

Concurso FROMAGO 2026

III Concurso al Mejor Maestro / Maestra Fromelier de España

17 de Septiembre de 2026 en FROMAGO CHEESE EXPERIENCE - ZAMORA

FROMAGO Cheese Experience 2026, el mayor evento quesero de España, constituye un punto de encuentro de **referencia para profesionales del sector** y **amantes del queso**, donde descubrir la excelencia, diversidad y singularidad tanto de los quesos españoles como de una cuidada selección internacional.

En el marco de las actividades programadas durante **FROMAGO Cheese Experience 2026**, se celebrará el “**III Concurso al Mejor Maestro / Maestra Fromelier de España**”, una cita destinada a **poner en valor la figura del fromelier** como prescriptor, conocedor y profesional clave del mundo del queso.

El concurso está organizado por **EILZA - Fundación Escuela Internacional de Industrias Lácteas**, y cuenta con el patrocinio de **INLAC - Organización Interprofesional Láctea**.

OBJETO DEL CONCURSO

El presente concurso tiene como finalidad reconocer y premiar las competencias técnicas, el conocimiento, la destreza y la capacidad de presentación de los Maestros y Maestras Fromeliers, profesionales que desempeñan un papel fundamental en la divulgación, valoración y comercialización del queso.

PARTICIPANTES

Podrán participar **profesionales del sector quesero de todo el territorio nacional español**, incluyendo, entre otros: *Maestros queseros, afinadores de queso, profesionales de tiendas tradicionales (charcuterías), Cadenas de distribución, Comercios y tiendas gourmet y Tiendas especializadas en queso, entre otros.*

INSCRIPCIONES

La inscripción en el concurso es **gratuita**. Las personas interesadas deberán cumplimentar la ficha de inscripción correspondiente, junto con un breve historial profesional. Las vías de inscripción y requisitos están indicados al final del presente documento.

*La fecha límite de inscripción será el **1 de septiembre de 2026***

El número máximo de participantes en la final del concurso será de 10 concursantes



FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

La final del **III Concurso al Mejor Maestro / Maestra Fromelier de España** se celebrará el:

Jueves, 17 de septiembre de 2026, en horario de 17:00 a 20:30 horas.

En **Zamora**, en las instalaciones del **recinto ferial de FROMAGO Cheese Experience 2026**, en un espacio habilitado específicamente para el desarrollo de las pruebas, **abierto tanto a público profesional como al público general asistente al evento**.

JURADO

El jurado estará compuesto por **profesionales de reconocido prestigio**, referentes del mundo del queso, con amplia trayectoria en el sector quesero, la hostelería y restauración nacional, así como en el periodismo gastronómico.

Se designará un/a Presidente/a del Jurado, quien tendrá capacidad resolutiva ante cualquier duda, discrepancia o situación de empate que pudiera producirse durante la evaluación.

El jurado dispondrá de las presentes bases y de una ficha de puntuación global correspondiente a cada una de las pruebas. El fallo del jurado será definitivo e inapelable, no admitiéndose reclamación alguna.

DESARROLLO DEL CONCURSO

El orden de participación de los concursantes será determinado mediante **sorteo**, que se realizará al inicio del concurso.

Cada concursante contará con un número de participación único, que será el mismo para todas las pruebas.

A cada participante se le entregará un **delantal oficial** del “**III Concurso al Mejor Maestro / Maestra Fromelier de España – FROMAGO Cheese Experience 2026**”, que deberá portar durante toda la duración del concurso.

La duración máxima del concurso será de 3 horas, comprendidas entre las 17:00 y las 20:30 horas.



PRUEBAS DEL CONCURSO

El concurso constará de cuatro pruebas, con la siguiente estructura y puntuación:

Primera Prueba | Conocimiento del mundo del queso

Puntuación máxima: 10 puntos

Consistirá en un cuestionario **tipo test de 20 preguntas**, destinado a evaluar los conocimientos generales de los participantes sobre el mundo del queso.

La prueba se realizará de forma simultánea para todos los concursantes, con un tiempo **máximo de 10 minutos** para su realización.

Segunda Prueba | Reconocimiento de quesos / Cata a ciegas

Puntuación máxima: 30 puntos

Los participantes dispondrán de **20 minutos para estudiar y catar cinco quesos**, presentados en una bandeja. Cada concursante deberá **identificar y describir cada queso**, indicando como mínimo:

Nombre del queso · Tipo de leche · Procedencia · Tecnología quesera · Tipo de maduración

Se facilitará a cada participante un documento para anotar la información, que posteriormente deberá defender ante el jurado en un tiempo máximo de 5 minutos. El jurado dispondrá previamente de la ficha técnica de cada queso para su correcta evaluación.

