

ACTA DEL XXIII CONCURSO DE QUESO ARTESANO DE TEBA 2025

En la Villa Condal de Teba, a **30 de septiembre de 2025**, siendo las **19:30 horas**, se procede a la finalización de evaluación de los quesos participantes en el **XXIII 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 1 de agosto de 2025 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 de Mar Anaya López
- D.ª María Josefa Quirós Herrera
- D. Javier Carmona Gallardo
- D. Cristóbal López Corral
- D.ª María Troyano Sevillano
- D. Javier Santos Romero
- D. Pablo Sayago Lebrón
- D. Antonio Vera Ostios
- D. Cristóbal Niebla Ponce

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, 29 y 30 de septiembre. 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 4 de octubre de 2025 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.

Se reúnen las siguientes personas:

- D.ª María de Mar Anaya López
- D.ª María Jesús Gómez Herrera
- D. Javier Carmona Gallardo
- D. Cristóbal López Cortal
- D.ª María Troyano Lealano
- D. Javier Santos Romero
- D. Pablo Sáyago Lobón
- D. Antonio Vico Ocasio
- D. Cristóbal Niebla Ponce

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 UBRIQUE (203 puntos)

2º Premio: QUESOS EL ARQUILLO (202 puntos)

3º Premio: QUESOS EL GAZUL (193 puntos)

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

1º Premio: QUESOS PAJARETE (213 puntos, desempate ganador por jurado)

2º Premio: QUESOS LA PASTORA DE GRAZALEMA (213 puntos, desempate por jurado)

3º Premio: QUESOS EL GAZUL (208 puntos)

C. Quesos elaborados con leche de oveja:

1º Premio: QUESOS LOS VIVALES (194 puntos)

2º Premio: QUESO DE UBRIQUE (177 puntos)

3º Premio: QUESOS SEÑORÍO DE LA MANCHA (174 puntos)

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

1º Premio: QUESOS EL GAZUL (246 puntos)

2º Premio: QUESOS LA PASTORA DE GRAZALEMA (235 puntos)

3º Premio: QUESOS PAJARETE (233 puntos)

