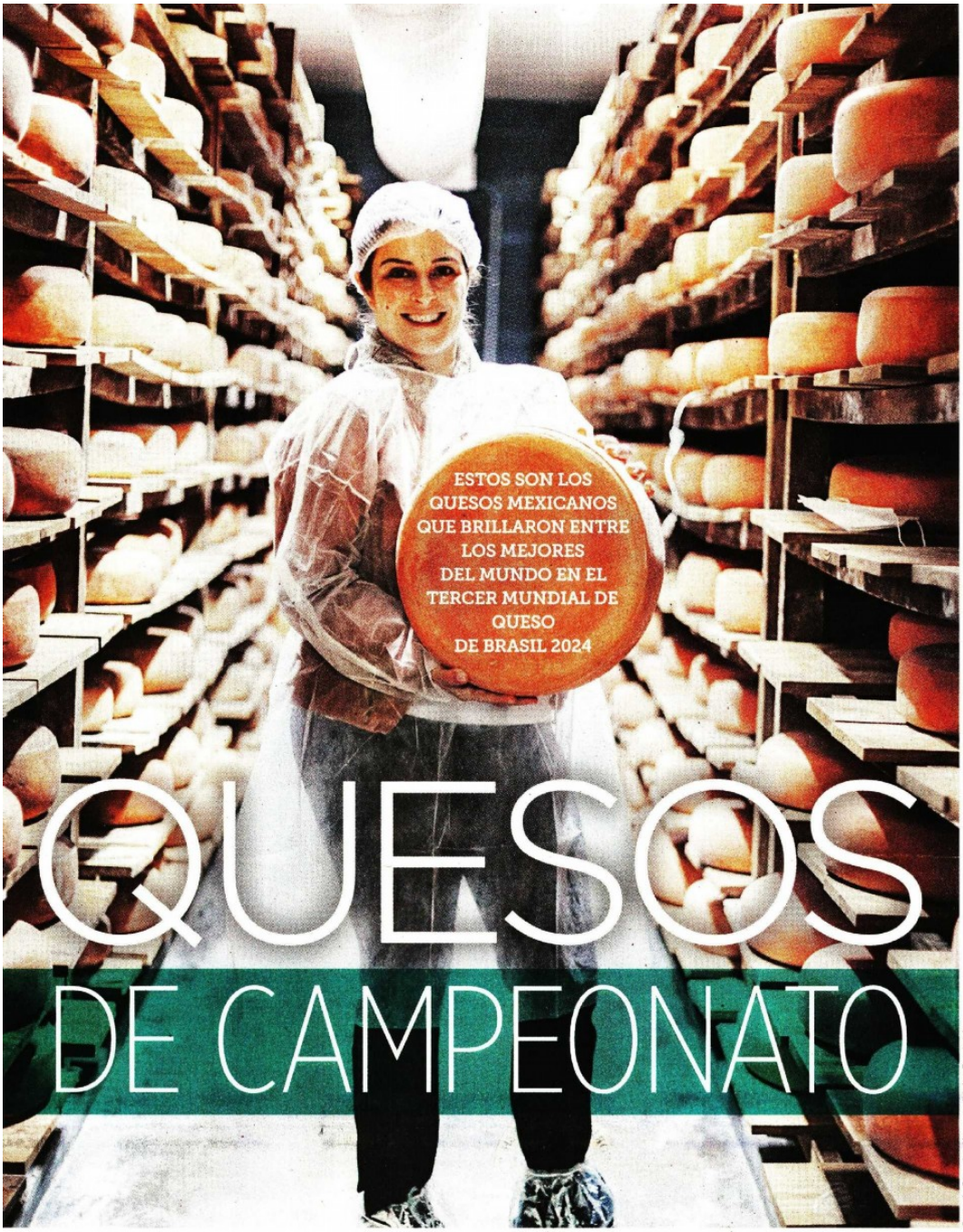
| Fecha | Sección | Página |
| --- | --- | --- |
| 31.05.2024 | Buena Mesa | 6 |




Cortesía Georgina Yeu... y Jessica Fernández

# QUESOS DE CAMPEONATO

NAYELI ESTRADA

Al vasto universo quesero de los 17 estados de Brasil se unieron lácteos de diferentes latitudes del mundo en el marco de la tercera Copa del Mundo de Queso Brasileño, celebrado a mediados de abril de 2024 en el corazón del estado paulista.