Tercera Prueba | Prueba de habilidad

Puntuación máxima: 25 puntos

Los concursantes deberán **cortar cinco tipos diferentes de quesos**, disponiendo de un **máximo de 8 minutos**. Cada participante deberá presentar cinco cuñas de **50 gramos** (una por cada queso). Las porciones deberán adecuarse a la tipología de cada variedad.

Sistema de puntuación por cuña:

Entre 46 y 50 g: 5 puntos / **Entre 41 y 45 g:** 4 puntos / **Entre 50 y 54 g:** 3 puntos

Entre 36 y 40 g: 2 puntos / **Menos de 35 g:** 0 puntos / **Más de 55 g:** 0 puntos

Cada concursante deberá **aportar sus propios utensilios de corte** (cuchillos, liras, hilos u otros).

La organización facilitará una tabla de corte y una bandeja para la presentación.



Cuarta Prueba | Preparación y presentación

Puntuación máxima: 35 puntos

Los participantes deberán **confeccionar una tabla de quesos para dos personas**, seleccionando cinco quesos de un bodegón expuesto.

Peso máximo total de la tabla: 250 g

Tiempo máximo de elaboración: 10 minutos

El concursante deberá **aportar sus utensilios de corte**. La organización facilitará una tabla base.

Se permitirá el uso de un **sostén de presentación aportado por el participante** (pizarra, madera, cerámica, cristal u otro material), con unas medidas máximas de 30 x 20 cm.

La tabla deberá completarse con **elementos decorativos comestibles** (pan, flores, frutas, frutos secos, miel, mermeladas, embutidos, encurtidos, etc.), que deberán ser aportados por el concursante.

El participante deberá **defender la tabla ante el jurado**, explicando su composición, equilibrio y criterios de selección, en un tiempo máximo de 5 minutos.

PROCLAMACIÓN DEL GANADOR

Será proclamado ganador/a el concursante que obtenga la **mayor puntuación total sumando todas las pruebas**. En caso de empate:

- Desempatará la Tercera Prueba (Habilidad).
- De persistir el empate, decidirá la Cuarta Prueba (Tabla de quesos).

Si aún persistiera, la organización y el jurado deliberarán conjuntamente para determinar el resultado final.

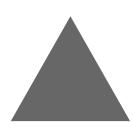
PREMIOS

Todos los participantes recibirán un **diploma acreditativo de participación**. Las puntuaciones detalladas serán remitidas por correo electrónico a cada participante en los días posteriores al concurso. La **entrega de premios se realizará el 17 de septiembre de 2026**, en el propio recinto del concurso.



GANADOR

TROFEO FROMAGO 2026
MEDALLA DE **ORO**
DOTACIÓN ECONÓMICA
de **500,00 €**



SEGUNDO
CLASIFICADO

MEDALLA DE **PLATA**
DOTACIÓN ECONÓMICA
de **300,00 €**



TERCER
CLASIFICADO

MEDALLA DE **BRONCE**
DOTACIÓN ECONÓMICA
de **200,00 €**

Los premios en metálico estarán sujetos a la retención fiscal correspondiente.



ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases y la obligación de cumplir todas las condiciones establecidas en las mismas.

DESPLAZAMIENTO Y ALOJAMIENTO

La organización asumirá los siguientes gastos para cada concursante (sin acompañante):

- Desplazamiento Madrid - Zamora (mañana del 17 de septiembre)
- Alojamiento la noche del 17 de septiembre
- Visita a la feria FROMAGO Cheese Experience 2026 la mañana del 18 de septiembre
- Traslado Zamora - Madrid el día 18 de septiembre

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Los participantes podrán llenar el formulario de **inscripción online directamente** en www.fromago.info/concurso-fromelier.

Puedes acceder directamente tocando este botón

INSCRIPCIÓN ONLINE

Por último, también es posible enviar *manualmente* los siguientes datos a coordinacion@fromago.info

Nombre y apellidos / DNI / Correo electrónico

Profesión / Lugar de trabajo / Web del lugar de trabajo /

Teléfonos de contacto / Dirección postal / Ciudad / Provincia

Además de una breve historia profesional a modo de curriculum en el que se indique el tiempo de experiencia en el sector quesero .

