



ACTA DEL XXIV CONCURSO DE QUESO ARTESANO DE TEBA 2026

En la Villa Condal de Teba, a **29 de septiembre de 2026**, siendo las **19:30** horas, se procede a la finalización de evaluación de los quesos participantes en el **XXIV 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 31 de julio de 2026 han presentado un total de 46 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. María Troyano Sevillano
- D^a María Josefa Quirós Herrera
- D. Javier Carmona Gallardo
- D. Pablo Sayago Lebrón
- D. Antonio Vera Ostios
- D^a María de Mar Anaya López



Ayuntamiento
de Teba



**FERIA
DEL QUESO
ARTESANO
DE TEBA**

- Esther Fontalba Orihuela
- D. Pedro Nieblas Ponce
- D. Cristóbal López Corral
- D. Javier Santos Romero

• **MATEO ARGUDO LLOBREGAT**

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, 30 de septiembre y 1 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 29 de septiembre de 2026 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 PAJARETE 248 PUNTOS

2º Premio: (puntos): QUESERÍA EL GAZUL _ 235 PUNTOS

3º Premio: (puntos): QUESO PAYOYO _ 191 PUNTOS

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

1º Premio: QUESO PAYOYO _ 303 PUNTOS

2º Premio: QUESOS PAJARETE 290 PUNTOS

3º Premio: QUESOS EL GAZUL 262 PUNTOS



Ayuntamiento
de Teba



FERIA
DEL QUESO
ARTESANO
DE TEBA

C. Quesos elaborados con leche cruda de cabra:

1º Premio: SEÑORÍO DE LA MANCHA - 260 ptos
GRAN GUSTO

2º Premio: QUESOS SIERRA SUR - 258 ptos

3º Premio: QUESERÍA LAS RRR - 247 PTOS

D. Quesos elaborados con leche de oveja:

1º Premio: QUESO PAYOYO _ 312

2º Premio: GRAN GUSTO _ 279 PUNTOS

3º Premio: PASTORA DE GRAZALEMA _ 262 PUNTOS

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

1º Premio: QUESO PAYOYO - 234 PUNTOS

2º Premio: PASTORA DE GRAZALEMA - 231 PUNTOS

3º Premio: QUESOS UBRIQUE - 219 PUNTOS



Ayuntamiento
de Teba



FERIA
DEL QUESO
ARTESANO
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 XXIV Feria del Queso de la Villa de Teba el próximo 3 de octubre de 2026. Comprometiéndonos a mantener el secreto de nuestra votación hasta esa fecha:

[Firmas manuscritas en tinta azul]



Ayuntamiento
de Teba



FERIA
DEL QUESO
ARTESANO
DE TEBA

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. Daniel Contreras Trujillo
- D. Rafael Guerrero López
- D. Víctor Manuel Linero Vázquez
- D. Antonio Linero Salguero
- D^a María del Pilar Valdivia Medina
- D. Juan Antonio
- D. Rafael Prados Bueno
- D^a. Victoria Rafaela Linero Salguero
- D. Rafael Lora
- D. Salvador Richarte
- D. Pedro Javier Prados
- D. José Antonio González Salazar

MENCIÓN ESPECIAL DE QUESOS CATEGORÍA LAVAPUERTAS

PREMIO ÚNICO: QUESO PAYOYO - 406 PUNTOS .

Lo que firmamos, a las 20:30 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 XXIV Feria del Queso de la Villa de Teba el próximo 3 de octubre de 2026. Comprometiéndonos a mantener el secreto de nuestra votación hasta esa fecha: