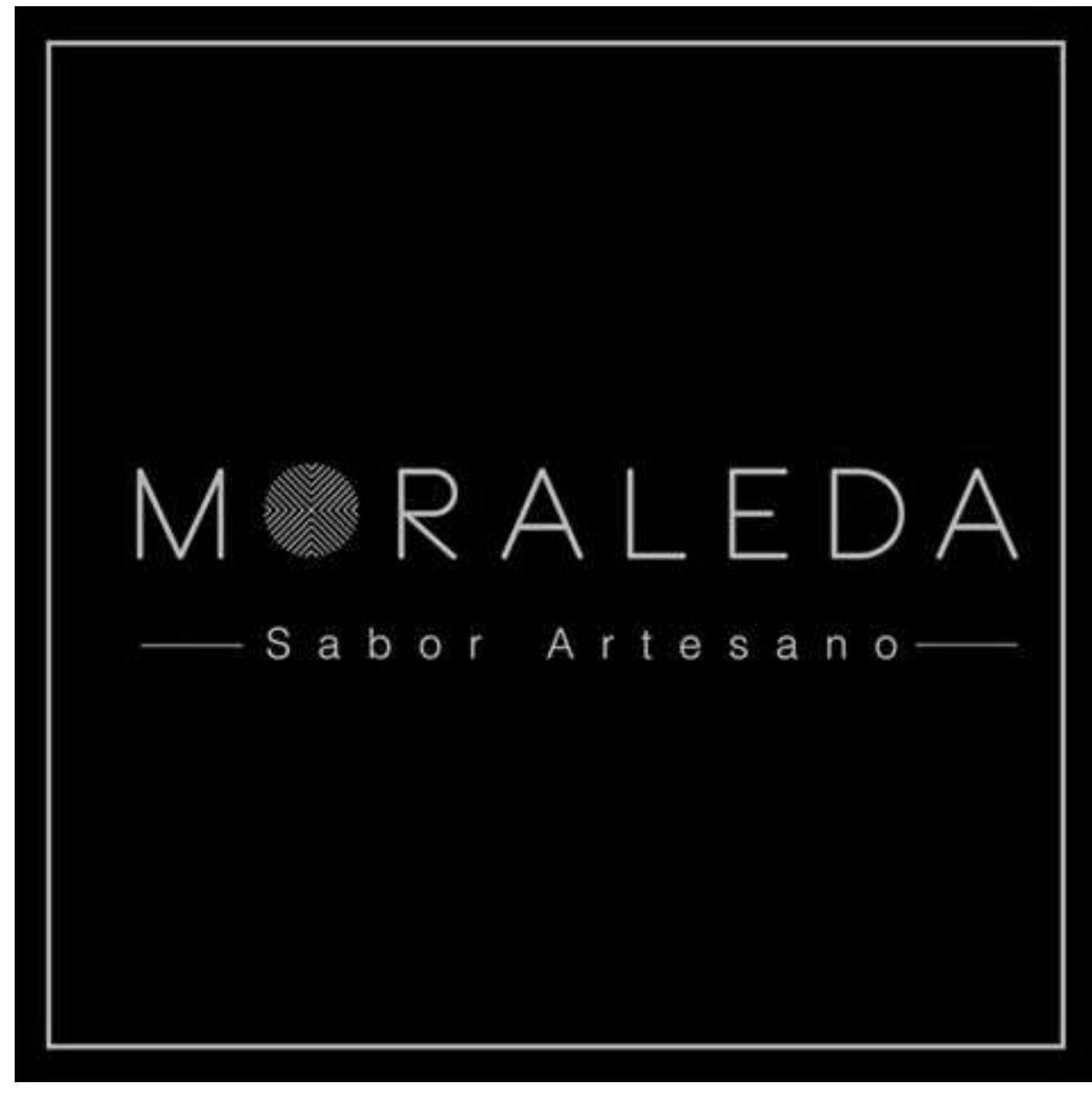
Desarrollamos actividades y acciones orientadas a la difusión y promoción de los quesos por medio de *Jornadas Gastronómicas, Eventos, Catas, Charlas...* Organizando y proyectando diversas acciones promocionales a lo largo del tiempo, como son y de forma destacada, la creación del **primer Club de Quesos.**

ÚNETE AL CLUB

EL CLUB DE LOS  
AMANTES  
DEL QUESO



#YOSOYQDEQUESOS



## QUESOS MORALEDA

C/ Noblejas, 20  
45311 Dosbarrios (Toledo)  
Teléfono: (+34) 925 12 20 23  
E-mail: [info@quesosmoraleda.com](mailto:info@quesosmoraleda.com)

[www.quesosmoraleda.com](http://www.quesosmoraleda.com)

/quesosmoraleda

### PRODUCTOS PRESENTADOS



**SEMICURADO:** Leche: cruda oveja. Corteza: natural lavada. Pasta: prensada. Descripción: maduración 2-3 meses. **CURADO:** Leche: cruda oveja. Corteza: natural lavada. Pasta: prensada. Descripción: maduración 6 meses.

**CURADO EN ACEITE DE OLIVA:** Leche: cruda oveja/cabra. Corteza: natural lavada. Pasta: prensada. Descripción: maduración 7 meses.



