



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

## **MARTES, 23 DE ABRIL DE 2019**

### **LA PROVINCIA**

#### **GUÍA PRESUME DE QUESOS ARTESANALES ANTE MÁS DE 60 PROFESIONALES DEL SECTOR**

La Fiesta, cuyo día grande es el sábado, arranca con una jornada técnica en la que los expertos visitaron a ganaderos y artesanos que producen el Queso de Flor



Cocineros de Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote y La Palma, junto a responsables de grandes superficies de Gran Canaria y jefes de compra de cadenas hoteleras, en total en torno a unas 60 personas, visitaron ayer varias queserías artesanales de la Comarca Norte y participaron en una trashumancia desde el Cortijo de Galeote, por la Caldera de Fagagesto, hasta la zona conocida como Lomo del Palo. De esta manera conocieron in situ el trabajo de los ganaderos y artesanos que producen el Queso de Flor de Guía, el único con Denominación de Origen Protegida de Gran Canaria, en el inicio de la Fiesta del Queso 2019.

Dar a conocer y poner en valor la singularidad y excelencia de este producto, elaborado por los últimos trashumantes de Canarias, recogiendo así el testigo de los vecinos de Montaña Alta que iniciaron



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

hace más de cuatro décadas la Fiesta del Queso, figura entre los objetivos de esta Jornada Técnica con la que ha comenzado el programa de actos de esta celebración que este año adelanta la jornada festiva en el casco a este sábado 27 (por las elecciones generales) y que tendrá su continuación el próximo domingo 5 de mayo en Montaña Alta.

El recorrido dio comienzo en el Mercado Agrícola de Santa María de Guía, un espacio cuya planta superior estará dedicada precisamente a actividades de gastronomía y ocio complementario, con el que el Ayuntamiento pretende, además de potenciar la producción local, poner en marcha una serie de iniciativas coordinadas que potencien este mercado en torno a la gastronomía y la producción de kilómetro cero.

En la visita de ayer al municipio participaron los cocineros de Gran Canaria Germán Ortega (La Aquarela), Ángel Palacios (The Brasserie), Mario Rodríguez (Qué Leche), Nelson (Restaurante Nelson); de Tenerife, Los Hermanos Padrón (El Rincón de Juan Carlos, 1 Estrella Michelin), Marcos Tavío (Restaurante Aborigen); de Fuerteventura, Marcos Gutiérrez y Gustavo Guerra (La Cúpula, del Hotel Atlantis Bahía Real, 5 estrellas Gran Lujo); de Lanzarote, Juan Jesús Perdomo (El Risco de Famara) y de Fuerteventura Gustavo Guerra (Rte. La Cúpula del Hotel Atlantis Bahía Real) y Marcos Gutiérrez (Rte. Casa Marcos).

La jornada técnica culminó con una comida en la zona del Lomo del Palo a la que asistió, además de los participantes en esta iniciativa, el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez. El programa de la Fiesta del Queso continuará este miércoles 24 con otra Jornada Técnica con touroperadores y queseros a diversas queserías de este municipio y de Gran Canaria.