



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

**LUNES, 7 DE MAYO DE 2018**

## **CANARIAS AHORA**

**CANARIAS SE PRESENTA DESDE ESTE LUNES EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID, CON PRODUCTOS DE MÁS DE 180 EMPRESAS**

Las consejerías de Economía, con la empresa pública Proexca, y de Agricultura, con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y GMR Canarias, montan un stand de 260 metros cuadrados con presencia de todas las islas





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Gobierno de Canarias participa desde este lunes, junto a más de 180 empresas de las islas, en el XXXII Salón de Gourmets Madrid 2018, un importante punto de encuentro de empresas del sector de la restauración, el comercio y la distribución agroalimentaria en el que se quiere mejorar la comercialización y el conocimiento que existe de la oferta canaria, tanto a escala nacional como internacional.

Esa iniciativa se enmarca dentro de las acciones que la consejerías de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, a través de la empresa pública Proexca, y de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, mediante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y la firma GMR Canarias, desarrollan para promocionar e incentivar las ventas en el exterior de los productos canarios.

Hasta el jueves 10 de mayo, Canarias dispondrá en el recinto ferial de Madrid (Ifema) de un stand con una superficie expositiva de alrededor de 260 metros cuadrados en la que, además de las empresas, se darán cita por primera vez representantes de los consejos reguladores, así como de los siete cabildos canarios, todos con un objetivo común: aportar valor a los productos canarios.

Además de los espacios reservados a todas las islas, se cuenta con una sala común en la que se desarrollarán



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

las diferentes presentaciones, así como zonas en los que los profesionales de las islas pueden mantener encuentros con distribuidores de este tipo de productos para generar nuevos canales de comercialización.

Los visitantes a esta cita, dedicada a los productos de alimentación gourmet, podrán encontrar en el espacio de Canarias vinos, quesos, mojos, mermeladas, gofios, papas, aceites, mieles, especias, cervezas, etcétera.

Además de la muestra de productos de las islas, durante esos días se realizan degustaciones y catas comentadas dirigidas a mostrar estas producciones estrella de la gastronomía canaria y sus posibilidades culinarias. En total serán más de medio centenar de actividades las que se desarrollarán en este espacio durante los cuatro días que dura la feria.

### Los programas del 'El chef viajero'

El stand será escenario este lunes, a las 14.00 (hora peninsular), de la presentación del último tráiler de la serie documental El chef viajero, producida por el Gobierno de Canarias y en el que cocineros de reconocido prestigio y populares en toda España se convierten en prescriptores de opinión respecto a los productos locales.

Este último avance de la serie incluye imágenes de los capítulos más recientes grabados hace escasas semanas en El Hierro y La Palma, que han tenido como



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

protagonistas a Ángel León, el chef del mar, y Albert Adriá, respectivamente.

Ellos se han sumado al elenco de grandes cocineros que ya han pasado por los fogones de esta serie, como Erlantz Gorostiza, Pepe Rodríguez, Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Susi Díaz y Paco Pérez, además de cocineros de las islas como Carlos Gamonal (padre e hijo), Fabián Mora, Braulio Simancas, Javier Darias, Joaquín Espejo Germán Blanco y Luis León, entre otros.

## CANARIAS 7

### CON LOS PUESTOS A CUESTAS

Una treintena de comerciantes del mercado vive con la certeza de que deben trasladar sus puestos por las obras de rehabilitación del edificio.





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## MILES DE VISITANTES EN LA FIESTA DEL QUESO EN MONTAÑA ALTA

Ni siquiera la lluvia que cayó a intervalos durante la mañana logró impedir que los miles de asistentes pudieran disfrutar un año más de esta jornada festiva en torno al Queso de Guía y a las tradiciones canarias



De extraordinario puede calificarse el éxito de la Fiesta del Queso celebrada hoy en el barrio guiense de Montaña Alta. Ni siquiera la lluvia que cayó a intervalos durante la mañana logró impedir que los miles de asistentes pudieran disfrutar un año más de esta jornada festiva en torno al Queso de Guía y a las tradiciones canarias.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Sobre las doce del mediodía se abrieron los puestos donde poder disfrutar de las miles de degustaciones de sancocho canario, potaje de jaramagos, arroz con leche, tortillas con miel y por supuesto del Queso de Guía, todo ello elaborado y servido como siempre por los vecinos de este barrio de las medianías guienenses.

Las inclemencias del tiempo obligaron a retrasar un poco, hasta la una de la tarde, el inicio de los homenajes, reconocimientos y entrega de premios de la XX Cata Insular de Quesos 'Queso de Guía' que se celebran en el marco de esta celebración y que este año tuvieron como protagonistas al matrimonio de artesanos queseros del Cortijo del Montañón, Flora María Gil Mendoza y Domingo Moreno Moreno, al coordinador de la Fiesta del Queso de Montaña Alta, José Castellano Hernández, y a todos los premiados de la Cata celebrada el pasado domingo en el casco del municipio.

