



Del 23 al 25 de octubre en el Laboratorio Agroalimentario de Santander

Un grupo de 24 expertos han seleccionado entre más de 220 muestras, los Premios Alimentos de España Mejores Quesos 2019

- Se han distinguido cinco modalidades: queso de vaca, oveja, cabra, mezcla y azul o con mohos
- La valoración ha constado de una fase visual en la que se ha evaluado el aspecto exterior y del corte y una segunda fase olfato-gustativa que tiene en cuenta el olor, sabor y aroma, textura y otras sensaciones en la boca
- Este Premio se enmarca dentro de la Estrategia Alimentos de España en la que el Ministerio está trabajando con el fin de divulgar la excelencia de nuestros productos alimentarios

25 de octubre de 2019. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha organizado, durante los días 23 a 25 de octubre las catas de más de 220 muestras que se han presentado a los Premios Alimentos de España Mejores Quesos 2019. Una selección que ha tenido lugar en el Laboratorio Agroalimentario de Santander, dependiente del Departamento.

Para elegir a los ganadores, el Ministerio ha contado con 24 experimentados catadores procedentes de centros de investigación, universidades, administraciones, asociaciones de catadores, consejos reguladores, asociaciones de productores, distribución alimentaria y medios de comunicación de toda la geografía española.

En esta edición, que es la décima convocatoria del premio, han participado 223 quesos en sus cinco modalidades: queso de vaca, oveja, cabra, mezcla y queso azul o con mohos.

La valoración ha constado de una fase visual en la que se ha evaluado el aspecto exterior y del corte y una segunda fase olfato-gustativa que tiene en

Nota de prensa





cuenta el olor, sabor y aroma, textura y otras sensaciones en la boca, como la persistencia, el gusto residual y la impresión global.

De acuerdo con lo establecido en la convocatoria, tras la selección de las cinco muestras mejor puntuadas en cada categoría, el Ministerio hará públicos los resultados una vez conocida la valoración físico-química y microbiológica, y tras la reunión del jurado.

Este Premio se enmarca dentro de la Estrategia Alimentos de España en la que el Ministerio está trabajando con el fin de divulgar la excelencia de nuestros productos alimentarios y canalizar las sinergias con sectores como la gastronomía, el turismo, la cultura, el deporte, el medio ambiente o la salud. Todo ello, para dar a conocer la calidad y variedad de nuestros alimentos dentro y fuera de nuestras fronteras, buscando que la alimentación se convierta en motor cultural, económico y social.

