



**CONCURSOS AFCA 2026**  
**DE PRODUCTOS DE CANTABRIA ELABORADOS CON LECHE DE VACA**  
**IX CONCURSO DE QUESOS DE VACA**  
**VIII CONCURSO DE SOBAOS DE MANTEQUILLA**  
**VIII CONCURSO DE QUESADAS**  
**I CONCURSO DE MANTEQUILLAS**

El pasado martes 19 de mayo se celebró en el Mercado Nacional de Ganados una nueva edición del Concurso AFCA de productos de Cantabria elaborados con leche de vaca, en el que se eligió el Mejor Queso de Vaca en cada una de las categorías, la Mejor Quesada, el Mejor Sobao de mantequilla y, por primera vez, la Mejor Mantequilla.

Con estas actividades se pretende poner en valor el trabajo de ganaderos, productores y transformadores de Cantabria, así como difundir la excelente calidad de nuestros productos lácteos.

El concurso, organizado por AFCA, se desarrolló mediante **cata ciega**, con un **jurado** formado por **35 personas** que iban marcando sus puntuaciones a través del teléfono móvil. Estas personas pertenecen a diferentes ámbitos como la Academia Cántabra de Gastronomía, la Cofradía del queso de Cantabria, el Círculo Gastronómico del queso de Asturias, técnicos de la industria alimentaria, representantes de restauración y de la distribución. El jurado disfrutó y destacó el gran nivel de los productos presentados, además de elogiar la organización y desarrollo del concurso. Los jueces encargados del concurso en esta ocasión fueron: José Luis Calvo, Ricardo Ezcurdia, Imanol Eguren, Andrés Alonso, Carlos Rabeiro, Javier Hernández, Alfonso Fraile, Cristina Solar, Rosa Cruixent, Antonio Santamaría, Pedro García, Pilar de la Fuente, Moisés Bedia, Carlos Cendón, Joaquín Blanco, Adolfo Izaguirre, Basilio Orejas, Luis Javier del Valle, Claudio Rubio, Javier López Llana, Ana Arroyo, María Arroyo, Juan Carlos Sordo, Elena Marcano, Rosa María González, Íñigo Sanz, Manuel Pérez, Regina Arroyo, Ana Rita Pérez, Inma Solana, Elvira Abascal, Álvaro Obregón, Marisa Hoyuela, Ángel Polo e Iñaki Herrero.

Los **parámetros** que se valoraron en el concurso fueron el aspecto exterior, el aspecto interior, la textura en boca y el conjunto olfato-gustativo. En el caso de los quesos, unos jueces valoraban el aspecto exterior e interior de una categoría de quesos y otros jueces diferentes se encargaban de evaluar la parte de textura en boca y olfato-gustativa de los mismos, intercambiando además las categorías. Las quesadas, los sobaos y las mantequillas fueron catados por 18 jueces.

En el concurso de quesos participaron **90 quesos elaborados por 25 queserías**, divididos en 10 categorías: joven leche cruda, joven leche pasteurizada, curado leche cruda, curado elche pasteurizada, pasta blanda, fresco, ahumado, azul, coagulación láctica y especial. En esta edición, como novedad, los quesos jóvenes y curados se dividieron en dos, los que se elaboran

con leche cruda y los que se hacen con leche pasteurizada. Estas cifras suponen un nuevo récord de participación, en un concurso que alcanza ya la novena edición, que continúa creciendo cada año y en el que los jueces destacaron la gran calidad de todas las producciones.

Por otra parte, en el concurso de quesadas y sobaos de mantequilla compitieron **9 quesadas, 8 sobaos y 7 sobaos especiales** (con algún ingrediente adicional como arándanos, pepitas de chocolate, naranja, manzana, pistacho...).

Finalmente, este año la gran novedad fue la cata de mantequillas, que contó con nada menos que **10 mantequillas** de Cantabria, de algunas de las queserías que también participaban en el concurso de quesos.

