



CONCURSOS AFCA 2025
DE PRODUCTOS DE CANTABRIA ELABORADOS CON LECHE DE VACA
VIII CONCURSO DE QUESOS DE VACA
VII CONCURSO DE SOBAOS DE MANTEQUILLA
VII CONCURSO DE QUESADAS

El pasado martes 3 de junio 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 y el Mejor Soba de 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 **24 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 esa ocasión fueron: Andrés Alonso, Juanjo García, Alfonso Fraile, Estela Rodríguez, Marina Pelayo, Adolfo Izaguirre, Joaquín Blanco, Edurne Sánchez, José Luis Murillo, Francisco Javier Escobio, Luis Javier del Valle, Ana Arroyo, María Arroyo, Juan Carlos Sordo, Ángel Gómez, Iñigo Sanz, Regina Arroyo, Ana Rita Pérez, Carlos Mikó, 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 fueron catadas por los 24 jueces y los sobaos también, aunque separando las dos categorías (normales y especiales).

Participaron en los concursos un total de **78 quesos de 25 queserías**, divididos en 8 categorías (joven, curado, pasta blanda, fresco, ahumado, azul, la novedad de coagulación láctica y especial), **11 quesadas y 24 sobaos** separados en 2 categorías (normal y especial). Esto supone una participación récord, con 9 quesos y 3 queserías más que el año pasado, y un incremento en el número de sobaos, especialmente en la categoría de sobaos con ingredientes especiales como pepitas de chocolate, arándanos, pasas, nueces, frutas, dulce de leche, etc. Una clara muestra de la consolidación de este concurso, que sigue creciendo año tras año.

Los **premios** del concurso AFCA a los mejores productos de Cantabria 2025 fueron los siguientes:

- Mejor Queso de Vaca Joven: un claro vencedor, con amplia diferencia de puntos respecto a los demás, y que obtiene este premio por primera vez. El jurado destacó el gran nivel de toda la categoría, la más numerosa del concurso, con 23 referencias.
 - 1º Peña Quebrada queso nata. Quesos de Ruesga (Valle de Ruesga). Queso Nata de Cantabria DOP, de pasta ligeramente prensada. Con textura cremosa y ligera y un sabor característico, suave, láctico.
 - 2º Trapa. Abadía Cisterciense de Viaceli (Cóbreces).
 - 3º Las Garmillas queso tierno. Las Garmillas (Ampuero).
- Mejor Queso de Vaca Curado: después de la segunda posición obtenida los dos últimos años, a la tercera fue la vencida para el ganador de esta sección. En segunda y tercera posición se sitúan dos quesos en su primera participación en el concurso.
 - 1º Tresgallo curado. Tresgallo (Suances). Elaborado con leche de vaca pasteurizada, salado a mano y una maduración mínima de 3 meses. El resultado es un queso de pasta prensada, con una corteza natural y firme. En boca es mantecoso, con olor a mantequilla y frutos secos.
 - 2º El Cajuca. La Sobanuca (Saro).
 - 3º Fernando. Granja Cudaña (Labarces).
- Mejor Queso de Vaca Pasta Blanda: nos encontramos arriba con tres quesos muy destacados e igualados, que además suelen alternarse cada año en estas primeras posiciones.
 - 1º La Jarradilla 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 La Jarradilla Pasiego. La Jarradilla (Tezanos).
 - 3º Las Garmillas Cervellán. Las Garmillas (Ampuero).
- Mejor Queso Fresco: novedades en los primeros puestos de esta categoría, con algunos productos en su primera participación en el concurso.
 - 1º El Bardal. Quesería Artesana El Bardal (Zurita). Queso fresco de pasta escurrida, moldeado y envasado de manera totalmente artesanal, elaborado con leche de vaca frisona de la ganadería Arrabal.
 - 2º Las Garmillas. Las Garmillas (Ampuero).
 - 3º Bien Aparecida. Thomas Salcines (Carasa).
- Mejor Queso de Vaca Ahumado: los dos primeros clasificados de la categoría repiten su triunfo del año pasado.
 - 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 El Pasiego ahumado "El Pipas". El Pasiego La Cántara (Revilla de Camargo).
 - 3º Queso mantecoso ahumado Peña Quebrada. Quesos de Ruesga (Valle de Ruesga).

- Mejor Queso de Vaca Azul: el jurado también destacó la calidad de los productos presentados en esta categoría, con clara mejoría respecto a otras ediciones. El vencedor ya obtuvo este premio en 2022.
 - 1º Queso picón La Brañuca. La Brañuca de Bejes (Bejes). Queso con DOP "Picón Bejes-Tresviso", madurado en cueva natural, de textura cremosa y olor y sabor intensos característicos.
 - 2º Javier Campo DOP. Javier Campo (Tresviso).
 - 3º La Providencia 1888. La Providencia 1888 (Tresviso).
- Mejor Queso de Vaca Coagulación Láctica: nueva categoría del concurso con quesos que se elaboran mediante esta fórmula de fermentación natural. Hay un claro vencedor en esta primera edición.
 - 1º Ecológica Granja La Sierra queso fresco de untar. Ganadería La Sierra (Tezanos). Elaborado con leche de ganadería propia que cuenta con certificación ecológica desde 1997.
 - 2º Queso de Pido. Quesería Ándara (Camaleño).
 - 3º Queso láctico Cudaña. Granja Cudaña (Labarcos).
- Mejor Queso de Vaca Especial: el jurado quiso destacar la agradable sorpresa por la calidad y novedad de algunos productos de esta categoría.
 - 1º Siso en Cernaa. La Lleldiría (Merilla). Queso madurado en cubíu, de pasta blanda con leche pasteurizada elaborado con leche de pasto de los montes pasiegos y afinado con carbón vegetal.
 - 2º Tresgallo Tiernín con pimentón y aceite. Tresgallo (Suances).
 - 3º Azul púrpura. Javier Campo (Tresviso).
- Mejor Queso de Vaca Absoluto: Tresgallo curado. Tresgallo (Suances).
- Mejor Sobao: resultados ajustados en las tres primeras posiciones. El campeón recupera este puesto, que ha logrado ya en varias ocasiones.
 - 1º Los Pasiegos (Hoznayo). Se caracteriza por su textura esponjosa, un color amarillo intenso dorado y un sabor profundo.
 - 2º Abascal (Suances).
 - 3º Casa El Macho (Selaya).
- Mejor Sobao Especial: 14 diferentes propuestas han competido este año, con novedades muy sorprendentes. Hay un claro vencedor en puntuación.
 - 1º El Macho con nueces y pasas. Casa El Macho (Selaya). Sobao sin conservantes que contiene la mezcla perfecta de nueces crujientes de Cantabria y jugosas pasas de corintio.
 - 2º Joselín con arándanos. Joselín (Selaya).
 - 3º Los Pasiegos con dulce de leche. Los Pasiegos (Hoznayo).
- Mejor Quesada: casi se podría decir que hay un empate técnico entre los dos primeros clasificados, con tan sólo 1 punto de diferencia (677-676). Por primera vez un productor vence en las categorías de quesada y sobao en la misma edición.
 - 1º Los Pasiegos (Hoznayo). Quesada sin conservantes, elaborada con la mejor leche de su ganadería, que mantiene su jugosidad, aroma y textura de dos capas característica del producto.
 - 2º Casa Carral (Torrelavega).
 - 3º Revuelta (Vega de Pas).

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!