En el acto de los homenajes y la entrega de premios de este año, el alcalde, Pedro Rodríguez, estuvo acompañado por el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el consejero de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, y los concejales de Fiestas, María del Carmen Mendoza, y Desarrollo Local, José Manuel Santana.

Todos ellos destacaron la importancia de esta celebración que se enriquece cada año gracias al



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

respaldo de todos los que la viven y participan en ella como un homenaje a la cultura e identidad colectiva de los canarios, con especial reconocimiento hacia los agricultores, ganaderos y artesanos queseros como los auténticos artífices de que una parte tan importante del patrimonio cultural y etnográfico de esta tierra se preserve.

La celebración en Montaña Alta contó nuevamente con varios escenarios, la plaza, donde tienen lugar las actuaciones de los grupos folclóricos -este año a cargo de 'Facaracas' y del verseador Yeray Rodríguez- y la calle principal del barrio donde se encuentran los puestos con las miles de degustaciones que son sin duda uno de los principales reclamos de esta jornada festiva.

Otro de los puntos de encuentro de esta celebración es la Casa del Queso de Montaña Alta que este año contó entre sus actividades con una interesante cata comentada de quesos de la mano del experto Isidoro Jiménez, un taller infantil de manualidades con lana de ovejas como elemento principal, una demostración de elaboración de queso artesanal, la degustación de leche de oveja con gofio y un Photo Call para a aquellos que quisieran llevarse un divertido recuerdo de este día como pastores ataviados con los atuendos tradicionales, junto al ganado y los famosos quesos de la zona.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## **CANARIAS 24 HORAS**

### **CANARY WINE A LA VANGUARDIA DE LAS TENDENCIAS MUNDIALES EN VITIVINICULTURA**

Viticultura sostenible, elaboraciones respetuosas con el Terroir y comercializaciones diferenciadas son los ejes sobre los que girará el futuro del sector a juicio de los expertos reunidos este fin de semana en Tenerife



La sede de las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias Canary Wine ha sido el lugar de encuentro, durante este fin de semana, de técnicos del proyecto EUROVITISOS procedentes de Francia y Madeira, que se han reunido con representantes del sector vitivinícola del Archipiélago para intercambiar experiencias en torno a sostenibilidad, elaboraciones respetuosas con el entorno y la comercialización diferenciada de productos singulares como lo son nuestros vinos.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EUROVITISOS es un proyecto englobado dentro del programa europeo Erasmus+, que pretende ofrecer oportunidades de estudio, adquisición de experiencia y voluntariado a los jóvenes europeos y que, en este caso concreto, está promovido por el Ciclo de Vitivinicultura del IES La Guancha en Tenerife y participado por la Universidad de Madeira (Portugal) y el Lycée Viticole de Beaune EPLEFPA de Borgoña, (Francia).

El proyecto EUROVITISOS, en el cual participan como partners las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias Canary Wine, aúna la experiencia de más de veinte años del IES La Guancha impartiendo ciclos de viticultura y enología, con la de una institución como el Lycée Viticole de Baune – la más antigua en este campo de Francia - y la Universidad de Madeira, líder mundial indiscutible en la investigación de los vinos de Madeira.

Uno de los compromisos en el desarrollo del proyecto es la divulgación de los objetivos, contenidos y actividades que se desarrollan, para intentar llegar al máximo número de personas, organismos e instituciones posibles. En esta línea, durante estos días se abordaron profusamente lo que todos los expertos consideran son las tendencias mundiales en vitivinicultura: los cultivos sostenibles, las elaboraciones respetuosas con el medio natural y el entorno y, cómo no, algo tan importante en un mundo



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

globalizado como es la comercialización diferenciada de productos tan singulares como son los vinos.

El ciclo formativo de vitivinicultura que se imparte en el IES La Guancha desde hace dos décadas y que ha formado más de 400 alumnos – con una alta empleabilidad en diversos sectores del sector primario – lidera este proyecto Erasmus+ que ha sido valorado por su calidad como el tercero de España, estando dotado con un presupuesto de más de 100.000 euros y posicionando a este centro de enseñanza como referencia en Canarias por su excelencia educativa.

## EL DÍA

## **MÁS DE 180 PRODUCTORES CANARIOS SE DAN CITA EN EL SALÓN DEL GOURMET DE MADRID**





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Gobierno de Canarias participa desde hoy junto a más de 180 empresas de las islas en el 32 Salón Gourmet Madrid 2018, un importante punto de encuentro de empresas del sector de la restauración, el comercio y la distribución agroalimentaria en el que se quiere mejorar la comercialización y conocimiento que existe de la oferta canaria, tanto a nivel nacional como internacional.

