



Estos galardones buscan revalorizar la labor desarrollada por profesionales y entidades que participan en la cadena agroalimentaria

## El MARM concede el Premio *"Alimentos de España al Mejor Queso: año 2009"* a un queso de pasta prensada de vaca de Lugo

- Otros quesos galardonados pertenecen a Valencia, A Coruña, Toledo, Cádiz, Ciudad Real, Fuerteventura, Huesca y Cantabria.

25 de junio de 2009. El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino ha concedido el premio *"Alimentos de España al Mejor Queso: año 2009"* a la Quesería Catadoiro, de Vilalba (Lugo), acogido a la Denominación de Origen San Simón Da Costa, que ha participado dentro del grupo de quesos de pasta prensada de vaca.

Con el fin de recoger la evolución cambiante del sector agroalimentario, en 2008 se ha llevado a cabo una revisión y actualización de los Premios Alimentos de España, integrando en este Certamen los antiguos Premios "Mejores Quesos de España" y los "Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2008/2009". Además, continúan formando parte de los Premios Alimentos de España, las categorías destinadas a la Producción Agraria, la Industria Alimentaria, la Distribución y el Comercio Alimentario, la Restauración, la Producción Ecológica, al Joven Empresariado, a la Mujer Emprendedora, al Sector Consumidor y a la Comunicación.

El objetivo de estos galardones es revalorizar la labor desarrollada por profesionales y entidades que de una u otra forma participan en la cadena agroalimentaria, así como los aspectos relacionados con la agricultura ecológica y la conservación del medio ambiente. Asimismo, se pretende revalorizar estos galardones de manera que adquieran una importancia relevante tanto dentro del sector agroalimentario, como de la sociedad en general.

Además del fallo al Premio *"Alimentos de España al Mejor Queso: año 2009"*, el MARM ha concedido los premios a los "Mejores Quesos: año



2009", en diferentes categorías. El objetivo es promocionar y dar a conocer los quesos autóctonos españoles, los quesos ecológicos y otros tipos de quesos que tienen una gran calidad organoléptica, así como estimular a los productores a elaborar y comercializar estos productos.

**- Categoría: Quesos Autóctonos Españoles.**

*Grupo: Quesos frescos.*

Premio: Quesería Artesana La Vall, S.L., de Ontinyent (Valencia).

*Grupo: Quesos de pasta blanda*

Premio: Alimentos Ruta Xacobeá, S.L., de O'Pino (A Coruña)

*Grupo: Quesos pasta prensada de oveja*

Premio: Quesos Lominchar, S.L., de Corral de Almaguer (Toledo)

*Grupo: Quesos pasta prensada de vaca*

Premio: Quesería Catadoiro, de Vilalba (Lugo)

*Grupo: Quesos pasta prensada de cabra*

Premio: Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S.L., de Puerto del Rosario (Fuerteventura).

*Grupo: Quesos de pasta prensada mezcla*

Premio: Lácteas García Baquero, de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

*Grupo: Quesos de pasta azul*

Premio: Francisco Javier Campo Campo, de Tresviso (Cantabria).

**- Categoría: Quesos de producción ecológica**

Premio: Angelika Schaub, de Arcos de la Frontera (Cádiz).

**- Categoría: Otros quesos.**

Premio: Productos Lácteos Los Valles, S. L., de Esposa (Huesca).