## QUESOS MONTES DE MÁLAGA. AGRUPACIÓN DE GANADEROS DE LOS MONTES DE MÁLAGA (AGAMMA)

C/ Triana s/n  
29170 Colmenar (Málaga)  
Teléfono: (+34) 952 73 08 19  
E-mail: [info@agamma.es](mailto:info@agamma.es)

[www.agamma.es](http://www.agamma.es)

@quesosagamma  
 /quesos.montes.de.Malaga

### PRODUCTOS PRESENTADOS



**SEMICURADO:** Leche: pasteurizada de cabra. Corteza: natural comestible. Pasta: semidura. Descripción: queso de coagulación enzimática elaborada de leche pasteurizada de cabra de raza malagueña y madurado en cámara 30 – 60 días. **CURADO:** Leche: pasteurizada de cabra. Corteza: natural comestible. Pasta: semidura. Descripción: queso de coagulación enzimática elaborada de leche pasteurizada de cabra de raza malagueña y madurado en cámara 90 – 120 días. **CURADO DE LECHE CRUDA:** Leche: cruda de cabra. Corteza: natural comestible. Pasta: semidura. Descripción: queso de coagulación enzimática elaborada de leche cruda de cabra de raza malagueña y madurado en cámara 90 – 120 días. **CURADO**

**EMBORRIZADO EN SALVADO DE TRIGO:** Leche: pasteurizada de cabra. Corteza: natural comestible. Pasta: semiblanda. Descripción: queso de coagulación enzimática elaborada de leche pasteurizada de cabra de raza malagueña y madurado en cámara 90 – 120 días cubierto de aceite de oliva virgen extra y salvado de trigo. **FRESCO:** Leche: pasteurizada de cabra. Descripción: queso de coagulación enzimática elaborada de leche pasteurizada de cabra de raza malagueña de color blanco y brillante, muy suave en nariz y con notas lácticas a leche fresca.



## PRODUCTOS PRESENTADOS



**ESTRELLA LA PERAL:** Leche: vaca. Corteza: natural. Pasta: semidura.  
Descripción: queso azul con mohos. **PERALZOLA:** Leche: oveja. Corteza: natural. Pasta: semidura. Descripción: queso azul con mohos. **PEÑOCEO:** Leche: cabra. Corteza: natural. Pasta: semidura. Descripción: queso azul con mohos.

## QUESOS LA PERAL

La Peral, 60  
33414 Illas (Asturias)  
Teléfono: (+34) 985 50 60 44  
E-mail: [info@quesoslaperal.com](mailto:info@quesoslaperal.com)

[www.quesoslaperal.com](http://www quesoslaperal com)

@QuesosLaPeral

/QuesosLaPeral



## PRODUCTOS PRESENTADOS



**MADURADO TIERNO:** Leche: pasteurizada de vaca. Pasta: prensada. Descripción: mín. 7 días en cámara. **TETILLA (D.O.P.):** Leche: pasteurizada de vaca. Pasta: prensada, madurado tierno. Descripción: mín. 8 días en cámara. **1949 VACA:** Leche: pasteurizada de vaca. Pasta: prensada, semiduro. Descripción: mín. 35 días en cámara. **1949 HISPÁNICO:** Leche: pasteurizada 30% oveja y 70% vaca. Pasta: prensada, semiduro. Descripción: mín. 35 días en cámara. **1949 MEZCLA:** Leche: pasteurizada 70% cabra y 30% oveja. Pasta: prensada, semiduro. Descripción: mín. 35 días en cámara. **1949 CABRA:** Leche: pasteurizada de cabra. Corteza: enmohecida. Pasta: prensada, semiduro. Descripción: mín. 90 días en bodega. **1949 IBÉRICO:** Leche: pasteurizada 54% vaca, 33% oveja y 13% cabra. Pasta: prensada, semiduro. Descripción: mín. 90 días en bodega. **BARRA FEIJOO:** Leche: pasteurizada de vaca. Pasta: prensada, semiduro. Descripción: mín. 15 días en cámara. **1949 GLACÉ:** Leche: pasteurizada de cabra. Pasta: fresco. Descripción: queso crema con castaña confitada. **REQUEIXO:** Leche: pasteurizada de vaca. Pasta: fresco. Descripción: mouse de queso.

## QUESOS FEIJOO

Aldea O Tellado, 2 – Acevedo del Río  
32815 – Celanova (Ourense)  
Teléfono: (+34) 988 43 10 45  
E-mail:  
[comunicacion.quesosfeijoo@gmail.com](mailto:comunicacion.quesosfeijoo@gmail.com)

[www.quesosfeijoo.com](http://www quesosfeijoo com)

@quesos\_feijoo

/quesosfeijoo1949



## GREENMANCHA

C/ Calderón de La Barca, 3  
16650 Las Mesas (Cuenca)  
Teléfono: (+34) 967 15 50 82  
E-mail: [info@greenmancha.com](mailto:info@greenmancha.com)

Cont: 696 30 48 61

[www.greenmancha.com](http://www.greenmancha.com)

@GreenManchaEco

GreenMancha Eco

## PRODUCTOS PRESENTADOS



**SEMICURADO CON AJO NEGRO:** Leche: pasteurizada de oveja. Corteza: sin parafina. Pasta: semidura. **CURADO CON AJO NEGRO:** Leche: pasteurizada de oveja. Corteza: sin parafina. Pasta: dura.



## QUESOS SALETA

Avda. de la Vereda, 116  
13260 Bolaños de Calatrava (CR)  
Teléfono: (+34) 926 87 06 80  
E-mail:  
[info@saletaquesosdelamancha.com](mailto:info@saletaquesosdelamancha.com)

[www.saletaquesosdelamancha.com](http://www.saletaquesosdelamancha.com)

@quesossaleta

/quesosaleta

## PRODUCTOS PRESENTADOS



**SEMICURADO:** Leche: cruda de oveja. Pasta: dura. **CURADO:** Leche: cruda de oveja. Pasta: dura. **AÑEJO:** Leche: cruda de oveja. Pasta: dura. **CURADO EN ACEITE:** Leche: cruda de oveja. Pasta: dura. **TIERNO:** Leche: pasteurizada de oveja. Pasta: dura.



## NEGRINI

C/ Herreros 5  
Pol. Ind. Los Ángeles 28906 Getafe  
(Madrid)  
Teléfono: (+34) 916 01 14 40  
E-mail: [info@negrini.es](mailto:info@negrini.es) /  
[marketing@negrini.es](mailto:marketing@negrini.es)

[www.negrini.es](http://www.negrini.es)

@NegriniSpain

/negrini.es

## PRODUCTOS PRESENTADOS



**BURRATA:** Leche: vaca. Pasta: blanda. **PARMIGIANO REGGIANO:** Leche: vaca. Pasta: dura. **ERBORINATOS. QUESOS CURADOS. QUESOS AHUMADOS.**



## ESTRADA CASTAÑO

C/ Estación, 11  
45588 Herreruela de Oropesa (TO)  
Teléfono: (+34) 925 45 21 84  
E-mail:  
[admin.estradacastano@quesosdeherreruela.com](mailto:admin.estradacastano@quesosdeherreruela.com)

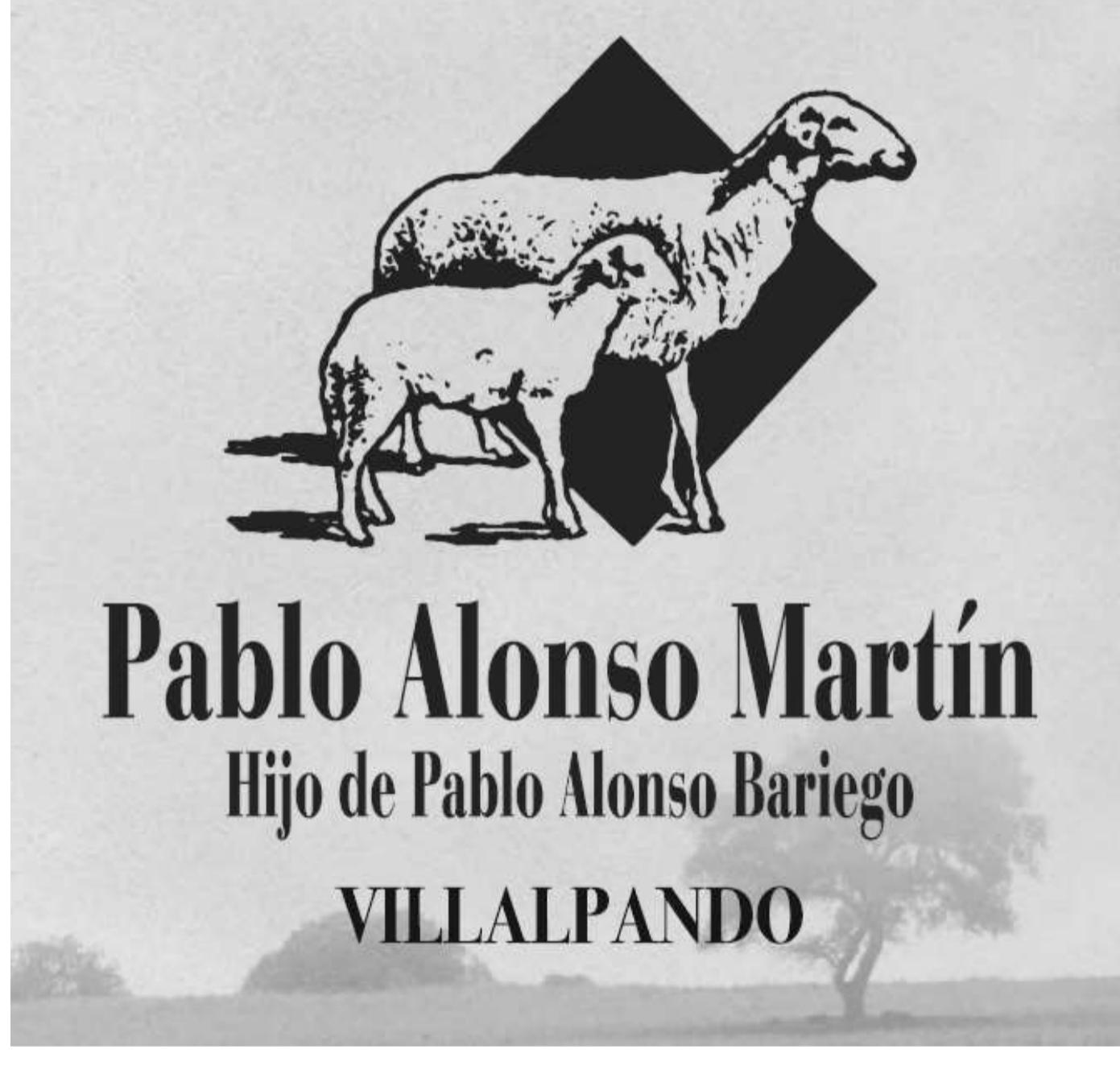
Cont: 637 864 831  
[www quesosdeherreruela com](http://www quesosdeherreruela com)

### PRODUCTOS PRESENTADOS

---



**SEMICURADO:** Leche: cruda de oveja. Corteza: natural. Pasta: prensada.  
Descripción: Semicurado 4 meses. **RESERVA:** Leche: cruda de oveja.  
Corteza: con aceite de oliva. Pasta: prensada. Descripción: Reserva 8 meses.  
**RESERVA ORO:** Leche: cruda de oveja. Corteza: con aceite de oliva. Pasta: prensada.  
Descripción: Reserva Oro 14 meses. **TIERNO MEZCLA:** Leche: pasteurizada de oveja y vaca. Corteza: natural. Pasta: prensada. Descripción: desde 2 semanas.  
**CREMA DE QUESO:** Leche: de oveja. Descripción: crema de queso con aceite de oliva. 6 sabores. **TARTA DE QUESO:** Leche: de oveja y vaca. Descripción: tarta de queso horneada. **QUESO FRESCO:** Leche: pasteurizada de oveja. Descripción: desde 1 día.



