

15 de diciembre de 2025, Valladolid

El IV Concurso de Tartas con Queso de Valladolid ya tiene finalistas

- El jurado ha decidido por unanimidad la clasificación de 16 participantes para la fase final que se disputará mañana martes 16 de diciembre en el edificio Q-BO.

La Asociación de Hostelería de Valladolid junto con la Diputación Provincial a través de Alimentos de Valladolid han celebrado el Cuarto Concurso de Tartas con Queso de Alimentos de Valladolid, con el fin de estimular estas deliciosas porciones por la provincia y capital.

El IV Concurso de Tartas con Queso de Valladolid 2025 ya tiene finalistas, este martes 16 de diciembre se celebrará la gran final a partir de las 10.30 h y a lo largo de la mañana presentarán sus propuestas ante el jurado oficial en el Edificio Q-BO, sede de Alimentos de Valladolid.

El jurado itinerante ha realizado la ruta por los establecimientos participantes durante tres días de concurso. Dicho jurado compuesto por: Ángel Mesonero propietario de la Confitería Vitín, especializada en productos artesanos de temporada y productos para celiacos, ganadores del concurso Dulcería 2024; José Ignacio Colinas propietario de la Confitería Xokoreto ubicada en Castronuño y de Qrém, un obrador especializado en elaborar tartas de queso inaugurado en abril de este año en Valladolid; Lucía García Paúl, como jurado popular; durante la reunión mantenida para la deliberación han decidido por unanimidad la clasificación de dieciséis participantes para la final. Los 16 finalistas se disputarán por conseguir un puesto en el pódium.



Los establecimientos que han conseguido plaza en la última fase del concurso son:

CONCEJO HOSPEDERÍA (Valoria la Buena) - CONCEJO CHEESE - Tarta de queso al horno con mermelada de uva. (Quesería Zucca)

EL ESCUDO DE PARAÍSO (Valladolid) - RECUERDOS A LA MESA - Una tarta de queso al revés, con mousse suave, queso Quevedo Trufado y notas de violeta, chocolate blanco y galletas dinosaurio. Un bocado que sabe a aquellas meriendas que nos daban los abuelos. (Queso Quevedo y Queso Crema)

GASTROBAR SABORES (Valladolid) - DELICIA DE ZORRILLA - Tarta en dos partes con diferentes texturas, una base de lotus y tarta de queso de trufa dividido con una milhoja de pasta filo con cremoso de chocolate y queso azul caramelizado con yogur de nueces. (Azul de oveja de las Cortas y Queso Trufado Campoveja)

GRANIER PASEO ZORRILLA (Valladolid) - LA BURRATA ME MATA - Falsa burrata de tarta de queso Mochuelo de Granja Cantagrullas con pesto de castañas, menta y mermelada de tomate asado con frambuesa. (Mochuelo de Granja Cantagrullas)

HACHEQÚ (Valladolid) - QÚORTEZA LAVADA - Tarta melosa de queso lavado Campoveja. (Corteza Lavada de Campoveja)

JIMENO FACTORÍA (Olmedo) – CHEESCA - Tarta de queso crema y queso Pata de Mulo de La Cruz del Pobre con base de bizcocho de zanahoria, teja de queso y caramelo. (Queso Pata de Mulo de la Cruz del Pobre)

LA CHURRERÍA DE RITA (Valladolid) - PEQUEÑA LOCURA - Tarta cremosa con un toque de queso curado, membrillo y nueces caramelizadas, acompañada de gel de verdejo y membrillo, y galleta de queso y pimentón (Curado y Colorín Colorado de la Cruz del Pobre)

LA DAMA DE LA MOTILLA (Fuensaldaña) - LA BAILONA DE LA DAMA - Base de chocolate crujiente y sobao pasiego con caramelo salado y tarta cremosa de queso de Mucientes (Queso de Quesería Artesanal Muzientes)



LA DÁRSENA DE LA VICTORIA (Valladolid) – QUESOMATE - Tarta de queso con compota de pera y romero, galleta salada y glaseado espeso. (PataMulo de Montequesos)

LA VIÑA DE PATXI (Valladolid) – CAPRISSE - Masa sablé con cremoso de queso de cabra, namelaka de vainilla, lime curd y haba tonka. (Crema de Queso Cabra de Sirga)

MÉLIDA WINES (Mérida de Peñafiel) - LA TRUFÍSIMA - Tarta cremosa con avellana, caramelo de sésamo, café y trufa (Trufado de Campoveja y RF Trufas)
RTE. EL CORREGIDOR (Valladolid) - ATENEA DE QUESO - Tarta de queso con crujiente de trigo, frutos rojos liofilizados, chocolate blanco. Crujiente, intensa y cremosa. (Crema de Queso Curado y Queso Semi de Quesería Hernández García)

TALavera (Valladolid) - BOMBÓN TRUFADO - Tarta de queso trufada y encapsulada con ligero baño de Vermouth 61 de Cuatro Rayas (Artesano de Quevedo y Mezcla de Sirga)

