



El vilalbés Esteban Seoane, de O Porrás (segundo por la derecha), con su diploma, y el castroverdense Carlos Reija, con los quesos premiados. EFE/EP

# El Salón de Gourmets encumbra a la quesería Santo André de Castrovverde

- ▶ Su queso fresco fue elegido el mejor de España en su categoría en la feria, en la que la firma vilalbesa Prestes logró una medalla de plata y la chantadesa Airas Moniz, un bronce
- ▶ El hostelero vilalbés Esteban Seoane, designado el cuarto mejor tirador de cerveza

## REDACCIÓN/DELEGACIONES

LUGO. La quesería Santo André de Castrovverde vio refrendada su apuesta por la calidad en el madrileño Salón de Gourmets, en el que fue premiada por tercer año seguido. Su queso fresco recibió la medalla de oro, reservada al mejor de España en su categoría, y su variedad curada, la mejor absoluta de España hace dos ediciones —entre casi 400 quesos— se hizo con una plata entre los lácticos afinados. «O primeiro ano pode ser sorte, pero que te premien o segundo ano, e agora o terceiro... É todo un espaldarazo», subrayó Reija.

Entre los protagonistas mañana en la ceremonia de entrega de premios también estará Adela Fernández, la responsable de la firma vilalbesa Prestes, plata en

rias, e que nos premiasen por terceiro ano nalgunha delas parecía imposible», dijo.

Seu produto fresco, con el que en 2016 ganó una medalla de plata entre los quesos de vaca joven, se aupó esta vez a lo más alto del podio en esa categoría, y su variedad curada, la mejor absoluta de España hace dos ediciones —entre casi 400 quesos— se hizo con una plata entre los lácticos afinados. «O primeiro ano pode ser sorte, pero que te premien o segundo ano, e agora o terceiro... É todo un espaldarazo», subrayó Reija.

Entre los protagonistas mañana en la ceremonia de entrega de premios también estará Adela Fernández, la responsable de la firma vilalbesa Prestes, plata en

la categoría de quesos azules con su marca Lara & Sara.

Explicó que aunque fueron premiados en otras ediciones por su San Simón, esta es la primera vez que logran un galardón con su queso azul. «Estamos moi contentos porque é un produto polo que estamos apostando forte e que nos está dando moitas alegrías», aseguró, recordando un segundo puesto logrado la semana pasada en un concurso en Cantabria.

También se coló entre los mejores la firma chantadesa Airas Moniz, medalla de bronce en la categoría de quesos de pasta blanda con un producto que acaba de salir al mercado.

Los promotores de esta quesería son Ricardo Gómez, Ana Vázquez y Xesús Mazaira, quienes apostaron por una elaboración muy innovadora que ha dado como resultado un queso muy cremoso y «moi san», según explicaba ayer Xesús Mazaira, muy satisfecho por este reconocimiento a un queso hecho de leche cruda de vacas jersey, traídas desde Dinamarca y criadas en régimen de pastoreo. «Estamos moi contentos porque foi un resul-

tado moi bo para o pouco tempo que levamos», recalcó.

**TIRADORES DE CERVEZA.** En este mismo evento, el vilalbés Esteban Seoane, del bar O Porrás, dijo sentirse también «súper orgulloso» de haber llegado a la gran final del IV Campeonato Nacional Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza, en el que logró un accesit tras quedar en cuarto lugar. El ganador fue el asturiano Martín Galán de la Cafetería Cervantes, de El Entrego.

Seoane, que fue quinto en la final autonómica y que supo hacer una semana que participaría en el Nacional, afrontó esta oportunidad «emocionado e motivado», y «con bastantes nervios», ya que «estaban os 20 mellores de España e apenas había diferenzas e miraban todo ao milímetro, calquera cousa pequeniña deixábate fóra e non era fácil chegar á final».

El propietario de O Porrás —que participaba por segunda vez en este certamen— explicó que la competición fue «distinta e máis difícil» que en el campeonato gallego, ya que contó con una prueba teórica sobre la cultura de la cerveza y dos prácticas de tiraje de tres cañas en 1,25 minutos y de servicio de tres botellas.

De aquí salían los cinco finalistas, entre los que se encontraba otro gallego, Iván Eijo, del Mesón Río Sor de Ortigueira, subcampeón autonómico y tercero en el Nacional. Ambos recibieron 150 euros en metálico, su peso en cerveza y un diploma acreditativo.