

Cornish Kern, del Reino Unido, coronado World Champion Cheese 2017

Cornish Kern, un queso de estilo alpino, elaborado por la empresa británica Lynher Dairies Cheese Company y con tan sólo unos años en desarrollo, se ha llevado el codiciado título de Campeón del mundo en la trigésima edición de los *World Cheese Awards*. Este cremoso queso semiblando, con un profundo aroma y notas de caramelo, logró superar las 3000 partidas juzgadas en un solo día en Tobacco Dock, Londres, el viernes 17 de noviembre de este año durante el festival *London Festive Edition* y con una participación récord de partidas de 35 países diferentes.

El triunfante Cornish Kern pasa a ocupar su lugar en la historia junto a los vencedores previos del mayor concurso del planeta dedicado exclusivamente al queso y tras haber impresionado al panel internacional de expertos de los *World Cheese Awards* en cada una de las etapas del proceso de selección. Cathy Strange, coordinadora ejecutiva mundial de la empresa estadounidense Whole Foods Market, defendió este queso durante la ronda final de calificación señalando: «Fascinante a la vista, con su destacada corteza oscura y una calidad de la leche totalmente indiscutible en este queso. Cuenta con una madurez fabulosa y una complejidad que no deja de cautivar. Este es un queso superior y me alegraría de encontrarlo en cualquier mesa».

El resto del Jurado supremo internacional, con representantes de países entre los que se encontraban: África del Sur, Australia, Canadá, Japón, Méjico y Noruega, coincidieron en otorgar a Cornish Kern la puntuación más alta en la etapa final de calificación.

Sarah Barnes, directora técnica de Lynher Dairies Cheese Company, que recogió el premio en Londres exclamó: «¡Estoy en la cima del mundo del queso! A lo largo de todo el día, nuestro Kern ha pasado por un montón niveles de evaluación: de 3001 a 66, después a los 16 finalistas y, finalmente, ¡a Campeón del mundo! Y los jueces han dicho cosas sumamente maravillosas sobre nuestro queso. Cornish Kern es un concepto nuevo, por lo que verlo llegar a esto es realmente emocionante, y un comienzo increíble para la Carrera de este queso.»

Cornish Kern recibió de los 16 jueces integrantes del Jurado Supremo 75 puntos de los posibles 80, seguido en segundo lugar por el queso italiano Blu Di Bufala elaborado por Quattro Portoni Caseificio con 69 puntos. El tercer puesto lo compartieron el queso austriaco Capellaro de Almenland Stollenkaese y el queso sudafricano Dalewood Huguenot, elaborado por Dalewood Fromage, con 67 puntos respectivamente.

John Farrand, director gerente de *The Guild of Fine Food*, organizadores de los *World Cheese Awards*, afirmó: “Este año la competición ha sido colosal, con más países participantes que nunca, así que ¡Bravo Lynher Dairies! por llevaros el galardón máximo de este montaje realmente internacional. Cornish Kern es una muestra perfecta de excelencia en la artesanía del queso. Por ello, es un placer ver a este pequeño equipo recibir tal reconocimiento a su arte y buen hacer y les doy una merecida y cordial palmadita en la espalda de parte de la comunidad quesera mundial. *Taste of London Festive Edition* nos ha proporcionado este año un excelente telón de fondo, así como exquisitos manjares y bebidas bajo el mismo techo que los

mejores quesos; ha sido un gran placer volver a Londres para celebrar tres décadas en el corazón de la comunidad del queso y antes de que los *World Cheese Awards* se dispongan a izar las velas o explorar nuevos pastos en el 2018.”

Las partidas llegaron por tierra mar y aire a Londres a través de 12 puntos de consolidación repartidos por todos los confines del mundo: Australia, Bosnia Herzegovina, Colombia y Sudáfrica, entre otros. 230 expertos reunieron a más países que nunca procedentes de seis continentes y 29 países diferentes, desde África del Sur a Japón, pasando por Méjico y EEUU para catar, olfatear y calificar los 3001 quesos en un solo día, y otorgar los premios Bronce, Plata, Oro y Súper Oro a las partidas merecedoras de los mismos.

Una vez seleccionados los 16 mejores quesos, la audiencia se reunió en el *Taste of London Festive Edition* para contemplar las deliberaciones sobre los mejores quesos del mundo del Jurado Supremo internacional. El Jurado, constituido por los nombres más respetados de la comunidad quesera mundial, lo integraban artesanos del queso, compradores, detallistas y escritores entre los que se encontraban: Roland Barthélemy, Presidente de Guilde des Fromagers de Francia, la quesera noruega Siri Helen Hansen-Barry, la quesera australiana Claudia Bowman de McIntosh & Bowman y Mary Quicke, de la empresa Quicke's en el Reino Unido UK. El Jurado Supremo presentó los argumentos para cada uno de los quesos seleccionados en directo por World Cheese TV, antes de coronar al World Champion Cheese de este año.

Manténganse atentos a la noticia de los ganadores del trofeo especial de este año que se anunciará a finales de esta semana.

Taste of London Festive Edition tuvo lugar en Tobacco Dock, Londres, del 16 al 19 de noviembre. Noviembre. Para obtener más información diríjense a: <https://london.tastefestivals.com>.