Entre casi dos mil muestras, México cosechó un súper oro -una de las máximas distinciones del certamen bianual promovido por la asociación de productores artesanales de queso SerTãoBras-, una medalla de oro y siete de bronce.

"Brasil tiene mucha influencia francesa, no sólo en el con-

Continúa en siguiente hoja




$ 261545.00
Tam: 1445 cm2

curso, también en su tradición de elaboración. Muchas y muchos maestros queseros fueron formados en Francia y hay un deseo genuino de tomar conocimiento o y aplicarlo a sus tradiciones locales", detalla Jessica Fernández, cheesemonger y jueza del concurso al mejor Queijista.

## LA CAPITAL DEL QUESO

La edición 2024 de esta copa bianual albergó el Tercer Concurso de Quesos y Productos Lácteos, y la segunda edición de las justas Mejor Quesero, Mejor Quesista y Mejor Fondue de Brasil.

Aunado a la participación de otros países vecinos del sur del continente, la copa destacó de otras justas internacionales por la gran variedad de producto brasileño disponible.

"Fue muy relevante participar como juez porque de otra forma nunca hubiera podido probar la cantidad de quesos de este territorio tan extenso que equivale cinco veces al tamaño de México. Sus suelos son muy exóticos y sus terruños son muy interesantes, principalmente en sus características tropicales. También tienen presencia muchos países de Sudamérica, Francia y Suiza", detalla Georgina Yescas, jueza suprema del concurso y co fundadora de Lactography.

## LAS TENDENCIAS

De acuerdo con la especialistas, la innovación y la tecnología fueron el hilo conductor entre los quesos que llegaron a obtener preseas, mostrando el dominio de la técnica en la industria.

"Hay una fuerte tendencia hacia los quesos con notas dulces de la leche. El aroma a leche cocida es una tendencia de sabor", detalla Jessica Fernández.

"Hay una inclinación hacia la sofisticación, se están empezando a pulir estilos y a utilizar tecnología específica para la obtención de texturas, aromas, tiempos de maduración, ingredientes en las pastas, elementos locales como frutas, cortezas lavadas... hay una reflexión personal acompañada de sofisticación en la técnica", agrega Georgina.

## DE LA QUESERÍA MEXICANA

Entre cortezas lavadas, goudas, adoberas y una amplia gama de expresiones artesanales, México elevó su participación de seis quesos representando al territorio en 2022, a 26 muestras en la edición 2024 celebrada en el Teatro B32, Praça da Baleia, en Faria Lima, Sao Paulo.

"Nuestra participación no solo es como jueces, también somos el punto de consolidación de México.

Georgina y Carlos Yescas empezaron a llevar queso mexicano a concursos mundiales desde 2011, en 2024 ya dominamos el proceso de exportación de muestras y hemos llevado hasta 28 kilos a las competencias", detalla Fernández.

Con dos medallas de bronce en esta edición por sus queso Funked y Oliva, la cofundadora de la empresa Lactography además coordinar la exportación para representar a la quesería mexicana en colaboración con la especialista Jessica Fernéndez, destacó como jueza suprema, una distinción que solo se extendió a 14 de los 300 jueces de la competencia.

"La sensación de cosechar tantas medallas para México me abrumó. Este año Lacography cumple 15 años y estoy segura de que he hecho todo lo posible para que la gente en México y otros lugares sepa que en mi País hay gente haciendo un queso espectacular y eso me llena de felicidad. Hoy puedo decir que estoy grata de que este haya sido mi camino hasta ahora", detalló Yescas en un hilo de voz expresando su emoción.





Continúa en siguiente hoja

# EL MEDALLERO

El Mundial de Quesos Brasileños premió a 598 quesos y productos lácteos. 99 productos lácteos alcanzaron medallas de premio máximo Súper Oro, 149 lograron presea de Oro, 150 de Plata y 200 de Bronce. La quesería mexicana cosechó un Super oro, una medalla de Oro y siete de Bronce.

## QUESOS NAVARRO, JALISCO

Originaria de los Altos de Jalisco, esta histórica quesería elabora sus productos desde hace varias décadas a partir de leche fresca de establos familiares.

"Entre los Super oros de la competencia hay quesos Gruyere y otras Denominaciones de Origen, encontrar un queso mexicano a ese nivel nos llena de alegría porque demuestra que estamos al nivel de cualquier gran productor internacional.

