

Los quesos canarios brillan en el World Cheese Awards 2024 con 49 premios

Los quesos canarios han vuelto a demostrar su alta calidad en el World Cheese Awards 2024, uno de los certámenes más prestigiosos del mundo en el ámbito **quesero**. Con un total de **49 galardones**—dos super oros, tres oros, 19 platas y 25 bronces—, las producciones del Archipiélago han demostrado su calidad excepcional en esta 36ª edición del evento, celebrado del 14 al 17 de noviembre en Viseu, Portugal.

Una hazaña global: los números detrás del éxito

En esta edición, compitieron **4.786 quesos de 47 países**, lo que refuerza el valor del logro canario frente a una [competencia](#) de altísimo nivel. El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, **Narvay Quintero**, destacó el esfuerzo y profesionalidad de los productores:



Narvay Quintero Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias

“Estos reconocimientos reflejan la singularidad y calidad de nuestras producciones, que se sitúan entre las mejores del mundo.”

Narvay Quintero

Gran Canaria, líder del medallero insular

Entre las islas, **Gran Canaria** lideró con 17 medallas, seguida por **Tenerife** (13), **Lanzarote** (11), **Fuerteventura** (5), **La Palma** (2) y **El Hierro** (1). Los dos super oros del Archipiélago correspondieron a quesos de **Gran Canaria**:

- **Quesos Amurga**, con su semicurado de oveja y cabra.
- **Quesos La Caldera**, con su curado de oveja.

QUESO AMURGA

QUESO DE CABRA CURADO

Bahía Feliz . 35107 San Bartolomé de Tirajana - Apartado 16 de Agüimes . Gran Canaria
Tarajalillo Alto, nº58

ESPAÑA
15.03609/GC
CEE



ISLAS CANARIAS

Tel. 695 591 881

ELABORADO CON LECHE CRUDA



En cuanto a los oros, estos reconocimientos destacaron variedades únicas como el **queso tierno ahumado de cabra de Quesería El Faro** (Lanzarote) y el **queso Campo de Guía curado de cabra de José Juan Gil Mendoza** (Gran Canaria).

Los quesos canarios diversidad y tradición en las platas y bronces

La lista de medallas de plata incluye elaboraciones de toda la geografía canaria, como el **Maxorata curado pimentón** de Fuerteventura, o los productos de la **Quesería Montesdeoca** y

Quesería El Guanche en Tenerife, que destacaron por su innovación con ingredientes como el orégano, el pimentón y el gofio.





En la categoría de bronce, nombres como **Cortijo de Caideros** y **Finca de Uga** representaron el carácter artesanal y la riqueza de las recetas insulares.

Un reconocimiento internacional

En el contexto global, **España** se posicionó como una potencia quesera con **654 medallas**, de las cuales 25 fueron super oros, un dato que sitúa al [país](#) en lo más alto del panorama internacional. El campeón absoluto fue el Tradicional de Solheira, **Quijo de Ovelha Amanteigado**, de Portugal.



El jurado, compuesto por **240 expertos internacionales**, evaluó cada muestra mediante catas a ciegas, valorando aspectos como el sabor, la textura y el carácter único de cada queso.

Canarias, un destino quesero por excelencia

El éxito de los quesos canarios en el World Cheese Awards 2024 subraya el compromiso del Archipiélago con la calidad y la tradición. Estos galardones no solo celebran el trabajo de productores locales, sino que posicionan a Canarias como un

referente mundial en la elaboración de quesos de alta gama.