



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

DOMINGO, 16 DE JUNIO DE 2019

CANARIAS7

A POR EL MEJOR QUESO DE CANARIAS

A la tradicional oferta de quesos, cabras y otras animales, Feaga 2019 ofreció varias novedades como el 'show cooking' del IES Puerto del Rosario o 'De la Gavia a la Mesa'



Un total de quince catadores profesionales forman el jurado del 17ª Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra-Premios Tabefe que se desarrolló en el marco de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (Feaga). Este jurado se encargó de seleccionar a los ganadores de las diferentes categorías, entre los más de cien quesos de leche de cabra presentados este año a concurso, otorgando además el premio al Mejor Queso de Canarias.

Los catadores procedían de Fuerteventura, Lanzarote, La Palma, Tenerife, Extremadura, Murcia, Castilla La Mancha y Madrid. Este grupo de expertos, reconocidos a nivel nacional, estaba formado por profesionales de la restauración, paneles de cata de consejos reguladores, asociaciones científicas, centros tecnológicos y fabricantes de quesos, entre otros, y han sido elegidos por su formación, experiencia y profesionalidad.



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

Los quesos presentados a concurso serán incluidos en dos clases: quesos elaborados con leche pasteurizada y quesos elaborados con leche cruda. Cada clase será dividida en tres grupos según el proceso de maduración: tiernos, semicurados y curados. El 70% de los quesos que participan en esta edición proceden de Fuerteventura, Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife y La Palma El resto de queso han sido elaborados en Cádiz, Córdoba, Extremadura, Murcia, La Rioja, Madrid y Granada.

Pero Feaga 2019 no sólo ofreció quesos sino que se pasó a la gastronomía con el chef del restaurante Vulcano, Fran Vilela, que inauguró el programa De la Gavia a la Mesa, con una ponencia sobre la cocina al vacío y su aplicación a la cocina majorera. El Cabildo de Fuerteventura incorpora así, y por primera vez, el fomento del consumo al programa de Feaga en su primera edición como feria regional del sector primario. Asimismo, estudiantes de Cocina en el IES Puerto del Rosario ofrecieron un show-cooking gastronómico con productos de Fuerteventura en el stand del Cabildo.

CANARIAS AHORA

ANTONIO CABRERA GANA EN EL CONCURSO MORFOLÓGICO DE LA ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE CABRA MAJORERA

El joven ganadero de Pájara, en la isla de Fuerteventura, indicó que es la primera vez que presenta una cabra al concurso vinculado a la feria Feaga y comentó que tiene una explotación con 600 cabras en ordeño





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

Una cabra de la ganadería de Antonio Cabrera, en Pájara, ha ganado este domingo, 16 de junio, el primer premio del concurso morfológico de la Asociación de Criadores de Cabra Majorera celebrado en la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca (Feaga) de Fuerteventura. El segundo premio fue para un ejemplar de la ganadera María Belén Ramírez, de Los Lajares, y el tercero recayó en una de la ganadería de Julián S. Bárbara Pérez.

Al acto asistieron el presidente en funciones del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales; el consejero en funciones de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico; el director general en funciones de Ganadería del Gobierno de Canarias, David de Vera, y el presidente de la Asociación de Criadores de Cabra Majorera, Iriome Perdomo.

Perdomo recordó que en este concurso "se valora la morfología del animal, que las ubres estén bien colocadas y que sanitariamente el animal esté bien". Dijo que la cabra majorera "es una de las mejores razas para zonas áridas". Perdomo felicitó además al Cabildo de Fuerteventura por la mejora de las instalaciones del recinto ferial de Feaga, en la Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro.

El joven ganadero Antonio Cabrera indicó que es la primera vez que presenta una cabra a ese concurso y comentó que tiene una ganadería de 600 cabras en ordeño en el municipio de Pájara.