



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

SABADO 19 DE NOVIEMBRE DE 2016

LA PROVINCIA:

LOS QUESOS DE GRAN CANARIA LOGRAN 14 MEDALLAS EN LA WORLD CHEESE AWARDS

En 2013 consiguieron 7 medallas, en 2014 fueron 4 y en 2005 otras 4 medallas, por lo que 14 son un rotundo éxito de su calidad entre los mejores del mundo

Los quesos de Gran Canaria logran 14 medallas en la World Cheese Awards

Los quesos de Gran Canaria han obtenido 14 medallas en la feria internacional World Cheese Awards, un reconocimiento récord en su historia después de varios años de participación, siempre con reconocimientos, pero nunca tantos en su competición con los mejores del mundo.



En total, el Cabildo de Gran Canaria envió a concurso 29 quesos, de los que 14 han obtenido reconocimiento en forma de medallas, la mejor participación de los representantes grancanarios en la feria de referencia del sector a nivel internacional, celebró el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Medalla de oro recibieron los quesos curados de mezcla realizados con leche de cabra y oveja de las queserías Guedes y Roque Grande, mientras que el tercer oro fue para el semicurado de mezcla de vaca, cabra y oveja de Quesos Frescos Lomo Gallego.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las medallas de plata fueron para los curados de oveja de Guedes y Hoya del Cavadero, el curado de cabra de Caprican y el Pajonales semicurado de cabra de Bolaños.

Por su parte, obtuvieron medalla de bronce el Flor de Guía del Cortijo del Caidero, el curado de mezcla de cabra y oveja de Quesería Angelita, el semicurado de cabra de La Cueva del Paso, el curado de cabra y el semicurado de mezcla de cabra y oveja de Roque Grande, el Fagagesto duro de Bolaños y el curado de mezcla de vaca, cabra y oveja de la Finca Fuente Morales.

En la edición anterior, celebrada en Birmingham, cuatro quesos de Gran Canaria obtuvieron mención destacada, con una medalla de oro, dos de plata y una de bronce, mientras que en 2014 las medallas obtenidas fueron seis y en 2013, siete.

La ciudad de San Sebastián acogió la edición de este año del concurso internacional World Cheese Awards (WCA), en la que el jurado decidió otorgar el premio al mejor queso del mundo a una producción de origen noruego.

LOS QUESOS DE GRAN CANARIA LOGRAN 14 MEDALLAS INTERNACIONALES

Los quesos de Gran Canaria han obtenido 14 medallas en la feria internacional World Cheese Awards, tres de oro, cuatro de plata y siete de bronce, informó ayer el Cabildo de Gran Canaria. Se trata de "un reconocimiento récord en su historia después de varios años de participación, siempre con reconocimientos, pero nunca tantos en su competición con los mejores del mundo", señala la corporación insular en un comunicado.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El Cabildo de Gran Canaria envió a concurso 29 quesos, de los que 14 han obtenido reconocimiento en forma de medallas. Medalla de oro recibieron los quesos curados de mezcla realizados con leche de cabra y oveja de las queserías Guedes y Roque Grande, mientras que el tercer oro fue para el semicurado de mezcla de vaca, cabra y oveja de Quesos Frescos Lomo Gallego.

Las medallas de plata fueron para los curados de oveja de Guedes y Hoya del Cavadero, el curado de cabra de Caprican y el Pajonales semicurado de cabra de Bolaños.

Por su parte, obtuvieron medalla de bronce el Flor de Guía del Cortijo del Caidero, el curado de mezcla de cabra y oveja de Quesería Angelita, el semicurado de cabra de La Cueva del Paso, el curado de cabra y el semicurado de mezcla de cabra y oveja de Roque Grande, el Fagagesto duro de Bolaños y el curado de mezcla de vaca, cabra y oveja de la Finca Fuente Morales.

Apoyo del Gobierno

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado los excelentes resultados alcanzados por las producciones del archipiélago, ya que la mitad de las referencias de las isla han obtenido galardón.

"El año pasado participaron 60 muestras y fueron premiadas 18, sin embargo, en esta ocasión, en la que los queseros han contado con el apoyo del Gobierno de Canarias se ha conseguido incrementar la participación hasta alcanzar casi el centenar de participantes y casi se han triplicado el número de premios que han logrado los quesos isleños entre unas 3.000 muestras de todo el mundo que competían en la cita", destacó Quintero.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Canarias realizó actividades paralelas en esta feria, entre las que se encontraban un maridaje de vinos y quesos, dirigida por el chef canario Braulio Simancas, o degustaciones de los manjares de la ganadería.

CANARIAS 7:

4.000 OLIVOS JÓVENES A LA VENTA A PARTIR DEL LUNES

Agricultura del Cabildo, con Antonio Morales como consejero, está organizando una nueva campaña de venta de olivos, de las variedades arbequina, picual y hojiblanca. Comenzará la actividad el lunes, en la Granja Agrícola Experimental.

Los interesados en adquirir estas plantas podrán hacerlo hasta agotar las 4.000 unidades que saldrán a la venta, a precios subvencionados, según fuentes oficiales consultadas.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

SIETE QUESOS DE TENERIFE PREMIADOS EN LOS WORLD CHEESE

AWARDS 2016

Un total de 48 quesos canarios han resultado premiados en un concurso en el que se presentaron 3.000 muestras de todo el mundo

Un puesto de quesos en el Mercado de Nuestra Señora de África José Luis González

- Fotos de la noticia





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El comité organizador del World Cheese Awards 2016 ha publicado los resultados de este certamen, celebrado en San Sebastián, y en el que han sido premiados un total de 48 quesos canarios de los 97 que participaban en el concurso.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado los excelentes resultados alcanzados por las producciones del archipiélago, ya que la mitad de las referencias de la isla que se han dado cita en este evento internacional, han obtenido galardón.

"El año pasado participaron 60 muestras y fueron premiadas 18, sin embargo, en esta ocasión, en la que los queseros han contado con el apoyo del Gobierno de Canarias a través de GMR, el ICCA y Proexca, se ha conseguido incrementar la participación hasta alcanzar casi el centenar de participantes y casi se han triplicado el número de premios que han logrado nuestros quesos entre unas 3.000 muestras de todo el mundo que competían en la cita", destacó Quintero.

Canarias también ha participado en el concurso con una decena de catadores que han formado parte del jurado que otorgaba los premios, entre los que se encontraba una especialista del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Gracias a la labor desarrollada por el Ejecutivo canario a través de Proexca, GMR y el ICCA, una treintena de ganaderos de las islas ha podido desplazarse al País Vasco para intercambiar experiencias y conocimientos con los productores de la Denominación de Origen Protegida Idiazábal, y participar en el International Cheese Festival, feria que les ha permitido contactar con compradores de todo el mundo que acuden a esta prestigiosa muestra.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Asimismo, Canarias ha realizado actividades paralelas en esta feria, entre las que se encontraban un maridaje de vinos y quesos de las islas, dirigida por el chef canario Braulio Simancas, o degustaciones de quesos de las islas, entre otras acciones.

Los quesos premiados con super oro fueron Bodega Oveja Finca Uga, de Lanzarote, y Selectum curado pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura. Los oros recayeron en Alegranza y Untado en pimentón de Finca de Uga (Lanzarote); el Tofio curado pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Queso de cabra curado añejo con corteza de gofio de Flor de Güímar (Tenerife); Queso Lomo Gallego de Quesos Frescos Lomo Gallego (Gran Canaria); Queso semicurado de mezcla de cabra, vaca y oveja de Quesos Frescos Lomo Gallego (Gran Canaria); Queso curado de mezcla de cabra y oveja de Quesería Artesanal Guedes (Gran Canaria); Queso curado de mezcla de cabra y oveja de Quesos Roque Grande (Gran Canaria); Maxorata curado pimentón y Maxorata semicurado pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Queso Victorino (La Palma).

