



ACTA DEL FALLO DEL JURADO DEL CONCURSO DE QUESOS DE LA FERIA DEL QUESO ARTESANO DE SANTIPONCE MMXIX.

Presidente:

D. Rafael Rincón

Vocales:

D. David De Castro

D. Txema Marín

D^a María Dolores Romero

D. Fco. Javier Viudez

Secretario:

Juan Carlos Lobo

En el municipio sevillano de Santiponce, hoy día veintinueve de febrero de dos mil veinte, en la plaza de la Constitución, se dio cita al jurado, cuyos componentes se citan al margen, para el “*Concurso del Queso Artesano MMXIX*” de la *Feria del Queso Artesano de Santiponce*, para proceder a la elección de los mejores quesos de esta I edición en las 10 categorías previstas. Presidiendo la mesa Don Rafael Rincón (El Trotaqueserías / El Trotamenteles). Tras proceder a la cata por categorías, de los 46 quesos presentados al Concurso, los miembros

del Jurado puntúan diversos aspectos, como sabor, textura, maduración o frescura y valoran el alto nivel medio que presentan los mismos, así como la meritoria y destacable labor que han desarrollado los maestros queseros participantes para desarrollar y alcanzar esos productos de calidad. Presidente: D. Rafael Rincón. Vocales: D. David De Castro, CEO de la regañá Don Pelayo. D. Txema Marín, CEO de @UrbanExplorers. D^a María Dolores Romero, Delegada municipal de Turismo y Desarrollo Local de Santiponce. D. Fco. Javier Viudez, Maître del hotel NH Plaza de Armas. Secretario: Juan Carlos Lobo.

Una vez catados los quesos y sumadas las puntuaciones individuales de cada integrante de la mesa, el Jurado decide, otorgar los siguientes premios:

Cabra:

1^a categoría:

QUESOS CURADOS DE LECHE CRUDA/PASTEURIZADA +LX DÍAS DE MADURACIÓN

- AVRVM: TIERRA DE BARROS
- ARGENTVM: DÑA LEONOR DE ALBURQUERQUE
- AES: SOLOCABRA BUENAVISTA

2^a categoría:

QUESOS SEMICURADOS DE LECHE CRUDA/PASTEURIZADA HASTA LX DÍAS DE MADURACIÓN

- AVRVM: DÑA LEONOR DE ALBURQUERQUE



- ARGENTVM: DÑA FRANCISCA
- AES: RANCHO VILLALBA

3ª categoría:

QUESOS FRESCOS O TIERNOS

- AVRVM: FLOR DE CAZALLA
- ARGENTVM: FLOR DE CAZALLA
- AES: RANCHO VILLALBA

Oveja:

1ª categoría:

QUESOS CURADOS DE LECHE CRUDA/PASTEURIZADA +CLXXX DÍAS DE MADURACIÓN

- AVRVM: ARANBURU
- ARGENTVM: PAGO LOS VIVALES
- AES: ARANBURU

2ª categoría:

QUESOS SEMICURADOS DE LECHE CRUDA/PASTEURIZADA HASTA CLXXX DÍAS DE MADURACIÓN

- AVRVM: ARANBURU
- ARGENTVM: DÑA FRANCISCA
- AES: PAGO LOS VIVALES

3ª categoría:

QUESOS PASTA BLANDA O TORTAS

- AVRVM: TIERRA DE BARROS
- ARGENTVM: DÑA. FRANCISCA
- AES: PAGO LOS VIVALES

Vaca:

1ª categoría y única:

QUESOS CON LECHE CRUDA/PASTEURIZADA

- AVRVM: MAHON TORRALBA
- ARGENTVM: MAHON TORRALBA
- AES: LOS PUERTOS



Mezcla:

1ª categoría y única:

QUESOS MEZCLA CON LECHE CRUDA/PASTEURIZADA

- AVRVM: SOLOCABRA BUENAVISTA
- ARGENTVM: QUESOS DE VILLALUENGA
- AES: QUESOS DOÑANA

Innovación Láctea y cobertura:

1ª categoría:

QUESOS CON LECHE CRUDA/PASTEURIZADA

- CATEGORIA DESIERTAⁱ

2ª categoría:

QUESOS CON RECUBRIMIENTO

- AVRVM: SOLOCABRA BUENAVISTA
- ARGENTVM: EL LLANO JARAL
- AES: -----ⁱⁱ

ⁱ La mesa del jurado decidió no conceder el premio de esta categoría al no superar ninguno de los quesos presentados la nota que adecue dicho reconocimiento.

ⁱⁱ Este premio ha sido retirado por la organización, al decidir unilateralmente el expositor abandonar la Feria.