

Islas Canarias: Tierra de Quesos Premiados

Cuatro quesos canarios triunfan en el 14º GourmetQuesos, uno de los concursos más importantes de España

Durante el [37º Salón Gourmets](#) celebrado en IFEMA Madrid, los quesos de **Canarias** han vuelto a dejar su huella en el panorama nacional. En el marco del 14º GourmetQuesos, Concurso de los Mejores Quesos de España, se presentaron 895 muestras procedentes de todas las comunidades autónomas. De ellas, 58 llegaron desde el Archipiélago. Cuatro lograron posicionarse entre las mejores del país, conquistando al jurado por su sabor, textura y calidad extraordinaria.



37º Salón Gourmets celebrado en IFEMA Madrid

Medalla de Oro para Selectum Pimentón

El gran protagonista fue el Selectum Pimentón, del Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, que se alzó con la medalla de oro en la categoría mezcla [semicurado](#). Este queso enamoró al

jurado por su armonía entre aroma y sabor, pero además logró colarse entre los 20 finalistas que optan al prestigioso título de Mejor Queso de España 2025, cuyo ganador se anunciará este jueves. Un reconocimiento que lo coloca en el foco de la élite quesera nacional.



Medallas de Plata para los quesos Maxorata y Las Cuevas

Maxorata Curado con Pimentón (DOP Queso Majorero), también elaborado por el Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, obtuvo

la plata en la categoría cabra pasteurizada. Este queso icónico de la isla no solo fue distinguido en **GourmetQuesos**, sino que también se llevó una medalla de oro en los **Cheese from Spain Awards**, certamen paralelo organizado por **ICEX España Exportación e Inversiones**, lo que refuerza su proyección internacional.



quesos



Por su parte, el queso **Las Cuevas** (DOP Queso Palmero), elaborado artesanalmente por **Félix Alberto Gil Rodríguez**, obtuvo la medalla de plata en la categoría cabra joven de leche cruda, reafirmando la riqueza quesera de La Palma.



Bronce para La Pared, otra joya majorera

La Ganadería La Pared, también radicada en Fuerteventura, conquistó la medalla de bronce en la misma categoría que Las Cuevas, cabra joven de leche cruda, lo que confirma el excelente momento que atraviesa la isla como referente quesero del Archipiélago.

Reconocimiento al esfuerzo y la identidad isleña

Luis Arráez Guadalupe, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), subrayó que estos reconocimientos reflejan el esfuerzo, la tradición y el compromiso de los productores locales. “Canarias es una potencia mundial en la producción de quesos diferenciados y de alta calidad”, afirmó con orgullo.



Luis Arráez Guadalupe, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

Además, durante la feria, más de 100 empresas del sector agroalimentario canario exhiben sus productos en el stand institucional del **Gobierno de Canarias**, impulsando su

presencia en el mercado gourmet nacional e internacional con productos como vinos, mojos, gofios, aceites y, por supuesto, quesos.

Quesos canarios: tradición, territorio y excelencia

El éxito de los quesos canarios en este certamen no es casualidad. ¿Qué los hace tan especiales?

- Utilización predominante de leche cruda o pasteurizada de cabras autóctonas, como la majorera, la palmera o la tinerfeña.
- Procesos de elaboración tradicionales, transmitidos de generación en generación y adaptados con técnicas modernas.
- Identidad territorial marcada por el uso de ingredientes como el pimentón, hierbas locales o cortezas maduradas con aceite.
- Un sabor intenso y persistente, reflejo del paisaje volcánico, el pastoreo y el clima del Archipiélago.

Con estos galardones, Canarias consolida su posición como una de las grandes regiones queseras de Europa. Los premios no solo representan un reconocimiento al trabajo artesanal, sino una puerta abierta para seguir conquistando nuevos mercados y paladares.

Consume canario, apoya a nuestros productores y que viva el queso canario.