5 GUSTOS (Valladolid) – GOLD - Tarta elaborada al horno y terminada con 2 espumas, una de queso, otra de maracuyá y migas de pasta tradicional (Queso Llantén y Carrizo de Cantagrullas)

ATYPIKAL (Valladolid) – TRADICIÓN - Tarta de queso al horno elaborada con cremoso de Cañarejal de Pollos, su textura jugosa y su sabor suave del queso junto con los toques tostados del toffe convinan para cautivar sus paladares. (Cremoso de Cañarejal)

AZUL MEDITERRÁNEO (Valladolid) - AZUL, MIEL Y LIMÓN - Tarta de queso azul miel de las Cortas y base de galleta (Queso Azul Miel de las Cortas)



Las deliciosas porciones serán evaluadas por su presentación, originalidad y sabor.

El jurado para esta gran final está compuesto por:

Rubén Abascal – Arnuero, Cantabria - Chef y propietario del Restaurante Ibidem. En 1995 cursó cocina en el Centro de Hostelería de Peñacastillo y en el 2002 inauguró el Restaurante los Brezos en San Mamés de Meruelo. Tras 18 años cambió de ubicación al Castillo Siete Villas y bajo el nombre Restaurante Ibidem, hasta la actualidad. A lo largo de los años ha participado en diferentes concursos. Ha sido ganador del Accésit a la Tapa más Tradicional en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid en 2021; Campeón Provincial de Cocina en Cantabria; obtuvo el premio de Campeón de España Facyre de Repostería y Subcampeón de Cocina; consiguió el primer puesto en la IV edición del Concurso de Recetas con Queso en Madrid Fusión.

María López Repiso – del Hotel Rural la Tejera ubicado en Quintanilla de Arriba, Valladolid. Ha sido la ganadora de la anterior edición del Concurso de Tartas con Queso de Alimentos de Valladolid con su propuesta “Otoño en la Tejera” elaborada con queso azul adictivo de Quesos Quevedo. Y finalista en el tercer concurso de Tapas por Comarcas. Amparo y María son las cocineras del Hotel Rural La Tejera es un hotel muy pequeño familiar, en el 2020 empezaron, se centran en el trato personal, cuidar al cliente, el restaurante siempre lo tiene por encargo, como tienen bodega propia todos los sábados de verano hacen eventos en la terraza con tapeo. Se centran en una comida tradicional sin perder de vista un poquito el producto de la tierra.

David Arroyo Prieto - Queso Artesano HIRCUS. En Palacios del Pan, Zamora. Hircus, es una familia ganadera desde 1900. Hace más de 10 años comenzó el proyecto de elaborar sus propios quesos Artesanales, conservando todo el conocimiento y tradición, siempre elaboran sus quesos con la leche cruda recién ordeñada de sus cabras. Siempre ha primado el bien estar de las cabras y la búsqueda de la mejor materia prima y más natural para conseguir un sabor y aroma como los de antes, cada queso es único y diferente porque están hechos de uno en uno a mano.

Raquel García – Propietaria de la Confeitería Santa Lucía, en Salamanca. Es una empresa de tradición familiar con una trayectoria de más de 30 años de

Plaza de la Universidad 4 · 47002 Valladolid · Tel.983 305 289 · Fax.983 200 764

asociacion@valladolidhosteleria.com

www.valladolidhosteleria.com



antigüedad dedicada a la elaboración de productos de pastelería artesana en Salamanca. La empresa se fundó en el polígono de Los Villares, en Villares de la Reina (Salamanca), donde se encuentra su obrador. Cuentan con tres tiendas emblemáticas en la capital salmantina. Su seña de identidad es la pasión y dedicación, priorizando el uso de las mejores materias primas para garantizar la alta calidad de sus productos. Especialización: Aunque tienen una amplia gama (tartas, bollería, pastelería salada, hornazos y empanadas), destacan por su especialización en el servicio a la hostelería y la organización de eventos. Han sido galardonados por la calidad de sus productos, destacando el premio a su Roscón de Reyes (Mejor Producto Artesano Gold en 2018 y Silver en 2019 en la categoría de dulces de temporada).

Antonio Tregallo Abascal - Sobaos y Quesadas Abascal, Suances, Cantabria. Ha obtenido varios premios; ha sido el Sobao más premiado 2025, ganador del segundo puesto en el campeonato de Cantabria y dos estrellas en el great taste 2025; además tiene dos estrellas en el internacional taste instituto 2022. En el 2024 ha obtenido el premio al Mejor sobao categoría especial en el Campeonato de Cantabria. Además, ha sido dos veces ganador del Campeonato de Sobaos Vega de Pas y obtuvo el primer puesto en el Campeonato Vega de Pas de Quesada.

En la web de www.visitavalladolid.com podrán ver el listado de establecimientos participantes con un reportaje fotográfico y descripción de las elaboraciones.