

Cinco quesos canarios buscarán en Salón Gourmets 2026 el título al mejor de España

La excelencia quesera de Canarias vuelve a hacerse notar fuera de las islas. Cinco elaboraciones del Archipiélago han logrado situarse entre los cien mejores quesos de España y competirán en la gran final del campeonato **GourmetQuesos 2026**, que se celebrará el próximo **13 de abril** en Madrid, dentro del **39 [Salón Gourmets](#)**, programado del **13 al 16 de abril** en IFEMA. La noticia vuelve a colocar al queso canario en el escaparate nacional de mayor prestigio para el producto gourmet y refuerza el peso de las islas en uno de los concursos más exigentes del sector.



No se trata de una clasificación menor. En esta edición del certamen se presentaron **801 quesos de toda España** y solo **100** alcanzaron la fase final después de una intensa selección

previa celebrada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Allí, un jurado integrado por **65 especialistas** evaluó las muestras durante dos jornadas de cata, mientras que en [la final](#) será un panel de **40 expertos** el encargado de escoger los mejores de cada categoría antes de decidir cuál se alza con el título absoluto.

Los cinco quesos canarios finalistas en GourmetQuesos 2026

La representación de Canarias en esta edición reúne a elaboradores de **Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife y La Palma**, una fotografía muy clara del excelente momento que vive el sector quesero del Archipiélago. Los quesos finalistas son **Don Nicolás**, de **Finca de Uga** (Lanzarote), en la categoría **Vaca curado leche pasteurizada**; **Pajonales curado** y **Media flor semicurado**, de **Manuel Hernández Bolaños** (Gran Canaria), en las categorías **Cabra curado leche cruda** y **Mezcla semicurado**; **Añejo mezcla vaca/cabra con gofio**, de **Quesería Montesdeoca** (Tenerife), en **Mezcla curado**; y **Queso Las Cuevas**, de **Félix Alberto Gil de Rodríguez** (La Palma), en la categoría de **Ahumados**.



Cada una de estas piezas cuenta algo más que una receta bien ejecutada. Habla del territorio, del pastoreo, de la leche, del clima y del pulso de unas queserías que han sabido conservar la tradición sin renunciar al rigor técnico. Porque en Canarias el queso no es un simple acompañante en la mesa. Es cultura alimentaria, es economía rural y es, además, una de las expresiones más serias de identidad gastronómica que tienen las islas.

El queso canario consolida su prestigio nacional

La presencia de cinco quesos isleños entre los finalistas confirma la consistencia de un sector que lleva años ganando respeto en concursos nacionales e internacionales. Desde el Gobierno de Canarias se ha subrayado que este resultado evidencia el peso del Archipiélago dentro del panorama quesero español y reconoce el trabajo de ganaderos, maestros queseros y familias que siguen sosteniendo una tradición decisiva para el sector agroalimentario canario.



Hay algo especialmente valioso en este nuevo reconocimiento. Mientras muchas veces la conversación gastronómica gira alrededor de cocineros, restaurantes y tendencias, el queso devuelve la mirada al origen, al campo y a quienes transforman la materia prima con paciencia y conocimiento. En ese sentido, estos cinco finalistas no solo aspiran a un premio. También defienden un modo de hacer las cosas que sigue teniendo en la autenticidad su mayor fortaleza.

Salón Gourmets 2026, una gran vitrina para el queso de Canarias

La final de GourmetQuesos tendrá lugar durante el **39 Salón Gourmets**, la gran feria profesional de alimentación y bebidas de calidad que volverá a reunir en Madrid a productores, distribuidores, compradores y especialistas del sector. La edición de 2026 se celebrará entre el **13 y el 16 de abril** en **IFEMA Madrid**, consolidando una vez más este encuentro como una de las grandes plataformas comerciales y de proyección para los productos gourmet españoles.



Para Canarias, estar ahí con cinco quesos en la final no es solo una buena noticia. Es también una declaración de nivel. Porque cuando el queso canario entra en competición en este tipo de escenarios, no llega a ver qué pasa.

Llega a jugar en serio. Y, visto lo visto, más de uno en la península haría bien en ir afilando el cuchillo y preparando el paladar.