## QUESOS PABLO ALONSO MARTÍN

C/ Real, 27  
49630 Villalpando (Zamora)  
Teléfono: (+34) 980 66 05 98  
E-mail:  
[pabloalonsofcquesos@gmail.com](mailto:pabloalonsofcquesos@gmail.com)

[www quesospabloalonsomartin com](http://www quesospabloalonsomartin com)  
[/quesospabloalonsomartin](https://www.facebook.com/quesospabloalonsomartin)

### PRODUCTOS PRESENTADOS

---



**CURADO:** Leche: cruda de oveja. Corteza: natural y con aceite de oliva.  
Pasta: prensada. Descripción: queso artesano de oveja con leche cruda hecho a mano y curado en bodega. **VIEJO:** Leche: cruda de oveja. Corteza: natural y con aceite de oliva. Pasta: prensada. Descripción: queso artesano de oveja con leche cruda hecho a mano y curado en bodega. **RESERVA:** Leche: cruda de oveja. Corteza: natural y con aceite de oliva. Pasta: prensada. Descripción: queso artesano de oveja con leche cruda hecho a mano y curado en bodega.

# QUESOS POR DESCUBRIR

El queso Lanzaroteño, distinguido con numerosos premios, como el World Cheese Awards, ha formado parte importante de la cultura y tradición insular. La elaboración de quesos ha sido una práctica que el ganadero ha utilizado para conservar el excedente de leche.

Las pequeñas queserías artesanales de Lanzarote, hoy presentes aquí, se agrupan en torno a la **Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (AQUAL)**, apostando por una marca de calidad, con un aval, una imagen y un sello único.



## AQUAL - ASOCIACIÓN DE QUESERÍAS ARTESANALES DE LANZAROTE

C/ La Majada, 6  
35500 Arrecife – Lanzarote  
(Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 616 09 23 76

El queso lanzaroteño de cabra (la especie que perdura desde los antiguos pobladores de Lanzarote y Fuerteventura, los majos) se caracteriza por su sabor y aroma intenso. Es rico en proteínas y grasas provenientes de la leche y en su estado fresco es perfecto para acompañar ensaladas, a solas o acompañando algún alimento fresco.

El queso curado, de pasta más dura, es firme y de textura arenosa con sabor ácido y ligeramente salado.

**PROEXCA**  
*para Canarias*

## PROEXCA - SOCIEDAD CANARIA DE FOMENTO ECONÓMICO

C/ Imeldo Serís 57, 4<sup>a</sup> planta.  
38003 - Santa Cruz de Tenerife  
Teléfono: (+34) 922 47 04 78  
[www.proexca.es](http://www.proexca.es)

# QUESOS POR DESCUBRIR



## EL FARO

Carretera Teguise-Mozaga, Km 4,2  
35530 Teguise - Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 928 52 14 08  
E-mail: [info@queseriaelfaro.es](mailto:info@queseriaelfaro.es)

[www.queseriaelfaro.es](http://www.queseriaelfaro.es)

**TIERNO:** Leche: cabra. Corteza: natural, pimentón, ahumado y gofio.  
**CURADO:** Leche: cabra. Corteza: natural, pimentón, ahumado y gofio.



## GRANJA SAN ROQUE

C/ Morros de San Roque, 7A  
35560 Tinajo – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 636 14 79 31  
E-mail: [info@granjasanroque.com](mailto:info@granjasanroque.com)

[www.granjasanroque.com](http://www.granjasanroque.com)

**CURADO:** Lecha: cabra. Corteza: natural.



## QUESERÍA FINCA DE UGA

Ctra. Arrecife – Yaiza Km 21  
35570 Uga – Yaiza – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 928 83 68 41  
E-mail: [info@fincadeuga.com](mailto:info@fincadeuga.com)

[www.fincadeuga.com](http://www.fincadeuga.com)

**CURADO:** Lecha: cabra. **CURADO:** Lecha: vaca. **CURADO:** Lecha: cabra y oveja. **CURADO:** Lecha: oveja.



## QUESERÍA RUBICÓN

Plaza de San Marcial, 22  
35570 Arrecife - Femés – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 928 83 04 88  
E-mail: [queseriarubicon@hotmail.com](mailto:queseriarubicon@hotmail.com)

**SEMICURADO:** Leche: cruda cabra. Corteza: natural. **CURADO:** Leche: cruda cabra. Corteza: natural.

# QUESOS POR DESCUBRIR



## TINACHE

C/ Tajaste, 5

35560 Tinajo – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)

Teléfono: (+34) 686 54 55 99 - 690 97 17 96

E-mail: [explotacionestinache@hotmail.com](mailto:explotacionestinache@hotmail.com)

**SEMICURADO:** Leche: cabra. Corteza: pimentón, natural y gofio.

**CURADO:** Leche: cabra. Corteza: natural.



## MONTAÑA DE HARÍA

C/ Diseminados de Haría, 21

35500 Haría - Arrecife – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)

Teléfono: (+34) 690 27 41 82

**SEMICURADO:** Leche: cabra.



## FLOR DE LUZ

Camino Barranco s/n

35550 San Bartolomé – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)

Teléfono: (+34) 681 64 35 44 - 681 64 35 45

**SEMICURADO:** Leche: cabra. Corteza: curry, provenzal y natural.

**CURADO:** Leche: Cabra: Corteza: natural.



## QUESERÍA MONTAÑA BLANCA

C/ Las Rosas, 21

35559 Montaña Blanca – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)

Teléfono: (+34) 928 52 08 17

E-mail: [queseria.montanablanca@hotmail.com](mailto:queseria.montanablanca@hotmail.com)

