

Los Quesos de Canarias en los 'World Cheese Awards 2023'

En la reciente edición de los 'World Cheese Awards 2023', celebrada en Trondheim (Noruega). Los quesos canarios han demostrado su excelencia al obtener un total de 38 medallas, compitiendo con 4.502 variedades provenientes de 43 países.

Del World Cheese Awards 2023, Narvay Quintero, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha expresado con orgullo este logro. Se incluyen tres súper oros, dos oros, 13 platas y 20 bronce. Esta destacada participación en el certamen más importante a nivel internacional en el sector quesero es un testimonio de la calidad de las producciones de las islas.

Canarios en 'World Cheese Awards 2023'

Los quesos canarios han demostrado su versatilidad y excelencia en diversas categorías. Entre los premiados se encuentran el queso [curado de oveja](#) de Guía, producido por **Quesería La Caldera** en Gran Canaria; el **queso curado de leche pasteurizada de cabra de Quesos Luisita**, también de Gran Canaria; y el Maxorata curado al pimentón de [Grupo Ganaderos de Fuerteventura](#), que ostenta la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero.



Los Quesos de Canarias destacan en los 'World Cheese Awards 2023'

A estos reconocimientos se suma la medalla de oro otorgada al queso semicurado puro de leche de cabra de Quesería El Guanche, ubicada en Tenerife, y el queso de Finca de Uga, que ha sido untado en pimentón, originario de Lanzarote.

Las medallas de plata también han sido bien merecidas por queserías canarias, incluyendo la Quesería El Faro en Lanzarote, la Quesería El Caidero y la Quesería Cortijo El Montañón en Gran Canaria, así como Granja Las Cuevas en La Palma, entre otras.

Además, varias queserías del Grupo Ganaderos de Fuerteventura han sido reconocidas con medallas de bronce por sus distintas variedades de quesos

Maxorata.

Entre los quesos canarios que brillaron con fuerza en este evento se destacan tres queserías:

Maxorata Curado al Pimentón Majorero DOP de Grupo Ganaderos de Fuerteventura S.L.: Este queso, elaborado con leche de cabra pasteurizada y con una corteza untada de pimentón, presenta una textura cremosa y compacta al corte. Su color amarillo marfil es un indicativo de su singular sabor, que combina notas ligeramente dulces, picantes y tostadas.



Maxorata Curado al Pimentón Majorero. World Cheese Awards 2023
Curado de Oveja de Guía de Quesería La Caldera: Este queso canario, elaborado en la isla de Gran Canaria, destaca por su textura curada de aspecto quebradizo y un sabor potente. Con ligeras notas picantes y un aroma muy característico, este queso es un verdadero tesoro gastronómico.

Pasteurizado Curado de Cabra Quesos Luisita de Arquegran: Este queso, producido en cantidades limitadas por Quesos Luisita en

la localidad canaria de Agüimes, es una auténtica joya de la gastronomía local. Elaborado con leche de cabra, su proceso de curado le otorga un sabor único y distintivo.



Estos premios no solo son un reconocimiento al talento y la habilidad de los queseros, sino también un tributo a la rica tradición quesera de las Islas Canarias.

El evento en Trondheim reunió a un panel de 264 jueces de 38 países, quienes evaluaron y seleccionaron los 88 mejores quesos del mundo entre los 4.502 participantes. Entre estos, 17 quesos españoles, incluyendo los destacados quesos canarios, fueron galardonados con la prestigiosa medalla SuperOro.

El Mejor Queso del Mundo 2023 fue otorgado a Nidelven Blå, un

queso azul de la quesería noruega Gangstad Gårdsysteri, demostrando que la excelencia quesera se encuentra en todas partes del mundo.

Canarias, el triunfo de las pequeñas queserías

Entre los quesos españoles que más han gustado al jurado, llama la atención la presencia de tres quesos hechos en Canarias, dos de ellos de forma artesanal en pequeñas queserías.

hay que destacar la excepcional calidad y diversidad de los quesos canarios, así como el reconocimiento internacional que han obtenido en los World Cheese Awards 2023.

Este éxito en los **'World Cheese Awards 2023'** es un testimonio de la dedicación y el esfuerzo de las queserías canarias en la producción de quesos de alta calidad. Estos premios no solo son un reconocimiento al talento y la habilidad de los queseros, sino también un tributo a la rica tradición quesera de las Islas Canarias.



El evento en Trondheim reunió a un panel de 264 jueces de 38 países, quienes evaluaron y seleccionaron los 88 mejores quesos del mundo entre los 4.502 participantes. Entre estos, 17 quesos españoles, incluyendo los destacados quesos canarios, fueron galardonados con la prestigiosa medalla SuperOro.

El sector quesero canario, marcado por la presencia de pequeñas queserías artesanales, ha demostrado una vez más su capacidad para competir a nivel mundial y destacar en un escenario de alta exigencia como los 'World Cheese Awards'.

El Mejor Queso del Mundo 2023 fue otorgado a Nidelven Blå, un queso azul de la quesería noruega Gangstad Gårdssystem, demostrando que la excelencia quesera se encuentra en todas partes del mundo.