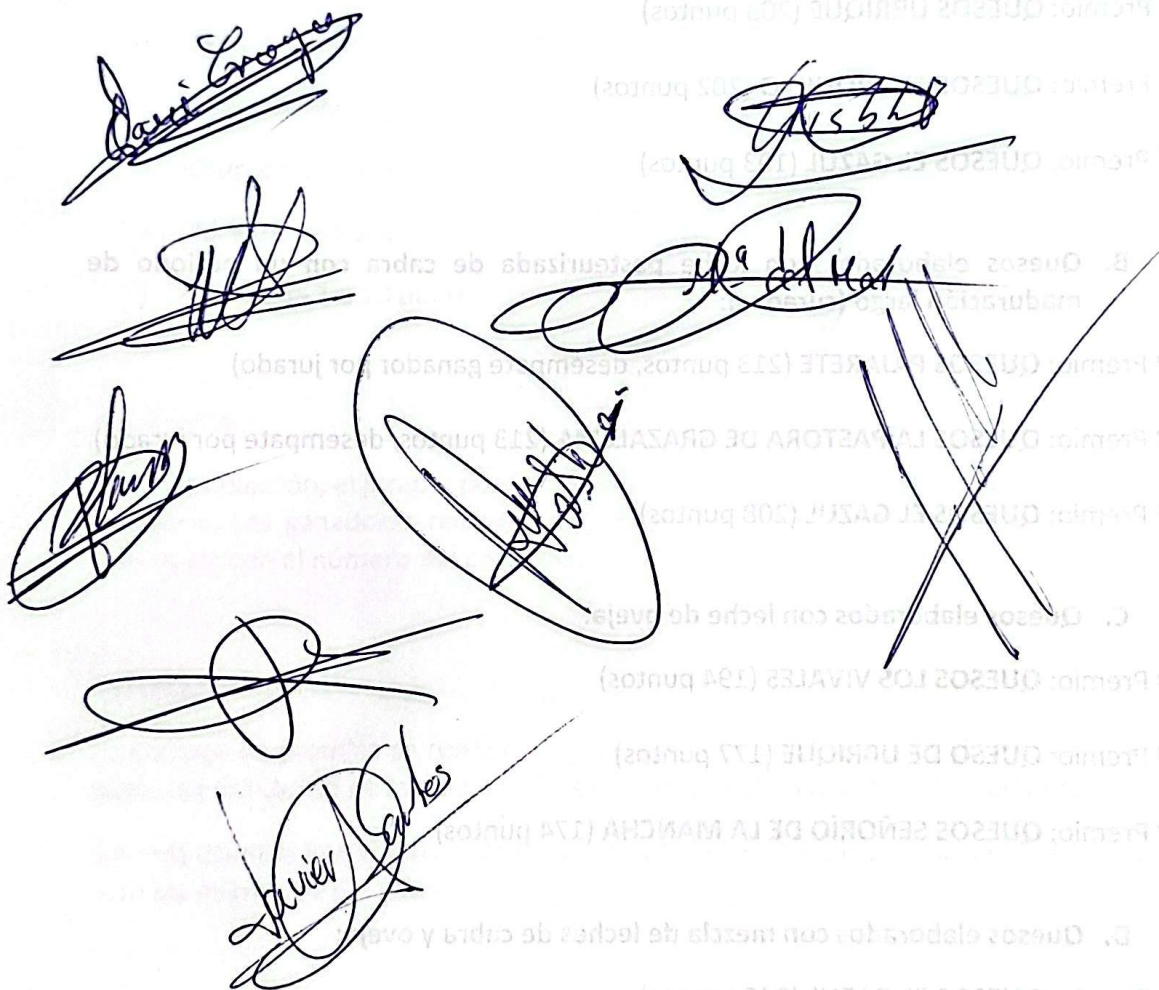
E. Quesos elaborados con leche cruda de cabra:

1º Premio: QUESOS SEÑORÍO DE LA MANCHA (262 puntos)

2º Premio: QUESOS EL ARQUILLO (251 puntos)

3º Premio: QUESOS LA HORTELANA (236 puntos)

Lo que firmamos, a las 19:30 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 XXIII Feria del Queso de la Villa de Teba el próximo 4 de octubre de 2025. Comprometiéndonos a mantener el secreto de nuestra votación hasta esa fecha:



The image shows seven handwritten signatures in black ink, arranged in a loose cluster. The signatures are stylized and vary in complexity, with some featuring loops and others being more direct. The names are not legible due to the cursive style.

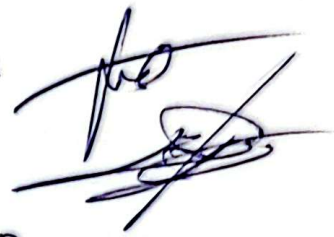
FALLO DEL JURADO CATEGORÍA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA "LAVAPUERTAS"

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./D.ª SALVADOR RICHARTE FERNANDEZ
- D./D.ª Rafael guano Lopez
- D./D.ª Melonio Linero Solguero
- D./D.ª José B GONZALEZ SALDAR
- D./D.ª Santiago Campos Vera.
- D./D.ª PILOR UDEDIOIA MEDINA
- D./D.ª JUAN A. RAMOS CANTERO
- D. VÍCTOR M. LINERO VÁZQUEZ



MENCIÓN ESPECIAL DE QUESOS CATEGORÍA LAVAPUERTAS

PREMIO ÚNICO: QUESERÍA "TORRALBA" DE MENORCA

Lo que firmamos, a las 21:55 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 XXIII Feria del Queso de la Villa de Teba el próximo 5 de octubre de 2024. Comprometiéndonos a mantener el secreto de nuestra votación hasta esa fecha:

