vinetur

Las mejores tartas de queso del país se dan cita en The Cheesecake Cup en Murcia hasta el próximo domingo

Del 28 al 31 de mayo, el Jardín Chino de Murcia reunirá a algunos de los obradores de tartas de queso más reconocidos y virales del país en una nueva edición de The Cheesecake Cup

jueves 28 de mayo de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES





Ya está todo listo. Hoy aterriza en Murcia The Cheesecake Cup, el primer campeonato de cheesecakes de España, que celebrará una nueva edición del 28 al 31 de mayo en el Jardín Chino de Murcia. Durante cuatro días, el evento reunirá algunas de las propuestas más virales, creativas y deseadas del panorama gastro actual en una experiencia que combinará gastronomía, música, ocio urbano y auténtica cultura foodie.

Tras el éxito de sus anteriores ediciones celebradas en Las Rozas, Leganés y la semana pasada en Madrid, The Cheesecake Cup aterriza en Murcia por primera vez consolidado como uno de los formatos gastronómicos más seguidos del momento. El campeonato continúa así su recorrido nacional reuniendo a algunos de los obradores especializados más reconocidos del país en torno al fenómeno social y gastronómico que vive actualmente la tarta de queso en España.

Durante el evento **participarán distintos obradores llegados desde varios puntos del país**, que competirán con dos elaboraciones diferentes: una receta clásica, donde se reivindica la esencia más cremosa y auténtica de la cheesecake, y una versión innovadora creada para sorprender con combinaciones originales, sabores virales y técnicas de pastelería contemporánea.

La organización ha confirmado la participación de algunos de los nombres más destacados del universo cheesecake nacional, entre ellos La Tarta de Oro, Delirio, Ansia Cheesecake, San&dra Cheesecake, Kremós, JM Cakesss, 22 Grados Valencia, Quesarte Cheesecake, La Paca Cheesecake, Materia by Pedro Trujillo, La Coquettería, IAIA Cheesecake y La Gula. Muchos de estos obradores ya cuentan con una gran comunidad en redes sociales, reconocimientos gastronómicos y experiencia en anteriores ediciones del campeonato.



"Queríamos llevar el fenómeno de la cheesecake mucho más allá. Después de ver la acogida increíble de las primeras ediciones, entendimos que no era solo un postre, sino una auténtica experiencia gastronómica y social que conecta con el público de una forma muy especial. Murcia es la primera parada del campeonato fuera de la Comunidad de Madrid, y no es casualidad:

es una ciudad con una gran cultura gastronómica y una enorme afinidad por este tipo de propuestas", explica Mauro Fauquet, creador del proyecto.

"**Esta nueva etapa refuerza nuestra ambición de consolidar The Cheesecake Cup como el gran campeonato nacional de la tarta de queso, con vocación de crecer en distintas ciudades de España. Llegar a Murcia supone un paso muy importante en ese recorrido, al tratarse de un público muy receptivo y con especial sensibilidad hacia la gastronomía y los productos artesanos. Nuestro objetivo es seguir reuniendo a los mejores obradores del país en un mismo circuito y hacer crecer la experiencia edición tras edición**", añade Mauro Fauquet.

El público elegirá la mejor tarta de queso

Uno de los grandes atractivos del evento será que el público volverá a convertirse en el auténtico jurado del campeonato. Los asistentes podrán degustar diferentes propuestas y votar por su cheesecake favorita mediante un sistema de códigos QR integrado en los tickets. Entre los aspectos que se valorarán estarán el sabor, la textura, la cremosidad, la presentación, la originalidad y la base de cada elaboración.

Además de las degustaciones, The Cheesecake Cup ofrecerá una programación pensada para disfrutar durante toda la jornada, con sesiones de DJs, ambientación musical en directo, zona de foodtrucks y distintas propuestas gastronómicas para completar la experiencia. Los horarios del evento serán:

Jueves: de 17:00h a 23:00h.
Viernes: de 12:00h a 00:00h.
Sábado: de 12:00h a 00:00h.
Domingo: de 12:00h a 00:00h.

Con esta nueva edición, Murcia se suma al recorrido de un campeonato que ya se ha convertido en una de las grandes citas gastronómicas del año para los amantes de la tarta de queso, reuniendo en un mismo espacio algunas de las cheesecakes más creativas, virales y espectaculares del momento.