Los **premios** del concurso AFCA a los mejores productos de Cantabria 2026 fueron los siguientes:

- Mejor Queso de Vaca Joven con leche Cruda: nueva categoría y estreno para el vencedor por partida doble y con clara ventaja sobre los siguientes.  
1º Cajuca joven. La Sobanuca (Saro). Queso joven con 40 días de maduración elaborado con leche cruda de vaca.  
2º Nos veremos semicurado. El Pendo (Escobedo).  
3º Quesoba. Quesoba (Soba).
- Mejor Queso de Vaca Joven con leche Pasteurizada: los dos primeros suben una posición respecto al resultado del año pasado de la categoría de queso joven. El ganador ya obtuvo el primer premio de la categoría Joven en 2022.  
1º Trapa. Abadía Cisterciense de Viaceli (Cóbreces). Las principales características de este queso son el sabor láctico de la nata y la textura suave y agradable, un queso para todos los días y que se conserva muy bien por su estabilidad.  
2º Las Garmillas queso tierno. Las Garmillas (Ampuero).  
3º Granja La Sierra madurado de producción ecológica. Granja La Sierra (Tezanos).
- Mejor Queso de Vaca Curado con leche Cruda: las dos primeras posiciones repiten en ambas secciones de elaboraciones con leche cruda, tanto joven como curado. El campeón obtuvo el año pasado la segunda posición en la categoría de Curado en su primera participación en este concurso.  
1º Cajuca curado. La Sobanuca (Saro). Queso con 6 meses de curación elaborado con leche de vaca cruda.  
2º Nos veremos curado. El Pendo (Escobedo).  
3º Alpasto. Javier Campo (Tresviso).
- Mejor Queso de Vaca Curado con leche Pasteurizada: novedades en los puesto de arriba de esta categoría y el tercero repite posición respecto al año pasado en su segunda participación en el concurso.  
1º El Carmen curado. El Carmen Lácteos (Revilla de Camargo). Queso de pasta cocida prensada con corteza natural lavada y matices afrutados, lácticos vegetales o picantes.  
2º Río Deva. Quesería Río Deva (Camaleño).  
3º Fernando. Granja Cudaña (Labarces).

- Mejor Queso de Vaca Pasta Blanda: la categoría más igualada del concurso, con escasos puntos de diferencia entre la mayoría de los quesos.
  - 1º Divirín. La Jarradilla (Tezanos). Originalmente cilíndrico, adquiere forma de torta irregular durante la maduración. Su corteza tiene un color ceniza con tonos azul grisáceo salpicado de tintes enmohecidos blancos y naranjas. Dichos mohos crecen de forma natural y le dan al queso la complejidad que le caracteriza.
  - 2º Cervellán. Las Garmillas (Ampuero).
  - 3º Corverín. Tres Valles Pasiegos (San Vicente de Toranzo).
- Mejor Queso Fresco: nuevo vencedor en esta categoría y el segundo puesto es para el ganador del año pasado.
  - 1º EstelUCA de Ruesga La Estela. Quesos de Ruesga (Valle de Ruesga). Queso fresco con textura blanda y cremosa y sabor agradable, ligeramente salado.
  - 2º El Bardal. Quesería Artesana El Bardal (Zurita).
  - 3º El Carmen. El Carmen Lácteos (Revilla de Camargo).
- Mejor Queso de Vaca Ahumado: tercer triunfo consecutivo para el campeón de esta categoría.
  - 1º Prama ahumado. Quesos Prama (Ramales de la Victoria). Queso madurado de pasta prensada. La pasta, de color hueso y textura cremosa, adquiere sabor a humo a través de la corteza. La corteza exterior es de color marrón amarillento como resultado del proceso de ahumado.
  - 2º Oro de Prases ahumado. Tres Valles Pasiegos (San Vicente de Toranzo).
  - 3º La Pasiega de Peña Pelada ahumado. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada).
- Mejor Queso de Vaca Azul: nuevo ganador que arrasa por puntos en esta gran categoría en su primera participación y además se convierte en el Campeón Absoluto del certamen.
  - 1º Bruma. Tres Valles Pasiegos (San Vicente de Toranzo). Queso azul con textura cremosa que se funde en boca y sabor suave, nacido hace unos meses.
  - 2º Río Corvera. Quesos Río Corvera (Bejes).
  - 3º Javier Campo DOP. Javier Campo (Tresviso).
- Mejor Queso de Vaca Coagulación Láctica: segundo año de esta categoría de quesos elaborados mediante esta fórmula de fermentación natural y repite el vencedor, aunque empatado a puntos con el segundo (desempate por la valoración de Textura en boca).
  - 1º Ecológica Granja La Sierra queso fresco de untar. Granja La Sierra (Tezanos). Crema de queso de coagulación láctica elaborado con leche de ganadería ecológica propia.
  - 2º Queso láctico Cudaña. Granja Cudaña (Labarces).
  - 3º Río Deva. Quesería Río Deva (Camaleño).
- Mejor Queso de Vaca Especial: categoría con sorpresas para el paladar en la que el vencedor repite su triunfo de 2023.
  - 1º Tresgallo Tiernín con pimentón y aceite. Tresgallo (Suances). Queso con corteza rojiza, fina y lisa, salado a mano y de manera individual frotada la corteza con pimentón de La Vera ahumado y AOVE, con maduración mínima de 7 días. Mantecoso en boca, con ligero sabor a pimentón, poco salado y ácido.