**CURADO:** Pimentón.



## LA ATALAYA

C/ Diseminado de Haría s/n

35520 Haria – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)

Teléfono: (+34) 625 93 38 27

**YOGUR:** Leche: cabra. Descripción: yogur de cabra ecológico.

# QUESOS POR DESCUBRIR



## FILO EL CUCHILLO

C/ Laderas del Cuchillo s/n  
35560 Arrecife - Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 680 88 77 06



## QUESERÍA GUINATE

C/ La Huerta, 4  
35541 Guinate – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)



## FLOR DE TEGUISE

C/ Los Cuervos, 5  
35539 Nazaret – Teguise – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 678 07 42 20  
E-mail: [info@lafloritadelanzarote.com](mailto:info@lafloritadelanzarote.com)



## LA PASTORA DE HARÍA

C/ Diseminado de Haría, 49  
35520 Haría – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 629 88 75 40



## QUESERÍA SOO

C/ San Juan Evangelista, 121  
35558 Soo - Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 626 43 58 20



## LOS CALLAITOS

Carretera Arrieta  
35520 Haría – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 653 83 36 77



## SEÑA FELISA

C/ La Quemadura, 107  
35541 Órzola – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 659 46 19 03



## SAN BORONDÓN

C/ Castilla y León, 58  
35500 Arrecife - Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 649 00 61 73 – 922 57 77 77



## PASTOR DE TAHICHE

C/ Antonio Arráez, 10  
35507 Tahiche – Teguise – Lanzarote (Las Palmas de Gran Canaria)  
Teléfono: (+34) 638 38 77 81 – 680 17 05 44



QUESERÍA  
TIERRAS ALTAS

## QUESERÍA TIERRAS ALTAS

C/ Carrera Mediana s/n Nave 1  
42174 San Pedro Manrique (Soria)  
Teléfono: (+34) 628 23 21 63  
E-mail:  
[queseriatierrasaltas@gmail.com](mailto:queseriatierrasaltas@gmail.com)

[www.queseratierrasaltas.com](http://www.queseratierrasaltas.com)

Quesería Tierras Altas

### PRODUCTOS PRESENTADOS

---



**OVEJA:** Leche: cruda de oveja. Pasta: dura. Descripción: queso curado 6 – 9 meses. **OVEJA:** Leche: pasteurizada de oveja. Pasta: dura. Descripción: queso curado 6 – 9 meses. **VACA Y OVEJA:** Leche: mezcla vaca y oveja. Pasta: dura. Descripción: queso curado 6 – 9 meses. **CREMA DE QUESO DE OVEJA, CABRA, VACA:** Cremas artesanas en frasco. **MANGAS DE QUESO DE OVEJA, CABRA, VACA:** Cremas artesanas en manga.



## DOMPAL

C/ Reyes Católicos, 10  
Pol. Ind. Alcobendas  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Teléfono: (+34) 91 662 09 94  
E-mail:  
[domingodelpalacio@dompal.es](mailto:domingodelpalacio@dompal.es)

[www.dompal.es](http://www.dompal.es)

@DOMPAL\_ES

/DOMPAL.SA

### PRODUCTOS PRESENTADOS

---



**TORTA EXTREMEÑA:** Leche: cruda 100% oveja merina. Corteza: natural, amarilla, ocre y amarronada en los bordes. Pasta: blanda, pasando por asentada según evoluciona el producto. Descripción: 60 días de curación, pasta blanda, olor muy fuerte e intenso, sabor persistente con un punto de amargor al final en el paladar. **BLUE STILTON D.O.:** Leche: pasteurizada de vaca. Corteza: enmohecida. Pasta: blanda. Descripción: queso cremoso de sabor y olor característico debido a la presencia de moho en la pasta. Color blanco-amarillo, con coloración azulada por el moho. Queso curado. **DE CABRA MADURADO CON MOHO (MONTE ENEBRO):** Leche: pasteurizada de cabra. Corteza: natural, recubierta de flora fúngica penicillium roqueforti. Pasta: semiblanda, cerrada sin ojos. Descripción: piezas de forma cilíndrica formato patamulo. Externamente recubierto de flora fúngica. Internamente color blanco, sin ojos. Olor a setas y toques herbáceos. Sabor ligeramente ácido, algo picante y no agresivo. **PURO DE OVEJA BERTIZARANA:** Leche: cruda de oveja. Corteza: natural de mohos de bertiz. Pasta: cremosa, no seca ni se cuartea con el paso del tiempo. Descripción: queso cremoso de sabor suave más o menos intenso dependiendo de la curación. Curación 6 meses. El microclima de los bosques de Bertizarana permite al queso madurar en unas condiciones únicas de sabor y aroma.



## QUESERA DEL CARES

Valdelabarca s/n 33554 Arenas de Cabrales (Asturias)

Teléfono: (+34) 985 84 66 58

E-mail: [marino@queseradelcares.es](mailto:marino@queseradelcares.es)

[www.queseradelcares.es](http://www.queseradelcares.es)

### PRODUCTOS PRESENTADOS



**QUESO CABRALES (D.O.P.)**: Leche: de vaca. Descripción: queso azul de leche cruda. **QUESO CABRALES (D.O.P.)**: Leche: tres leches (vaca, cabra y oveja) Descripción: queso azul de leche cruda **QUESO LOS BEYOS (I.G.P.)**: Leche: pasteurizada de vaca. **QUESO LOS BEYOS (I.G.P.)**: Leche: pasteurizada de oveja. **LA COLLADA**: Leche: pasteurizada de oveja.



