

# FALLO DEL JURADO DE LOS PREMIOS CINCHO DE HONOR 2024

Considerando la contribución a la promoción del sector quesero de Castilla y León del Concurso Internacional Cincho a los quesos de calidad, se busca poner en valor la cultura del queso, como producto emblemático de nuestra comunidad, y como alimento de alto valor por su calidad nutricional, valor gastronómico y asociado a la tradición y cultura de las zonas rurales. Por esta razón, desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural se ha estimado conveniente enmarcar estos galardones destinados a premiar a aquellas personalidades, instituciones o empresas, que han contribuido a impulsar la cultura del queso y el desarrollo del sector en su conjunto.

El jurado presidido por Jorge Llorente Cachorro. Viceconsejero de Política Agraria Común y Desarrollo Rural, ha contado con los siguientes miembros:

## Vocales:

- Jesús Cruz. Presidente DO Queso Zamorano. (Quesería La Antigua).
- César Reales. Gerente de la Cooperativa AGROPAL. Palencia.
- Fidel Baños García. Ganadero de oveja de leche. (Saelices del Payuelo, León)
- Estela Diez Alaejos, Consejera Delegada de Industrias Lácteas San Vicente. (Navatejera, León).
- Javier Pérez Andrés. Periodista.

## Secretario:

- Rafael Sáez González. Director General del ITACYL

## El jurado ha decidido otorgar los siguientes premios:

### Premio CINCHO DE HONOR A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL

En la categoría **Cincho de Honor a la Trayectoria Profesional**, se tendrá en cuenta la trayectoria profesional de un profesional del sector: actividad a lo largo de los años, evolución de su actividad, influencia e importancia de la misma en el sector quesero de Castilla y León.



**Antonio Martín Castro**, fundador de la empresa **Entrepinares**, dedicada a la fabricación de quesos y derivados lácteos. La empresa comenzó su actividad con la primera fábrica en Valladolid y, actualmente, cuenta con tres centros de producción en Galicia, Castilla y León y Madrid, un centro de logística y envasado en Valladolid y dos plantas de producción de derivados lácteos en Lugo y Zamora.

En la actualidad, es el mayor fabricante nacional de quesos, con una producción anual por encima de los 60 millones de kilos, y exportando a 35 países.

Ha recibido numerosos premios: Premio Empresa Motor de la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Valladolid, Premio Alimentos de España 2015 del MAPA, Premios transfronterizo en materia de Conciliación e Igualdad de Oportunidades de la Junta de Castilla y León.

Y numerosos Premios a los quesos: Primer premios al queso "Oveja Crudo Viejo La Reserva" el oro en el prestigioso certamen internacional Internacional Cheese & Dairy Awards 2021 celebrado en Nantwich, Reino Unido. El queso de mezcla "Tostado Viejo" de Queserías Entrepinares ha sido galardonado con el premio "Super Gold" en el prestigioso concurso internacional World Cheese Awards 2021, celebrado en Oviedo. El queso Tostado de Entrepinares, denominado "La Reserva" en el mercado internacional, ha vuelto a situarse entre los mejores del mundo, obteniendo la posición número 22. Cabe destacar, que recibió el Premio al mejor Queso, Gran Cincho 2016, mejor queso del concurso en dicha edición.



## PREMIO CINCHO DE HONOR "MENCIÓN ESPECIAL"

La categoría Cincho de Honor «Mención Especial» a aquellas personas físicas o jurídicas cuya labor profesional o trayectoria hayan contribuido de forma especial a la mejora del competitividad y calidad del sector lácteo de Castilla y León. Se valorarán las actuaciones realizadas en el ámbito de la innovación, contribución al propio Concurso Internacional Cincho y otras aportaciones de interés para este sector.

El jurado ha decidido otorgar 2 premios CINCHO DE HONOR MENCIÓN ESPECIAL, por considerar que ambos galardonados, cumplen los requisitos para recibir dicha mención.





### **JOSE LUIS GALVÁN ROMO:**

Jubilado en 2023, director del Concurso CINCHO desde sus inicios, hasta la última edición en Zamora 2022. Con una gran experiencia como catador, ha sido convocado como miembro de jurado de numerosos concursos internacionales de quesos.

Responsable de la Estación Tecnológica de la Leche del ITACYL, desde su creación, hace más de 30 años, hasta el 2010.

Se ha dedicado al asesoramiento técnico a queserías, especialmente artesanas.



### **LUIS ANTONIO RODRIGUEZ RUIZ: (A TITULO PÓSTUMO)**

Responsable de la Estación Tecnológica de la Leche del ITACYL desde 2010 hasta su fallecimiento en 2018. Ha tenido una intensa trayectoria profesional vinculada al sector ovino, como veterinario de cooperativa ovina en SERVIAGRO, como responsable de calidad en industria láctea en QUESOS FLOR DE ESGUEVA, Peñafiel, Vicepresidente de la SEOC (Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia) en la organización de varios congresos en Castilla y León. En el ITACYL, primero como Subdirector de Investigación y Tecnología y luego como responsable de la Estación Tecnológica de la Leche impulsó la investigación en el sector lácteo y la producción ovina. Fue autor del libro el QUESO CASTELLANO: LA HISTORIA DE UN GRAN QUESO y de numerosos trabajos de investigación en ovino. Ha sido un profesional muy conocido y querido en el sector quesero y ganadero de nuestra región.

**Palencia, 6 de septiembre de 2024**

