

PRIMER CONCURSO NACIONAL DE QUESOS MERCOLÁCTEA 2004

Participantes del Concurso

La María Pilar Estancias S.A.	Catrilo - La Pampa
MSGP de Magnasco S.A.	Tandil – Bs. As.
Coop Productora de Tambo, Granja y de Consumo de Castelli LTDA.	Castelli – Bs. As.
Guerrini S.A. – Cabras del Plata.	Lavalle- Mendoza
Fabrica de productos Lácteos Domingo Martínez	Elortondo – Santa Fe
La Salamandra S.A.	Exaltación de la Cruz – Bs. As.
Las Ilusiones	Martínez de Hoz - Lincoln – Bs. As.
Lácteos Artesanales S.A.	Pocito – San Juan
Succ. Alfredo Williner	Rafaela – Santa Fé
Ar - Desia S.A.	Trenque Lauquen – Bs. As.
Sancor C.U.L.	Sunchales – Santa Fé
Mastellone Hnos.	Gral. Rodríguez - Bs. As.
Mariela Kank – Establecimiento El Principio	Río Grande – Tierra del Fuego
Cabaña Piedras Blancas S.R.L.	Suipacha – Bs. As.
La Eulogia S.R.L.	Gral Las Heras. Buenos Aires
La Carlota del Monte - Quesos La Capilla	Capilla del Señor – Bs. As.
Verónica S.A.	Totoras- S.Fé
Produlac S.H.	Tandil – Bs. As.

Resultados del certamen

El jueves 6 de Mayo en MercoLáctea 2004 se eligió al queso **Colonia de Verónica S.A. como el “queso argentino del año”**. Este certamen denominado **“Primer Concurso Nacional de Quesos”** tuvo lugar en el Pabellón Piamonte – “Gourmet” y se eligieron también los mejores quesos argentinos por categoría.

El Profesor Roland Perrin, Comisario General del Concurso de Quesos de París desde 1989, fue designado por MercoLáctea como Comisario General del certamen. Perrin fue secundado por los miembros titulares del Jurado de las diferentes categorías, entre los que se encontraban personas idóneas con reconocida trayectoria en la industria quesera. El INTI Lácteos estuvo representado por el Lic. Roberto Castañeda y por el Técnico Superior en Lechería Jorge Speranza.

QUESO DEL AÑO

Queso Colonia Argentino (Verónica S.A.)

A continuación se detallan los premiados por categorías:

QUESOS DE PASTA BLANDA CON HONGOS DE SUPERFICIE

Medalla de Plata:

Queso Brie Argentino (Mastellone Hnos.)

QUESOS AZULES

Medalla de Plata:

Queso Azul (Verónica S.A.)

Medalla de Bronce:

Queso Azul (SanCor C.U.L.)

QUESOS DE PASTA SEMIDURA, GRASO, CON OJOS

Medalla de Plata:

Queso Colonia Argentino (Verónica S.A.)

Medalla de Bronce:

Queso Fontina Argentino (SanCor C.U.L.)

QUESOS DE PASTA DURA

Medalla de Plata:

Queso Reggiano (SanCor C.U.L.)

Medalla de Bronce:

Queso Reggiano (Castelmar)

Medalla de Plata:

Queso Sardo Argentino (Mastellone Hnos.)

Medalla de Plata:

Queso Goya (SanCor C.U.L.)

Medalla de Bronce:

Queso Provolone Argentino (Suc. de Alfredo Williner S.A.)

QUESOS DE LECHE DE VACA DE PASTA HILADA

Medalla de Bronce:

Queso Mozzarella Bocconcini (La Salamandra S.A.)

QUESOS DE LECHE DE OVEJA

Medalla de Bronce:

Queso de pasta dura (Produlac S.H.)

QUESOS DE LECHE DE CABRA

Medalla de Plata:

Queso Crottin (Cabaña Piedras Blancas S.R.L.)

Medalla de Bronce:

Queso Crema (La Eulogia S.R.L.)

Medalla de Bronce:

Queso Camembert (Cabaña Piedras Blancas S.R.L.)

QUESOS DE LECHE DE BÚFALA

Medalla de Plata:

Queso Mozzarella Bocconcini (La Salamandra S.A.)

INTI Lácteos. Apoyo técnico al concurso

El INTI Lácteos tuvo una participación muy activa en el primer Concurso Nacional de Quesos, habiendo sido elegido por el comité organizador como el referente y custodio de la transparencia del mismo.

En este sentido el instituto brindó a los organizadores de MercoLáctea 2004:

- La verificación de los registros de habilitación (R.N.E. y R.N.P.A.) de las empresas participantes, así como su trabajo de acuerdo a las buenas practicas de manufactura.
- El muestreo en planta de los quesos provenientes de lotes comerciales, realizado por personal técnico capacitado del centro.
- El análisis para verificar el cumplimiento de los requisitos del Código Alimentario Argentino, que incluyeron las características de presentación y especificaciones físico-químicas y microbiológicas descriptas en dicho código.
- La codificación de las muestras, para el mantenimiento del anonimato del fabricante de los quesos.
- Y el mantenimiento de la cadena de frío de los productos obtenidos de la toma de muestras, hasta el envío de los quesos a MercoLáctea 2004.

De esta forma el INTI ha brindado la asistencia técnica a tan importante evento que es el primer paso en el camino hacia una industria quesera competitiva y de excelencia.