

2022

# Concurso Nacional de Fromeliers

FCE

FROMAÇO  
Cheese  
Experience

## Zamora

15-16 de septiembre de 2022

Información e inscripciones: [info@fromago.org](mailto:info@fromago.org)



Organiza:



Patrocina:



Colaboran:



## CONCURSO NACIONAL DE FROMELIERS EN FROMAGO



### ¿Qué es FROMAGO?

**FROMAGO** es un proyecto integrador de carácter transversal que pretende situar a Zamora como espacio de referencia del queso y del sector ovino a nivel nacional e internacional.

Para su organización, cuenta con el impulso de la Excm. Diputación Provincial de Zamora, y el apoyo del resto de instituciones locales, autonómicas y nacionales, así como de la Organización Interprofesional Láctea (InLac), del sector quesero de la provincia y de otros agentes sociales como la Cámara de Comercio o Asociaciones de Hosteleros y Comerciantes.

Pretende ser un encuentro abierto e inclusivo que tendrá como escenario las calles de Zamora para que, durante esos días, el queso sea el protagonista de la actividad en la ciudad.

Además, para lograr los objetivos previstos, Fromago cuenta con un amplio y ambicioso programa de actividades paralelas entre las que se encuentra el **Concurso Nacional de Fromeliers**.

***Fromago...** Significado de la palabra “queso” en esperanto, un idioma con vocación universal*



## Sobre el Concurso

El mundo del queso está evolucionando de manera muy rápida en los últimos años: el auge de nuestra cocina, un mayor interés de los medios de comunicación por los temas gastronómicos, las ferias de alimentación... contribuyen a dar a conocer los productos de calidad.

Algunos restaurantes ofrecen la tabla de quesos, con mayor o menor acierto, a veces con pocas variedades y de fácil consumo.

Posiblemente, el desconocimiento del complejo mundo de los quesos produce cierto rechazo entre los profesionales de la restauración.

Se tiende a ir a lo seguro, pero sin llegar a sorprender al cliente que es realmente de lo que se trata, y no solamente por el producto sino por la capacidad de transmitir algo más que eso, pues detrás de cada queso hay un territorio, un ganado, unas gentes y un saber hacer las cosas con cariño.

Por todo ello se convoca la Primera edición del CONCURSO NACIONAL AL MEJOR MAESTRO FROMELIER DE ESPAÑA.

Se trata de un concurso de habilidades: corte y manipulación del queso; conocimiento sobre los quesos españoles y europeos más significativos, categorías, texturas, tipos de leche, etc; y la preparación de una tabla de quesos con sus acompañantes, panes, mermeladas, frutas, etc.

## Destinatarios

Podrán participar profesionales del sector, de todo el territorio nacional, con conocimientos sobre el mundo del queso.

## Fechas de interés

El concurso se celebrará durante la Feria Internacional del Queso, Fromago 2022 que tendrá lugar en Zamora, entre los días 15 y 18 de septiembre de 2022.

El concurso contará con dos fechas de interés

- **Fase final.**- Se realizará en Zamora el día 15 de septiembre de 2022 de 17 a 21 horas. El concurso se celebrará ante un jurado profesional y podrá estar abierto al público general.

- **Entrega de Galardones.**- Se realizará en Zamora el día 16 de septiembre de 2022 a las 14:00 h en el Escenario Principal de la Feria, ubicado en la Plaza de Claudio Moyano de la Ciudad de Zamora.

## Inscripción

La inscripción será gratuita y deberá realizarse antes del día 10 de septiembre de 2022, enviando la ficha de inscripción que se encuentra al final del presente documento, junto con la documentación solicitada, a la dirección de correo electrónico [info@fromago.org](mailto:info@fromago.org).

# BASES

Las bases por las que se regirá el concurso serán las siguientes:

1º) Los participantes realizarán las siguientes pruebas:

**a) PRUEBA DE CONOCIMIENTO.** (10 puntos)

Consiste en un test de 10 preguntas para evaluar los conocimientos del concursante en diversas materias relacionadas con el mundo del queso: variedades de quesos, tipos de cuajo, tecnología de elaboración quesera, etc.

