



**Tienen como finalidad dar a conocer los quesos españoles de mayor calidad y propiedades organolépticas**

## **El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente concede el Premio Alimentos de España Mejores Quesos año 2017”**

- Ha recibido mayor puntuación el queso Don Crisanto, Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa, presentado por Queixería Don Crisanto, de Villalba (Lugo), que ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España
- Otros quesos premiados en distintas modalidades han sido los de Quesería Ricardo Remiro, de Eulate (Navarra), Quesería Lopicomo, S.L., de Villamartín (Cádiz), Quesos El Bosqueño, S.L., de El Bosque (Cádiz) y Queserías Picos de Europa, S.L., de Posada de Valdeón (León)

15 de diciembre de 2017. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ha concedido el “Premio Alimentos de España Mejores Quesos, año 2017” en sus modalidades de “Mejor Queso de Vaca”, “Mejor Queso de Oveja”, “Mejor Queso de Cabra”, “Mejor Queso de Mezcla” y “Mejor Queso Madurado con Mohos o Queso Azul” y el Premio Especial Alimentos de España.

Estos premios tienen como finalidad promocionar y dar a conocer los quesos españoles de mayor calidad y propiedades organolépticas, así como estimular a los productores a obtener quesos de calidad.

En esta edición, el queso que ha recibido mayor puntuación organoléptica en la cata ciega llevada a cabo por el Panel de Catadores, ha sido el queso Don Crisanto, Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa, presentado por Queixería Don Crisanto, de Villalba (Lugo). Por ello ha conseguido el



Premio Especial Alimentos de España, logrando también el galardón al mejor queso de vaca.

Los premios concedidos para el resto de modalidades son:

### **Modalidad “Queso madurado de vaca”**

Premio: Queixería Don Crisanto, de Villalba (Lugo), por el queso Don Crisanto, Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa.

En esta modalidad han resultado finalistas SAT Queinaga Xuga Nº 871, de Curtis (A Coruña), por el queso Queinaga, Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa y Quesería Prestes, S.L., de Villalba (Lugo), por el queso Prestes, Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa.

### **Modalidad “Queso madurado de oveja”**

Premio: Quesería Ricardo Remiro, de Eulate (Navarra), por el Queso Remiro, Denominación de Origen Protegida Idiazábal.

Como finalistas han quedado Quesería Manuel Bengoetxea, de Urdax (Navarra), por el Queso Bengoetxea, Denominación de Origen Protegida Idiazábal y Quesería José Inazio Ugartemendia, de Berastegui (Gipuzkoa), por el Queso Gazpio, Denominación de Origen Protegida Idiazábal.

### **Modalidad “Queso madurado de cabra”**

Premio: Quesería Lopicomo, S.L., de Villamartín (Cádiz), por el Queso Pajarete.

Los finalistas han sido Quesería La Pastora de Grazalema, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Grazalema (Cádiz), por el Queso La Pastora de Grazalema y Quesería Payoyo, S.L., de Villaluenga del Rosario (Cádiz), por el Queso Payoyo.

### **Modalidad “Queso madurado de mezcla”**

Premio: Quesos El Bosqueño, S.L., de El Bosque (Cádiz), por el Queso El Bosqueño.



En esta modalidad han resultado finalistas Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S.L., de Puerto del Rosario (Las Palmas), por el Queso Selectum Semicurado con Pimentón y Queserías Entrepinares, S.A.U., de Valladolid, por el Queso Entrepinares Viejo Tostado.

### **Modalidad “Queso madurado con mohos o queso azul”**

Premio: Queserías Picos de Europa, S.L., de Posada de Valdeón (León), por el Queso Azul Picos de Europa, Indicación Geográfica Protegida Valdeón.

Como finalistas han quedado Lácteas Cobreros, S.A., de Castrogonzalo (Zamora), por el Queso Rulo de Queso de Cabra Cobreros y Quesopía, S.L., de Torremocha de Jarama (Madrid), por el Queso Botón de Queso.