## LA VEGA MEDITERRÁNEA

Teléfono: (+34) 91 885 74 44

E-mail:

[contacto@lavegamediterranea.es](mailto:contacto@lavegamediterranea.es)

[www.lavegamediterranea.es](http://www.lavegamediterranea.es)

● @lavegamediterra

● /lavegamediterranea

### PRODUCTOS PRESENTADOS



**PARMESANO**: Leche: de vaca. Corteza: dura. Pasta: dura. **GRANA PADANO**: Leche: de vaca. Corteza: dura. Pasta: dura. **CACIOTTA**: Leche: de vaca. Corteza: tierna blanca. Pasta: tierna blanca. Descripción: Bajo en sal. **PECORINO**: Leche: de oveja. Corteza: dura. **VINAGRE DE MÓDENA**



## MARTÍN AFINADOR

MERCADO BARCELÓ

Puesto 306

C/ Barceló 6, 28004 Madrid

Teléfono: (+34) 689 20 51 23

[www.martinafinador.com](http://www.martinafinador.com)

● @QUESARTE

● /martinafinador

### PRODUCTOS PRESENTADOS

Selección de quesos de autor nacionales.



## ARTEQUESO QUESOS MANCHEGOS

Autovía A4 km 99.600  
45780 Tembleque (Toledo)  
Teléfono: (+34) 925 14 51 92  
E-mail:  
[laprudenciana@artequeso.com](mailto:laprudenciana@artequeso.com)

Cont: 629 14 52 28  
[www.artequeso.com](http://www.artequeso.com)  
[/Artequeso](#)

### PRODUCTOS PRESENTADOS

---



**ARTEQUESO MANCHEGO (D.O.)**: Leche: cruda de oveja. Corteza: con moho y untada con aceite. Pasta: prensada. Descripción: Queso Manchego de leche cruda. **BUENALBA ESPECIADOS**: Leche: oveja / oveja y cabra. Corteza: con pimentón, vino o romero. Antimoho. Pasta: prensada. Descripción: quesos de leche cruda especiados con pimentón, vino o romero.



## ARCAM

C/ Hierro, 23  
28510 Campo Real (Madrid)  
Teléfono: (+34) 918 73 39 98  
E-mail: [info@quesosarcam.es](mailto:info@quesosarcam.es)

[www.quesosarcam.es](http://www.quesosarcam.es)

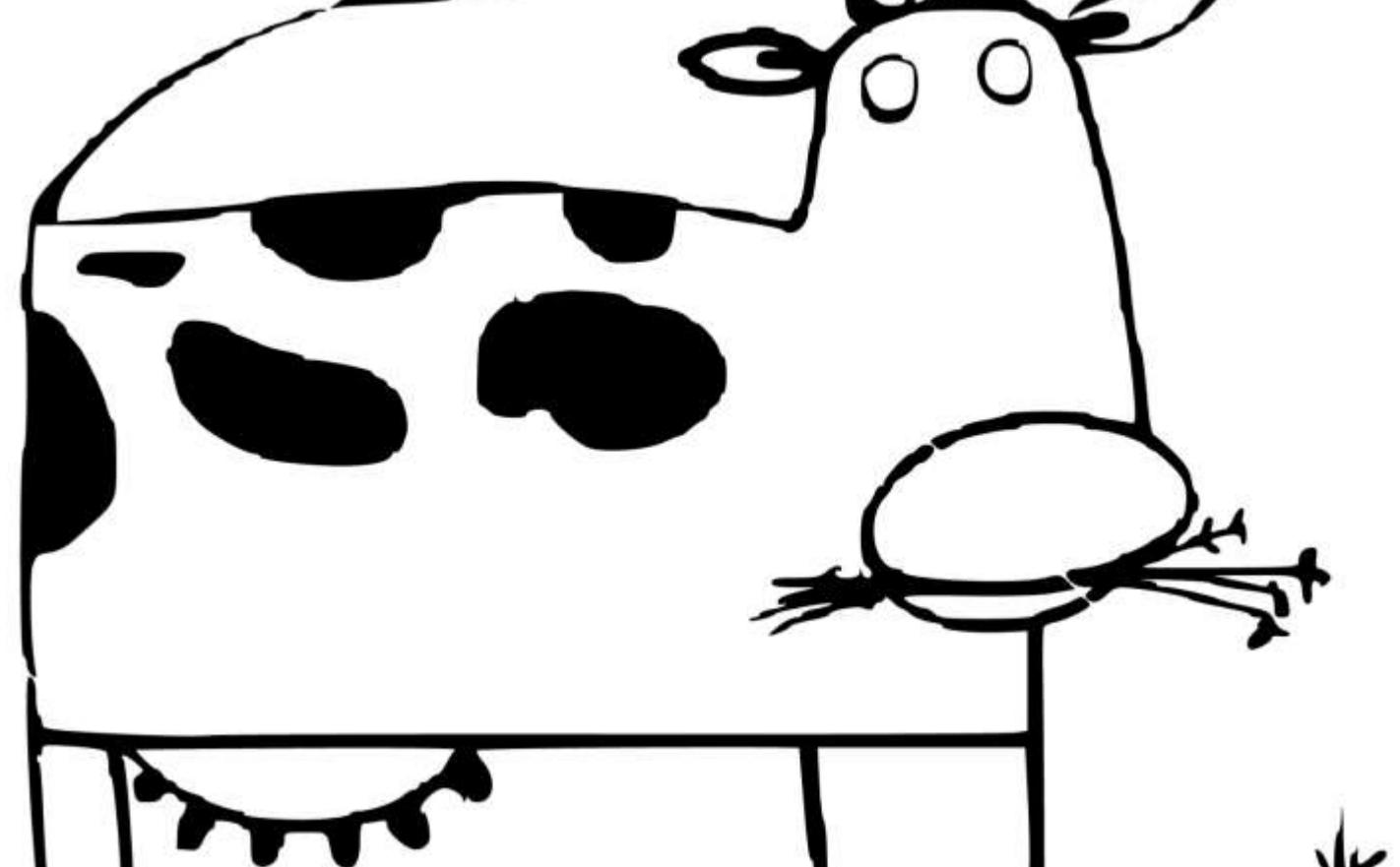
[/www.quesosarcam.es](#)