2º Cañón. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada).

3º Siso en Cerna. La Lleldiría (Merilla).

- Mejor Queso de Vaca Absoluto: Bruma. Tres Valles Pasiegos (San Vicente de Toranzo).
- Mejor Sobao: se estrena el ganador de esta categoría con una amplia diferencia de puntos sobre los siguientes, que además empatan en la segunda y tercera posición.
  - 1º Joselín. Se caracteriza por un intenso aroma a mantequilla y por su textura densa, pero a la vez esponjosa y jugosa. Dentro de la IGP "Sobao Pasiego".
  - 2º Los Pasiegos (Hoznayo).
  - 3º Torrecartes (Cartes).
- Mejor Sobao Especial: gran diversidad entre los ingredientes especiales y un vencedor que quedó segundo en la edición anterior.
  - 1º Joselín con arándanos. Joselín (Selaya). Elaborado con ingredientes de primera calidad, presenta una textura esponjosa y jugosa, impregnada del dulzor natural de los arándanos y el inconfundible aroma de la mantequilla.
  - 2º Abascal con pepitas de chocolate y naranja. Abascal (Suances).
  - 3º Casa Carral con arándanos, pistachos y chocolate blanco. Casa Carral (Torrelavega).
- Mejor Quesada: año tras año, esta categoría está muy ajustada en las primeras posiciones. En esta ocasión, la vencedora repite su triunfo de 2021 y el que casi obtiene el año pasado, cuando se quedó a un solo punto.
  - 1º Casa Carral (Torrelavega). Quesada pasiega elaborada con la receta familiar de hace más de 100 años. Dulce, fina y muy jugosa, con un toque doradito y crujiente en la superficie.
  - 2º Torrecartes (Cartes)
  - 3º Revuelta (Vega de Pas).
- Mejor Mantequilla: primera edición para este producto tan artesanal y tradicional de Cantabria, con una excelente participación de 10 mantequillas. Resultado muy justo en las primeras posiciones.
  - 1º El Pasiego. El Pasiego La Cántara (Revilla de Camargo). Auténtica mantequilla batida de nata de leche para recordar los sabores y olores tradicionales de Cantabria.
  - 2º La Pasiega de Peña Pelada. La Pasiega de Peña Pelada (La Cavada).
  - 3º Prama. Quesos Prama (Ramales de la Victoria).

El ganador de cada categoría recibirá 1.000 pegatinas acreditativas del premio y el logotipo del mismo en formato electrónico para utilizar en el producto reconocido.

Desde AFCA agradecemos a todos su participación y apoyo en este concurso y felicitamos a estos magníficos productores por su gran trabajo y la calidad de sus quesos, sobaos y quesadas. ¡Enhorabuena a todos los participantes!