vinetur

# Palo Santo consigue el récord gallego de premios en los World Cheese Awards

La marca de Central Lechera Gallega obtuvo siete medallas, incluido su primer oro, en el certamen internacional

lunes 16 de noviembre de 2026



Palo Santo, marca de Central Lechera Gallega, obtuvo siete medallas en los World Cheese Awards 2026, celebrados el pasado 15 de noviembre en Córdoba. El balance fue de un oro, tres platas y tres bronces. La empresa afirma que ese resultado supone

un récord para una marca quesera gallega en una sola edición de este certamen internacional y añade que se trata del primer oro de su historia.

La medalla de oro fue para Palo Santo Do Camiño Gran Reserva. Las otras tres referencias principales por grado de maduración también lograron premio en la misma edición: Palo Santo Tierno recibió un bronce, Palo Santo Semicurado una plata y Palo Santo Curado otra plata. Central Lechera Gallega subraya que es la primera vez que sus cuatro maduraciones principales obtienen reconocimiento a la vez en los World Cheese Awards.

A esos cuatro premios se sumaron otros tres dentro del mismo catálogo. Palo Santo Sidra Gallega obtuvo una plata. Palo Santo Jalapeño recibió un bronce, el segundo que consigue en este concurso, de acuerdo con la compañía. Palo Santo Mezcla de Leche de Vaca y Oveja Gallega logró otro bronce.

Los World Cheese Awards son una de las citas de mayor proyección internacional para el sector quesero, y el resultado de Córdoba prolonga la presencia de Palo Santo en el palmarés del certamen. Con esta edición, la marca encadena cuatro años con quesos premiados, desde 2023 hasta 2026.

Central Lechera Gallega vincula estos resultados no solo a una referencia concreta, sino al conjunto de su oferta. La empresa sostiene que el reparto de medallas entre quesos de distinta maduración y entre varias especialidades refuerza la imagen de regularidad de sus procesos y de amplitud de gama.

Diego Castro, director general de Central Lechera Gallega, relacionó las medallas con el trabajo de toda la cadena productiva, desde las explotaciones ganaderas hasta la elaboración final. “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”, afirmó.

Castro añadió que detrás de cada medalla hay “muchas horas de trabajo, esfuerzo y ganas de hacer las cosas cada vez mejor, incluso cuando las circunstancias no son fáciles”. También señaló que el resultado reconoce una forma de trabajo ligada a Galicia y a su producción láctea, un aspecto que la compañía considera parte esencial de su proyecto empresarial.