### PRODUCTOS PRESENTADOS

---



**EL PASTOR DE CAMPO REAL (ESPECIAL)**: Leche: de oveja .Corteza: con tomillo. Pasta: dura. Descripción: queso curado en tomillo. **EL PASTOR DE CAMPO REAL (ESPECIAL)**: Leche: de cabra .Corteza: blanca recubierta de aceite. Pasta: dura. Descripción: queso curado en aceite. **EL PASTOR DE CAMPO REAL (ESPECIAL EN CERVEZA)**: Leche: de veja / cabra. Corteza: Sin corteza. Pasta: dura. Descripción: recubrimiento en aceite. **ARCAM CABRA AL PIMENTÓN PICANTE**: Leche: de cabra. Corteza: con pimentón roja. No tiene. Pasta: dura. Descripción: recubrimiento en pimentón.



# CHARLAS MESAS REDONDAS CATAS ARMONÍAS SHOWCOOKING

## Tabla 1

### MESA REDONDA

11:30 hrs.

**"Comercio Exterior del Sector Lácteo. Cómo empezar a Exportar. Trámites"**

12:30 hrs.

**María Naranjo Crespo.**

Directora de Alimentos, Gastronomía y Vinos de España.  
ICEX.

**José Juste Ortega.**

Jefe de Área Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera en la Dirección General de Sanidad de la Producción Primaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

## Tabla 2

### CHARLA

12:30 hrs.

**"Debate leche cruda o pasteurizada"**

13:00 hrs.

**José Vicente Altamirano.**

Tecnólogo de alimentos. Especialista en quesos. Experiencia internacional en fabricantes de productos lácteos.

**Enrique González.**

Responsable de Calidad de Reny Picot.

13:00 hrs.

**PRESENTACIÓN OFICIAL DE LA II<sup>a</sup> JORNADA #QDEQUESOS**

A cargo de un representante (a determinar) del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

## Tabla 3

### DEGUSTACIÓN

13:30 hrs.

**"Quesos por descubrir: Lanzarote"**

14:30 hrs.

Degustación de Quesos Artesanos lanzaroteños, a cargo de la **Asociación de queserías artesanales de Lanzarote – AQUAL**

## Tabla 4

### MARIDAJE

17:00 hrs.

**"El Chocolate y el Queso: Un mundo"**

18:00 hrs.

Cata Maridaje de 3 chocolates Maraná (Perú) con una selección de quesos y trufa de queso y chocolate de Francesch (Venezuela). Chocolates distribuidos en España por Bon Selec.

**Helen López.**

CEO de [He.Cho] agencia de comunicación especializada en marcas de Chocolate.

**Elizabeth Vázquez.**

Licenciada en Gastronomía en Veracruz, México y repostera del Lycée Technique & Hôtelier de Mónaco.

## Tabla 5

### CHARLA/

### SHOWCOOKING

18:00 hrs.

**"El Queso en la Restauración: Corte, Utensilios, Preparación de Tablas y Recetas"**

19:30 hrs.

**José Luis Martín y equipo Martín Afinador.**

Maestro y técnico quesero, afinador, asesor, docente, elaborador.

**Carlos Posadas.**

Chef de Piñera by Carlos Posadas. Su forma de entender la cocina y la vida se basa en el compromiso y en la creación desde la más pura esencia.



20:00 hrs.

## "Premios Q de Quesos 2017"

Gala de Entrega de Premios:

### Carta de Quesos en Restauración

**RESTAURANTE SANTCELONI** de Madrid. Se ha convertido en un referente internacional con su tabla de quesos, presentes desde su apertura, con el antaño propósito de hacer la tabla más espectacular que se hubiese diseñado hasta la fecha.

### Tienda destacada que impulse la venta de Queso

**MALLORCA PASTELERÍAS**, por su historia de empresa familiar comprometida con sus valores y su forma de hacer, pendientes de la evolución de sus clientes y su compromiso de utilidad y el disfrute de todas las cosas ricas en sus tiendas, donde el queso tiene un protagonismo destacado.

### Evento Público del mundo del Queso

**CERTAMEN DE QUESOS DE CABRALES** que celebró este año su 47 edición. El último domingo de cada mes de agosto Arenas de Cabrales se engalana para celebrar el certamen de uno de los quesos más conocidos y célebres del mundo: El queso de Cabrales, siendo algo más que una fiesta gastronómica.

### Persona o entidad relevante del mundo del Queso

**LA ASOCIACIÓN DE PASTORES Y PASTORAS ARTZAI GAZTA**. Cuyo fin es mejorar la calidad del queso de pastor y apostar por su identidad. Actualmente agrupa a 116 socios repartidos entre las diferentes provincias de Araba, Gipuzkoa y Bizkaia. Reúne a pastores del área de influencia de la Denominación Oficial Idiazábal. Con mención especial a ser los organizadores el pasado año 2016 del International Cheese Festival, junto a la organización del World Cheese Awards, donde se reunieron 250 catadores y más de 3.000 quesos presentes de todo el mundo.

