

# Concurso FROMAGO 2026

## I Concurso a la Mejor Tarta de Queso de España

18 de Septiembre de 2026 en FROMAGO CHEESE EXPERIENCE - ZAMORA

FROMAGO Cheese Experience 2026, el mayor evento quesero de España, es un punto de encuentro para amantes del queso y profesionales, donde descubrir las peculiaridades y la excelencia tanto de quesos españoles como de quesos internacionales.

Durante el evento FROMAGO 2026 tendrán lugar una serie de actividades, entre las que se incluye el "I Concurso Nacional a La Mejor Tarta de Queso", destinado a empresas elaboradoras de tartas de queso, protagonistas y valedoras del mundo del queso, y que permiten conocer las distintas posibilidades de consumo del queso a través de una elaboración con gran demanda entre los consumidores. 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 la excelencia en la elaboración de la tarta de queso**, poniendo en valor la calidad técnica, el uso y selección de los quesos, la creatividad, la presentación y el equilibrio organoléptico de este postre. El certamen está dirigido a **empresas elaboradoras de tartas de queso** y busca destacar su capacidad para transformar el queso en una elaboración gastronómica de alta calidad, contribuyendo a la divulgación y valorización del queso en la gastronomía española.

Será obligatorio la utilización en la receta de al menos dos tipos de quesos en la tarta.

- Un queso DOP Queso Zamorano
- Un queso presente en la Comunidad Autónoma de procedencia de la empresa concursante

## PARTICIPANTES

Podrán participar **empresas especializadas, productoras y dedicadas a la elaboración de tartas de queso** que preparen, vendan y comercialicen este postre en **locales propios o para terceros**, en todo el territorio nacional español.

## INSCRIPCIONES

La inscripción en el concurso es **gratuita**. Las personas interesadas deberán cumplimentar la ficha de inscripción correspondiente, junto con un breve historial profesional.

*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 empresas participantes.*



## FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

La final del **I Concurso Nacional a La Mejor Tarta de Queso** se celebrará el:

**Viernes, 19 de septiembre de 2026, en horario de 11:30 a 14:00 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 día del concurso, cada participante deberá aportar la tarta de queso, **que se llevará ya elaborada** (al menos 3 tartas).

El **orden de participación** será determinado por un **sorteo previo**, que se realizará al inicio del concurso. Cada concursante contará con su número de participación.

Se solicita a los participantes que **acudan con la vestimenta / uniformidad propia de su lugar de trabajo**.



# PRUEBAS DEL CONCURSO

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

## Primera Prueba | Habilidad, preparación y presentación

Puntuación máxima: 10 puntos

La tarta se llevará elaborada. El participante dispondrá de 10 minutos para terminar su presentación y el emplatado de 8 porciones: una para exposición y el resto para la degustación por parte del jurado.

En esta prueba se tendrá en cuenta la limpieza y la destreza del corte.

Cada concursante deberá aportar sus herramientas para el corte. Los platos de presentación serán facilitados por la organización, pudiendo ser aportados también por el concursante (siendo estos de usar y tirar).

## Segunda Prueba | Cata

Puntuación máxima: 90 puntos

El participante deberá defender y explicar la tarta de queso elaborada al jurado, describiéndola y explicando el equilibrio de los quesos y los elementos elegidos. El tiempo máximo de explicación será de 2 minutos.

Todos los ingredientes utilizados han de ser comestibles; en caso contrario, el participante será descalificado.

Se calificarán, entre otros, los siguientes aspectos:

- Calidad en la elaboración
- Calidad en la presentación
- Aroma
- Textura
- Sabor
- Originalidad



## NORMATIVA

Los participantes **serán responsables en exclusiva de cualesquiera supuestos de contaminación o intoxicación alimentarias** (u otros supuestos asimilados), excluyendo expresamente a FROMAGO 2026 de cualquier responsabilidad derivada de dichos sucesos.