Esta iniciativa se enmarca dentro de las acciones que la Consejerías de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, a través de la empresa pública Proexca, y de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, mediante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y GMR Canarias, desarrollan para promocionar e incentivar las ventas en el exterior de los productos canarios.

Hasta el jueves 10 de mayo, Canarias dispondrá en el Recinto ferial de Madrid (IFEMA) de un stand con una superficie expositiva de alrededor de 260 metros cuadrados en la que, además de las empresas, se darán cita por primera vez representantes de los consejos reguladores, así como los siete cabildos canarios, con un objetivo común: poner en valor los productos canarios.

Además de los espacios reservados a cada una de las islas, cuenta con una sala común en la que se desarrollarán las diferentes presentaciones, así como



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

zonas en los que los profesionales de las Islas pueden mantener encuentros con distribuidores de este tipo de productos para generar nuevos canales de comercialización.

Los visitantes a esta cita, dedicada a los productos de alimentación gourmet, podrán encontrar en el espacio de Canarias vinos, quesos, mojos, mermeladas, gofios, papas, aceites, mieles, especias, cervezas, etcétera. Además de la muestra de productos de las islas, durante esos días se realizan degustaciones y catas comentadas dirigidas a mostrar estas producciones estrella de la gastronomía canaria y sus posibilidades culinarias. En total serán más de medio centenar de actividades las que se desarrollarán en este espacio durante los cuatro días que dura la feria.

### CHEF VIAJERO

El stand será escenario hoy lunes a las 14.00 horas (hora peninsular) de la presentación del último tráiler de la serie documental 'El Chef Viajero', producida por el Gobierno de Canarias y en el que cocineros de reconocido prestigio y populares en toda España se convierten en prescriptores de opinión respecto a los productos locales.

Este último avance de la serie incluye imágenes de los capítulos más recientes grabados hace escasas semanas en El Hierro y La Palma, y que han tenido



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

como protagonistas a Ángel León, el 'chef del mar', y Albert Adriá, respectivamente.

Se han sumado así al elenco de grandes cocineros que ya han pasado por los 'fogones' de esta serie como Erlantz Gorostiza, Pepe Rodríguez, Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Susi Díaz y Paco Pérez, además de cocineros de las Islas como Carlos Gamonal (padre e hijo), Fabián Mora, Braulio Simancas, Javier Darias, Joaquín Espejo Germán Blanco y Luis León, entre otros.

La participación de Canarias en esta 32 edición del Salón forma parte de las acciones incluidas en el Plan Sectorial Agroalimentario de Proexca, que destina 42.000 euros a esta iniciativa.

Entre las delegaciones internacionales que participarán en esta edición hay representantes de Alemania, Brasil, Bulgaria, Canadá, Colombia, Costa Rica, Dinamarca, Estados Unidos, Reino Unido, Suecia, entre otros países.

Además de la actividad propia del stand de Canarias, el programa de del Salón incluye la organización de diferentes acciones paralelas, entre las que destaca el 9º Campeonato GourmetQueso 2018, que contará con una participación récord de 725 muestras admitidas, de las que 72 han sido elegidas finalistas y, de estas, ocho proceden de las Islas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Alrededor del Salón se realizarán multitud de actividades, incluido la organización del Business Center (BC), un espacio que se ha consolidado como una potente herramienta de promoción de los alimentos y bebidas de calidad.

En la pasada edición del Salón participaron 1.630 expositores, en una superficie de exposición de 52.200 metros cuadrados, y fue visitada por 93.946 visitantes profesionales. Este año las expectativas superarán las cifras del año pasado.

## LA PROVINCIA

### **QUESOS Y BRUMAS EN MONTAÑA ALTA**

La localidad guiense homenajea a Flora Gil y Domingo Moreno por mantener la tradición en el Cortijo del Montañón





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La bruma y una lluvia intermitente acompañaron ayer la celebración de la Fiesta del Queso de Montaña Alta, pero apenas deslucieron la bienvenida que ofrecieron los vecinos de la localidad a varios miles de visitantes. El mal tiempo, que en esa zona de la Isla es una bendición para agricultores y ganaderos, no pudo con el entusiasmo de los amantes de los quesos de flor de Guía, que en esta 41 edición de su día grande ofrecieron un homenaje al matrimonio formado por Flora Gil Mendoza y Domingo Moreno Moreno, ganaderos y queseros artesanos del Cortijo del Montañón.

La espesa niebla y un fuerte chaparrón a primera hora de la mañana ya avisaron que la Fiesta del Queso iba a estar pasada por agua. "Es una pena porque mucha gente del pueblo ha estado preparando la comida durante estos dos últimos días y esta lluvia hará que muchos de los que pensaban venir se queden en su casa", se lamentaba Fefi González, que junto a otras seis personas se encargó de repartir las raciones de sancocho en uno de los ventorrillos.