Tenemos materia prima de calidad para elaborar un gran producto y nuestros maestros queseros están capacitados para siempre lograr obtener el mejor producto", detalla Rodolfo Navarro, propietario de la empresa.

**MENONITA**
**MEDALLA DE SÚPER ORO**
De pasta prensada y consistencia semisuave, ligeramente elástico. En aroma expresa notas lácteas con marcados destellos de leche cocida y aromas de mantequilla.

● **$118 en chedraui.com.mx**

**ADOBERA**
**MEDALLA DE ORO**
Queso fresco con capacidad de fundirse originario de los Altos de Jalisco. De pasta tierna y granular de sabor ligeramente salado. Su nombre deriva de su forma rectangular que simulaba un adobe.

● **$103 en chedraui.com.mx**

**CHEDDAR VINTAGE**
**CON DOS AÑOS DE MADURACIÓN**
**MEDALLA DE BRONCE**
En México se conoce este estilo como cheddar extra alejo o reserva. Se elabora a partir de queso de vaca a la usanza británica. En nariz expresa aromas intensos de leche cocida, mantequilla, nueces, crema dulce y destellos frutales de piña.

● **$100 en soriana.com**

## LACTOGRAPHY, CIUDAD DE MÉXICO

"Este año Lactography cumple quince años y estoy muy feliz porque cada año ha sido emocionante. Somos distribuidores, pero también nos encargamos de la difusión de la cultura del queso, somos una compañía familiar de queso de calidad", detalla Georgina Yescas.

**FUNKED, CORTEZA LAVADA**
**MEDALLA DE BRONCE**
Elaborado con leche de vaca es un queso muy aromático. Al centro su pasta es muy suave y expresa un marcado perfil de sal a partir de aromas de salmuera y almejas.

● **$160 en lactography.com**

**OLIVA, CORTEZA LAVADA**
**MEDALLA DE BRONCE**
Este queso de leche de oveja se lava con aceite de oliva extra virgen. Su textura exterior es sedosa, aunque por dentro es un queso suave de pasta compacta. La nota de sal y la cremosidad son predominantes.

● **$250 en lactograqphy.com**

## QUESOS PROVIDENCIA, JALISCO

"Elaboramos queso 100 por ciento a partir de leche fluida de vaca de San Miguel el Alto de forma semi artesanal. No usamos ningún tipo de sustituto y ponemos especial detalle en nuestros cultivos lácticos", detalla Ernesto Vázquez, propietario.

**GOUDA**
**MEDALLA DE BRONCE**
Queso semi-maduro de sabores equilibrados. Destacan sus notas ácidas, su textura suave, cremosa y sus notas frutales.

● **$155 en Lácteos Providencia. Mar mediterráneo 70, Tacuba**

## FINCA LAS LUCIÉRNAGAS, QUERÉTARO

**ANDANTE, DE COSTRA LAVADA**
**MEDALLA DE BRONCE**
Esta quesería queretana se caracteriza por elaborar productos 100 por ciento a partir de leche de oveja. Su calidad e inventiva en la utilización de ingredientes especiales como la cerveza, son su sello.

"La buena calidad de la leche de oveja, el uso adecuado de los cultivos lácticos y la paciencia del lavado con cerveza de la maduración, nos acercaron a este triunfo.

Nos llamaron la atención las notas acarameladas y amargas típicas de este estilo de cerveza y la utilizamos en el proceso con el propósito de hacer un queso de oveja diferente", apunta Teresa Águila

**ANDANTE, CORTEZA LAVADA**
**MEDALLA DE BRONCE**
En nariz estacan los aromas frutales derivados de su fermentación con bacterias lácticas. Su costra expresa maltas caramelo características de cerveza Barleywine.

● **$820 kg en @fincalasluciernagas**

## LA MANCHEGA, HIDALGO

**QUESO MANCHEGO MEXICANO**
**MEDALLA DE BRONCE**
En nariz predominan sus notas ácido lácticas. En nariz se perciben aromas a frutos secos.

● **$197 en sams.com.mx**

## RANCHO SAN JOSEMARÍA, QUERÉTARO

**QUESO DE OVEJA CHURRINCHE**
**MEDALLA DE BRONCE**
De textura semidura y pasta compacta. Perfil láctico con notas de mantequilla.

● **$1,050 el kilo en @ranchosanjosemaria**