

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, 1° A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

# MARTES, 24 DE SEPTIEMBRE DE 2019

## LA PROVINCIA

#### **QUESO DE VALLESECO PARA UNA VISITA ILUSTRE**

Felipe VI y Letizia muestran su solidaridad a 80 vecinos y se llevan un manjar: "Me dijeron que lo probarían y responderían", explica Mario Quintana



CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES –

## **CANARIAS 24 HORAS**

# EL QUESO DE CANARIAS SE ESTRENA COMO PARTICIPANTE EN LA FERIA INTERNACIONAL CHEESE 2019 DE ITALIA

El queso de Canarias está presente por primera vez en la feria internacional 'Cheese 2019', que se celebra durante este fin de semana en la localidad italiana de Bra. Hasta la región de Piamonte han transportado un impresionante queso de 135 kilogramos, elaborado con más de mil litros de leche de cabra procedente de la quesería Bolaños, de Gran Canaria



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, 1° A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Esta feria, que se realiza cada dos años, está considerada la feria de quesos artesanales más importante del mundo. Los quesos que se presentan en ella se hacen a partir de leche cruda sin fermentos artificiales y de forma tradicional. Por este espacio se estima que pasen más de 300.000 personas a lo largo del fin de semana, que en su visita podrán encontrar una extensa variedad de productos procedentes de más de 30 países.



Aarón y Marcos Hernández, tercera generación de la familia Bolaños, han sido los encargados de hacer llegar este gigantesco queso desde Canarias hasta Italia. Aarón cuenta que "el traslado no ha sido fácil por temas de logística, pero el evento y su repercusión internacional valen el esfuerzo". Hasta el municipio de Bra se ha trasladado el maestro quesero y técnico de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, Isidoro Jiménez, que ha destacado "la relevancia de la feria por tratarse de quesos elaborados de forma artesanal, conservando la identidad y las características propias de cada región, así como por la gran afluencia de profesionales y empresarios del sector que buscan productos de calidad con sabores auténticos".

Por su parte, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, ha querido trasladar su felicitación y agradecimiento a Aarón y Marcos "por haber sido pioneros participando en esta importante feria, que sin duda servirá de plataforma internacional para dar a conocer aún más los quesos de Canarias. Las ganas y la ilusión que muestran los jóvenes como ellos, que han tomado el relevo de sus padres y abuelos en un sector arraigado a nuestra cultura, y que pese a las complejidades que presenta, posee muchas posibilidades y merece toda nuestra admiración".