Desde el sábado por la mañana habían cocinado más de 40 kilos de sancocho en cuatro grandes calderos, diez kilos de pella de gofio, cinco docenas de huevos duros y varios litros de mojo. Como ellos, otros vecinos de Montaña Alta se encargaron de elaborar las tortillas de harina con miel, potaje de jaramagos o arroz con leche.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

A Milagrosa Molina le tocó un año más la demostración del tueste del millo para elaborar el gofio, una tarea que completó por la tarde en su pequeño molino artesanal de La Atalaya. "Soy la única persona de la isla que todavía hace este trabajo a mano", confesaba orgullosa frente al fuego.

A unos metros de ella, la guiense Cruci Benítez y alemana Melanie Gorz expusieron los trajes tradicionales canarios que elaboran en sus talleres de costura. Para animar las ventas sortearon un vestido típico de mujer y una estameña".

Por todo el pueblo se desplegaron ventorrillos de degustación y venta de quesos, pues es habitual que casi todos los asistentes a la fiesta, tanto los grancanarios como los turistas, aprovechen para comprar al menos una cuña de medio kilo de queso de flor, la estrella de la fiesta. Aunque la lluvia restó algo de público con respecto a los años precedentes, la calle principal de Montaña Alta estaba casi llena a mediodía, con la gente buscando cobijo cada vez que arreciaba la lluvia.

En la parte alta del pueblo, donde se encuentra la Casa del Queso, Rita García ofrecía un vaso de leche de oveja con gofio, muy de agradecer después de subir la cuesta para observar la pequeña exposición de ganado, un rebaño de ovejas y dos vacas de Enrique Naranjo, ganadero de Teror.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Dentro de la Casa del Queso, la vecina Dominga Rivero mostraba en vivo a los visitantes todos los pasos en la elaboración del queso de flor, mientras los niños se divertían en un taller de confección de figuras con lana afieltrada.

En otro salón, el experto Isidoro Jiménez ofreció tres catas comentadas de cinco quesos de Gran Canaria. Participaron 45 personas, 15 por tanda, para descubrir el mundo de sabores y sensaciones que se esconden detrás de cada queso artesanal. Jiménez dejó para el final un queso de flor del Cortijo de Caideros que es la sensación en los últimos concursos y que ya ha obtenido numerosos premios. Se trata de un queso fundente elaborado con un método casi olvidado, tan cremoso que se puede untar. "Es muy especial, a la gente que les gusta mucho comer queso lo acabarán amando, pero también puede ocurrir que no les guste porque es algo fuerte", explicó.

De vuelta a la plaza de Montaña Alta, la Agrupación Folclórica Facaracas tocó bajo la lluvia su repertorio de isas, folias y malagueñas, hasta que tuvo que abandonar antes de lo previsto porque el escenario se convirtió en un charco lleno de cables. El verseedor Yeray Rodríguez, el otro artista invitado, tuvo que esperar.

Una tregua meteorológica fue aprovechada para realizar los homenajes y entregar los premios de la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Cata Insular, el momento más esperado por los ganaderos. Este año se reconoció el trabajo de Flora Gil y Domingo Moreno, propietarios del Cortijo del Montañón, que han respetado la elaboración artesanal heredada de sus abuelos y también han convencido a sus hijos Dunia y David para que mantengan la tradición.

Los homenajeados comentaron que siguen trabajando a diario con su ganado, unas 200 ovejas y 50 cabras, para producir unos 30 o 40 kilos de queso al día en los meses de elaboración. "Es un trabajo muy duro, pero nos ha permitido vivir aquí durante todos estos años", dijo Flora Gil. Su marido, Domingo Moreno, aseguró que pertenece a "una especie en extinción", la de los ganaderos que realizan la trashumancia desde las medianías del norte de la Isla hasta la cumbre para dar los mejores pastos a sus animales.

El Ayuntamiento de Guía ofreció este año un reconocimiento especial a José Castellano Hernández, coordinador de los vecinos que hacen posible la Fiesta del Queso de Montaña Alta.

En la entrega de premios de XX Cata Insular intervinieron el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez; el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; y el consejero de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El herreño Narvay Quintero, que acudió por primera vez a esta fiesta, recordó que Canarias es la región del mundo con mayor número de premios en la última World Cheese Awards, a la que concurren 3.100 quesos de todo el mundo y el Archipiélago consiguió 38 galardones.

El alcalde Pedro Rodríguez destacó que esta celebración "se enriquece cada año gracias al respaldo de todos los que la viven y participan en ella como un homenaje a la cultura e identidad colectiva de los canarios".