**b) PRUEBA DE RECONOCIMIENTO.** (15 puntos)

En la mesa se exponen 5 tipos de quesos diferentes y codificados.

El concursante debe reconocer por el aspecto exterior y al corte las siguientes características: nombre del queso, tipo de leche, procedencia.

**c) PRUEBA DE HABILIDAD.** (25 puntos)

Se valorará la habilidad para el corte y manejo de diferentes utensilios para cortar queso: cuchillos, liras, hilo de cortar, etc.

En 5 minutos tiene que cortar un mínimo de 5 cuñas de 50 gr de cinco tipos diferentes de queso. (1 cuña de 50 gr por queso) Las porciones deberán estar provistas de corteza.

Se otorgarán los siguientes puntos:

5 puntos para cuñas que pesen entre 46 y 50 gr

4 puntos para cuñas que pesen entre 41 y 45 gr

3 puntos para cuñas que pesen entre 36 y 40 gr

0 puntos para todas aquellas que pesen menos de 35 gr

**d) PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE UNA TABLA DE QUESOS.** (50 puntos)

Preparación de una tabla de quesos tradicionales españoles con 5 variedades diferentes en un tiempo máximo de 10 minutos.

El/la concursante podrá utilizar cualquier soporte para la presentación de la Tabla (Madera, pizarra, cerámica, cristal, etc), que aportará él mismo.

Para realzar la Tabla de Quesos, el/la concursante podrá recurrir a elementos decorativos (hojas, flores, pan, frutas, etc) que también traerá consigo.

Frente a un jurado experto, el/la concursante defenderá su tabla, describiéndola y exponiendo los motivos y sus características. 2º.- El orden de participación de los concursantes en las pruebas prácticas se sorteará al inicio de la primera prueba.

3º.-El Jurado estará integrado por personas de reconocido prestigio y amplia experiencia en el mundo quesero, gastronómico y de la restauración.

4º.- Las dos primeras pruebas serán evaluadas por la Dirección Técnica del Concurso, mientras que las dos segundas serán evaluadas por el jurado establecido al efecto.

5º) El Jurado dispondrá de una ficha para evaluar la prueba de Habilidad, Preparación, Presentación y Defensa de la Tabla de quesos.

6º.- El ganador será aquel que más puntuación obtenga de la suma total de las cuatro pruebas.

En caso de empate ganará el concursante que más puntuación haya obtenido en la prueba "d" (HABILIDAD, PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE UNA TABLA DE QUESOS).

Si persistiera el empate correspondería al Jurado tal decisión.

7º.-Se otorgarán los siguientes premios a los tres primeros clasificados.

1. Ganador: 500 €, trofeo **INLAC Mejor Maestro Quesero** y diploma.
2. Segundo clasificado: 300 € y Diploma.
3. Tercer clasificado: 200 € y Diploma.

8º.- Los participantes recibirán los resultados y puntuaciones de su participación en el concurso. El documento les será remitido vía e-mail o correo ordinario.

9º.- Todos los participantes que se presenten al concurso están obligados a cumplir las condiciones recogidas en estas bases.

10.- El fallo del jurado se hará público, así como la entrega de premios, el día 16 de septiembre de 2022 en acto público a las 14.00 horas en el escenario principal de la Feria situado en la Plaza de Claudio Moyano de la ciudad de Zamora.

11.- El fallo o decisiones del jurado tienen carácter inapelable.

2022



## PRIMER CONCURSO NACIONAL DE FROMELIERS. ZAMORA – 2022

### FICHA DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS

---

---

DNI

---

DIRECCIÓN POSTAL

---

---

PROFESIÓN

---

CORREO ELECTRÓNICO

---

TELÉFONO DE CONTACTO

---

FIRMADO EN \_\_\_\_\_ A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2022

FIRMA DEL PARTICIPANTE:

Enviar la ficha de inscripción firmada junto con la documentación solicitada a [info@fromago.org](mailto:info@fromago.org) antes del 10 de septiembre de 2022