

ACTA DEL XXII CONCURSO DE QUESO ARTESANO DE TEBA 2024

En la Villa Condal de Teba, a **2 de octubre de 2024**, siendo las **19:30** horas, se procede a la finalización de evaluación de los quesos participantes en el **XXII Concurso de Queso Artesano de Teba**, organizado por el Excmo. Ayuntamiento de Teba, conforme a las bases establecidas y con la presencia del jurado compuesto por expertos en el ámbito gastronómico de reconocido prestigio.

PARTICIPANTES

Las empresas queseras inscritas antes del 2 de agosto de 2024 han presentado un total de 42 muestras de queso, distribuidas en las siguientes modalidades:

1. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada elaborado con leche de cabra pasteurizada y periodo corto de maduración (hasta semicurado).
2. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada elaborado con leche de cabra pasteurizada y periodo largo de maduración (hasta curado).
3. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada elaborado con leche cruda de cabra.
4. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada elaborado con leche de oveja.
5. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada con mezcla de leches de cabra y oveja.
6. Categoría especial Asociación Gastronómica "LAVAPUERTAS".

COMPOSICIÓN DEL JURADO

Se reúnen las siguientes personas:

- D^a. Lourdes Millán Anaya
- D^a María Josefa Quirós Herrera
- D. Javier Carmona Gallardo
- D. Pablo Sayago Lebrón
- D. Antonio Vera Ostios
- D^a Laura Larrubia Nogales
- D^a María de Mar Anaya López
- D. Andrés Morón Barquero
- D. Manuel Escalante Corral

- D^a María Ángeles Pérez Durán
- D^a Esmeralda Torres Ledesma
- D. Ángel Palicio Bouza
- D. Cristóbal López Corral
- D. Javier Santos Romero
- D. Juan Alberto Naranjo Moral
- D^a Irene Calderón Muñoz

DESARROLLO DEL CONCURSO

La cata se ha desarrollado bajo estrictas normas de anonimato, a través de un proceso de “cata ciega”, garantizando la imparcialidad de las valoraciones. Ha tenido lugar durante dos jornadas, 1 y 2 de octubre. El orden de degustación fue por categoría.

Cada queso fue evaluado en base a los siguientes criterios:

- **Aspecto externo:** de 1 a 5 puntos.
- **Aspecto interno:** de 1 a 5 puntos.
- **Olor:** de 1 a 10 puntos.
- **Textura en boca:** de 1 a 10 puntos.
- **Sabor:** de 1 a 10 puntos.

RESULTADOS

Tras la evaluación, el jurado, por unanimidad, ha decidido otorgar tres premios en cada categoría. Los ganadores recibirán un certificado acreditativo, un trofeo y pegatinas distintivas con el número del premiado.

ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios se realizará el día 5 de octubre de 2024 en el recinto ferial del Mercado del Queso de la Villa Condal de Teba, en acto público a las 11:00 horas.

Sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las **19:30 horas**, firmando la presente acta los miembros del jurado.

FALLO DEL JURADO

Una vez culminado el proceso de cata de todos los quesos inscritos, el jurado emite el siguiente fallo inapelable.

A. Quesos elaborados con leche pasteurizada de cabra con un periodo de maduración corto (semicurados):

1º Premio: **QUESOS UBRIQUE** (362 puntos)

2º Premio: **QUESOS DOÑANA** (337 puntos)

3º Premio: **QUESOS MONTEALVA** (336 puntos)

B. Quesos elaborados con leche pasteurizada de cabra con un periodo de maduración largo (curados):

1º Premio: **QUESOS DOÑANA** (370 puntos)

2º Premio: **QUESOS MONTEALVA** (356 puntos)

3º Premio: **QUESOS LA COVACHA** (356 puntos)

C. Quesos elaborados con leche cruda de cabra:

1º Premio: **QUESOS SIERRA SUR** (389 puntos)

2º Premio: **QUESOS LA CASILLA** (388 puntos)

3º Premio: **QUESOS LA HORTELANA** (371 puntos)

D. Quesos elaborados con leche de oveja:

1º Premio: **PAGO LOS VIVALES** (369 puntos)

2º Premio: **LAS TRES RRR** (357 puntos)

3º Premio: **LA HORTELANA** (352 puntos)

E. Quesos elaborados con mezcla de leches de cabra y oveja:

1º Premio: **QUESOS UBRIQUE** (374 puntos)

2º Premio: **QUESOS PAJARETE** (349 puntos)

3º Premio: **QUESOS SIERRA SUR** (331 puntos)



Ayuntamiento
de Teba



Lo que firmamos, a las 20:00 horas, en las instalaciones del Hotel Municipal de Teba (Málaga), para que surta efecto y se otorguen los premios referidos durante la celebración de la XXII Feria del Queso de la Villa de Teba el próximo 5 de octubre de 2024. Comprometiéndonos a mantener el secreto de nuestra votación hasta esa fecha:

Handwritten signatures in blue ink, including names like 'Javier', 'Joaquín', 'Joaquín', 'del Mar', and 'Joaquín'.

FALLO DEL JURADO CATEGORÍA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA "LAVAPUERTAS"

Una vez culminado el proceso de cata de todos los quesos inscritos en la categoría LAVAPUERTAS, el jurado compuesto por las siguientes personas emite el fallo posterior.

COMPOSICIÓN DEL JURADO

Se reúnen las siguientes personas:

- D. José Ostios Valero
- D. Rafael Guerrero López
- D. Víctor Linero Vázquez
- D. Antonio Linero Salguero
- D^a Esmeralda Torres Ledesma
- D. Ángel Palicio Bouza
- D. Rafael Prados Bueno
- D. Pablo Sotayo Lebrón

MENCIÓN ESPECIAL DE QUESOS CATEGORÍA LAVAPUERTAS

PREMIO ÚNICO: *QUESERÍA LAS TRES RRR*

Lo que firmamos, a las 21:30 horas, en las instalaciones del Hotel Municipal de Teba (Málaga), para que surta efecto y se otorguen los premios referidos durante la celebración de la XXII Feria del Queso de la Villa de Teba el próximo 5 de octubre de 2024. Comprometiéndonos a mantener el secreto de nuestra votación hasta esa fecha:



EL PRESIDENTE EL SECRETARIO EL VICEPRESIDENTE