Los participantes deberán tener contratado y en vigor el **seguro de responsabilidad civil correspondiente**, que llevarán el mismo día del concurso y que deberá haberse enviado previamente junto con la ficha de inscripción.

## PROCLAMACIÓN DEL GANADOR

El ganador del “I Concurso Nacional a La Mejor Tarta de Queso” – FROMAGO 2026 será la tarta concursante que obtenga la máxima puntuación del total de las pruebas.

En caso de empate, la decisión del Presidente/a del Jurado será la que determine el desempate, y en reunión se dirimirá 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 18 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**



**TERCER  
CLASIFICADO**

MEDALLA DE **BRONCE**

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

## ACEPTACIÓN

La participación en el concurso implica la obligación de cumplir las condiciones recogidas en estas bases e implica la total aceptación de las normas y bases.



## **DERECHOS Y PROPIEDAD INTELECTUAL**

Las fotografías enviadas deberán estar libres de cualquier derecho artístico o de otro tipo, comprometiéndose los concursantes a garantizar y salvaguardar a FROMAGO 2026 frente a cualquier acción de terceros respecto a posibles derechos de la fotografía presentada.

FROMAGO 2026 se reserva el derecho de incluir las recetas de los finalistas, así como sus imágenes, en sus medios corporativos (catálogos, folletos, web, RRSS, etc.), así como de reproducir dichas recetas cuando lo considere oportuno, citando el nombre de la empresa, para lo cual los participantes otorgan autorización exclusiva, de ámbito mundial y sin limitación de tiempo.

Las fotografías pasarán a ser propiedad de FROMAGO 2026, transfiriéndose los derechos reconocidos por la legislación de propiedad intelectual a los únicos efectos de la promoción y divulgación de carácter comunicativo e institucional, sin finalidad comercial o lucrativa, salvo aquellos derechos irrenunciables reconocidos al autor por la legislación vigente.

Los participantes eximen a la organización de cualquier responsabilidad derivada del plagio u otras transgresiones de la legislación vigente en las que pudieran incurrir.

## **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 18 de septiembre).
- Alojamiento la noche del 18 de septiembre
- Visita a la feria FROMAGO Cheese Experience 2026 la mañana del 19 de septiembre
- Traslado Zamora – Madrid el día 19 de septiembre



# FICHA DE INSCRIPCIÓN

Los participantes podrán llenar el formulario de **inscripción online directamente** en [www.fromago.info/concurso-fromelier](http://www.fromago.info/concurso-fromelier).

Puedes acceder directamente tocando este botón

**INSCRIPCIÓN ONLINE**

Por último, también será posible realizar la inscripción mediante el envío manual de la documentación requerida al correo electrónico **coordinacion@fromago.info**

, indicando en el asunto Inscripción Concurso Tarta de Queso FROMAGO 2026, y aportando la siguiente información:

Nombre y apellidos del concursante, DNI, correo electrónico, profesión, establecimiento, obrador o empresa elaboradora, web o redes sociales del lugar de trabajo (si procede), teléfonos de contacto, dirección postal completa, ciudad y provincia.

Asimismo, deberá adjuntarse una breve historia profesional a modo de currículum, en la que se indique la trayectoria del concursante o de la empresa y el tiempo de experiencia en el sector quesero, así como la receta de la tarta de queso que se presentará al concurso, acompañada de una ficha técnica que detalle los ingredientes empleados (incluyendo la indicación de alérgenos), los tipos de quesos utilizados y el proceso de elaboración.

La inscripción deberá completarse con el envío de una fotografía de la tarta de queso en alta resolución y con la declaración expresa por parte del concursante de que asume la responsabilidad exclusiva ante cualquier supuesto de contaminación o intoxicación alimentaria, eximiendo expresamente a FROMAGO 2026 de cualquier responsabilidad derivada de dichos hechos. Igualmente, el concursante deberá declarar que dispone de un seguro de responsabilidad civil en vigor, el cual deberá haber sido enviado previamente junto con la ficha de inscripción y presentado el día de celebración del concurso.