Con la colaboración especial de



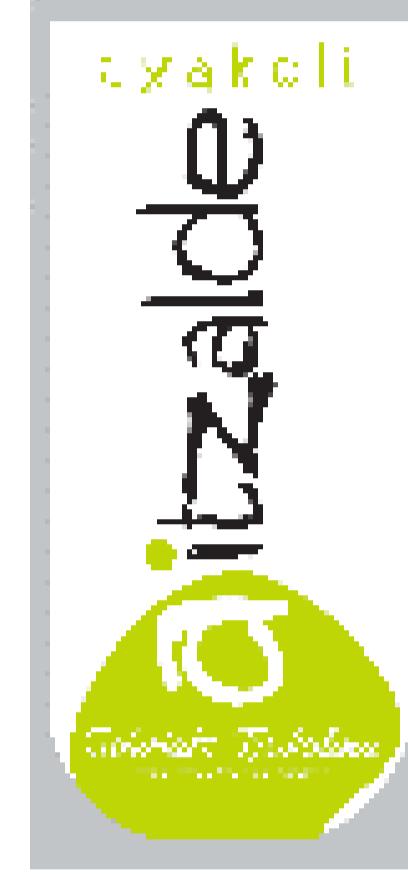
### ACF ANALIZADORES

Centro Empresarial Alcalá Office  
Av. de Madrid, 48  
28802 Alcalá de Henares (Madrid)  
Teléfono: (+34) 637 563 536  
E-mail: [info@acf-analizadores.es](mailto:info@acf-analizadores.es)

[www.acf-analizadores.es](http://www.acf-analizadores.es)

Especialistas en Analizadores y Control de Fluidos para el Ciclo integral del Agua en la Industria Alimentaria.

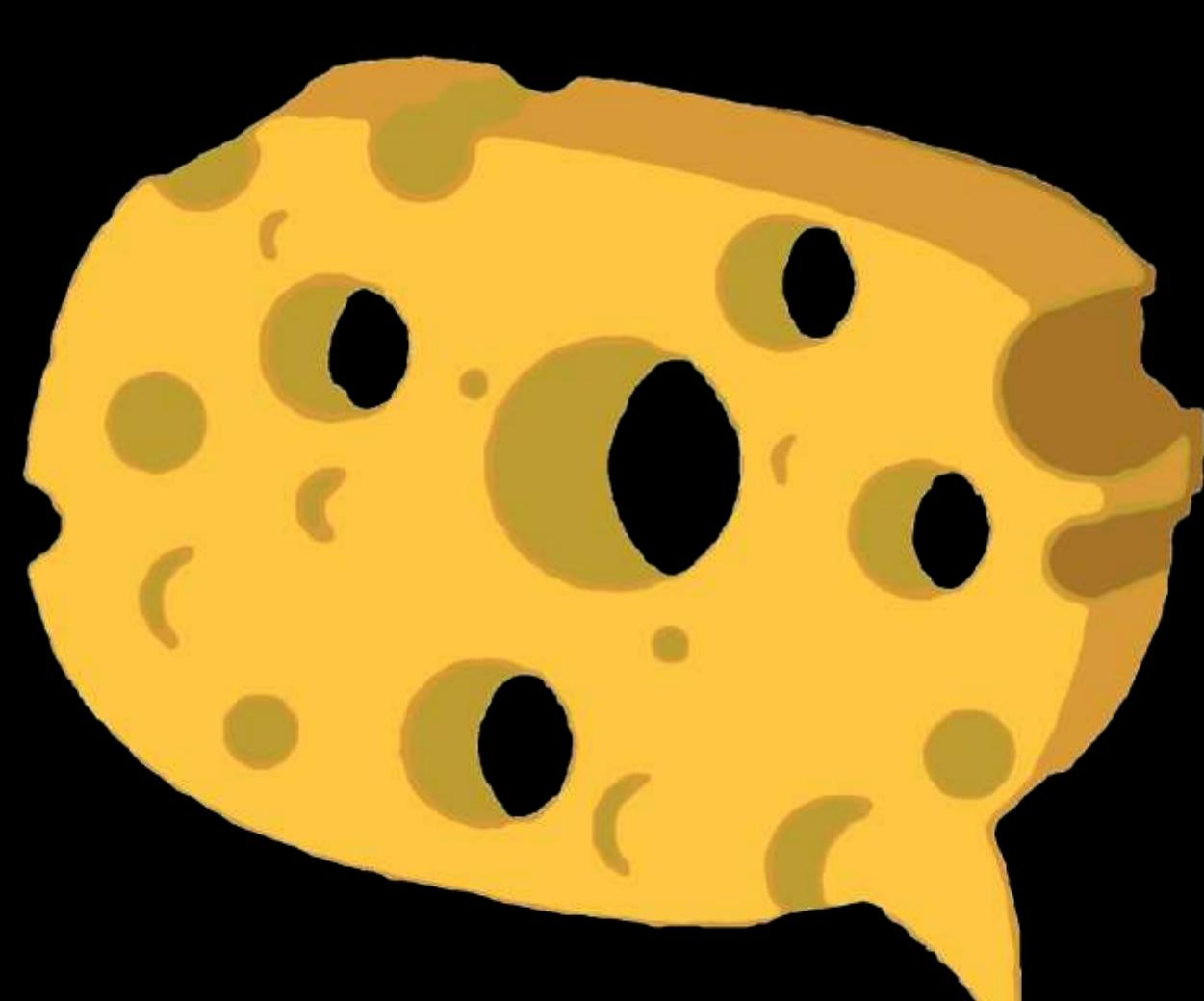
COLABORAN



LUGAR DE CELEBRACIÓN



ORGANIZA:



[WWW.QDEQUESOS.COM](http://WWW.QDEQUESOS.COM)

