vinetur

Palo Santo firma el mejor resultado de una marca gallega en los World Cheese Awards con siete medallas

Su Gran Reserva obtuvo el primer oro de la marca dentro de una edición con premios a sus cuatro maduraciones

lunes 16 de noviembre de 2026



La marca de quesos Palo Santo, de Central Lechera Gallega, obtuvo siete medallas en los World Cheese Awards 2026, celebrados el pasado 15 de noviembre en Córdoba, y fijó así, según informó la compañía gallega, la mayor cifra lograda por una marca quesera de Galicia en una sola edición del certamen. El balance reúne un oro, tres platas y tres bronces.

El premio de mayor rango fue para Palo Santo Do Camiño Gran Reserva, que consiguió el primer oro de la historia de la marca en estos galardones. A ese resultado se suma otro dato que la empresa considera relevante: sus cuatro referencias principales por grado de maduración recibieron premio en la misma edición.

En esa serie figuran Palo Santo Tierno, con bronce; Palo Santo Semicurado, con plata; Palo Santo Curado, también con plata; y Palo Santo Do Camiño Gran Reserva, con oro. Las otras tres medallas fueron para Palo Santo Sidra Gallega, con plata; Palo Santo Jalapeño, que sumó su segundo bronce en los World Cheese Awards; y Palo Santo Mezcla de Leche de Vaca y Oveja Gallega, también con bronce.

Para Central Lechera Gallega, ese reparto de premios permite medir la amplitud del catálogo de Palo Santo. El reconocimiento no queda concentrado en una sola elaboración, sino que alcanza a quesos con tiempos de maduración distintos y a otras especialidades de la marca. La empresa interpreta que esa variedad premiada refuerza la imagen de regularidad en sus procesos y en el perfil de sus productos.

La cita de Córdoba prolonga además una secuencia de cuatro ediciones consecutivas de los World Cheese Awards con quesos de Palo Santo premiados. Central Lechera Gallega sitúa esa serie entre 2023 y 2026 y considera que la edición de este año supone un avance en dos planos: es la que reúne más medallas para la marca y la que incorpora su primer oro.

El récord tiene también valor para el queso gallego por el tipo de certamen en el que se ha producido. En la industria alimentaria, los premios internacionales suelen servir como aval comercial ante distribuidores, tiendas especializadas y consumidores, sobre todo cuando los reconocimientos alcanzan a varias categorías a la vez. En este caso, la empresa vincula el resultado a una línea de trabajo asentada en la materia prima, la elaboración y los tiempos de afinado.

La compañía relaciona además estas distinciones con su base productiva en Galicia y con el peso de la cadena láctea en su actividad. En esa lectura, las medallas no solo premian el producto final, sino también el trabajo previo de las explotaciones ganaderas, la transformación de la leche y el control de cada fase hasta la salida al mercado.

Diego Castro, director general de Central Lechera Gallega, afirmó que detrás de cada medalla hay muchas horas de trabajo y el esfuerzo de las personas que participan en el proceso, incluso en momentos difíciles para el sector. El directivo puso el acento en el papel de los ganaderos, de los equipos de producción y de quienes sostienen la actividad diaria de la empresa.

“Estos siete premios son también de los ganaderos que nos confían el fruto de su trabajo, de nuestro extraordinario equipo humano y de todas las personas que creen en nosotros y en la empresa que estamos construyendo juntos”, señaló Castro. El responsable de la firma añadió que las siete medallas llevan el nombre de Palo Santo, pero que el mérito pertenece a todas las manos que hacen posible ese resultado.