Medallas de Plata

A estos premios hay que sumarles las medallas de plata, que reconocieron la calidad del Queso fresco de la Sociedad Cooperativa Quesos Guriamen (Fuerteventura), el Maxorata fresco, el Maxorata semicurado pimentón, Maxorata curado pimentón y el Tofio semicurado pimentón, los cuatro del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Rojillo, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; Pajonales semicurado de cabra de Quesos Bolaños (Gran Canaria); El Faro curado, Tinache curado, Guatisea curado y Granja San Roque Curado, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; Queso curado de oveja de Quesería artesanal Guedes (Gran Canaria); Queso curado de oveja de Hoya del Cavadero (Gran Canaria); Bodega cabra y oveja de Finca de Uga (Lanzarote); curado de cabra de Caprican (Gran Canaria); Queso curado la Gambuesa (Fuerteventura); Queso Las Cuevas (La Palma); **Queso de**



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

mezcla añejo de cabra y vaca, y Queso viejo de mezcla de Montesdeoca (Tenerife). Los bronces fueron para semicurado Flor de Luz, semicurado de Montaña de Haría y La Flor de Teguisse curado, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; semicurado de cabra de Quesos La cueva del Paso (Gran Canaria); curado de cabra de Quesos Roque Grande (Gran Canaria); Queso de cabra semicurado ahumado de Biogranja Montesdeoca (Tenerife); Queso curado mezcla Valsequillo (Gran Canaria); queso curado de mezcla de vaca, cabra y oveja de Finca Fuentemorales (Gran Canaria); Fagagesto duro de Queso Bolaños (Gran Canaria); semicurado de oveja y cabra de Roque Grande (Gran Canaria); curado de mezcla de cabra y oveja de quesos Angelita (Gran Canaria), queso Cortijo de Caideros (Gran Canaria); almogrote La Reina de Distribuciones y almogrotes La Reina(Tenerife); el Tofio crema de queso de cabra, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y los almogrotes rojo y verde Montesdeoca (Tenerife).

LA INSTITUCIÓN FOMENTA LA EMPRENDEDURÍA EN EL SECTOR DE LA AGRICULTURA

Más de 60 alumnos participan en una jornada celebrada en Tacoronte

El Cabildo de Tenerife promueve el emprendimiento en el sector agrario a través de una jornada dirigida a personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial relacionado con el medio rural. El vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explicó que esta iniciativa "pretende fomentar el espíritu emprendedor en el ámbito rural, un sector donde es especialmente necesario el apoyo al autoempleo".



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Según el consejero insular, estas actividades formativas "se enmarcan dentro de una acción integral del Cabildo tinerfeño para el desarrollo económico sostenible y la creación de empleo estable".

El acto, celebrado en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, contó con la participación de más de 60 alumnos. La jornada incluyó dos ponencias técnicas impartidas por Juan Sánchez, profesor de la Facultad de Economía de la Universidad de La Laguna, y el técnico del Grupo de Acción Rural de Tenerife, José Zoilo, en relación con las motivaciones para emprender y la agroecología, así como sobre las líneas de ayudas al emprendimiento agrario y rural contempladas en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020.

En las jornadas participaron también cuatro emprendedores del sector agrario, que explicaron sus experiencias a los asistentes y las claves del éxito de sus proyectos. Ancor Expósito, de la Granja Ara; José Bernardo Dorta, de Tacoronte Garden; Fabián Martín, de Aura Miel, y Francisco Javier Martín, de Cervezas Tierra de Perros, fueron en esta ocasión los encargados de mostrar los retos y oportunidades existentes en el medio rural.

Aguacate

El Cabildo también ha impartido esta semana un curso sobre el cultivo del aguacate, al que asistieron más de medio centenar de agricultores y técnicos interesados en mejorar sus explotaciones y conseguir un mayor rendimiento.

Los cultivos subtropicales han crecido en los últimos años, especialmente el de aguacate, que se ha convertido en una alternativa a otros cultivos tradicionales debido a su alta rentabilidad.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LA CASA DE LA MIEL CELEBRA LA UNDÉCIMA FERIA DEL PRODUCTO CON CATAS Y CONCURSOS

La Casa de la Miel, ubicada en el municipio de El Sauzal, acoge mañana la entrega de los premios a los niños ganadores del concurso *Tu peso en miel*, un certamen que se enmarca en la undécima edición de la Feria de la Miel de Tenerife, instalada en el mismo recinto y que permanecerá abierta hasta las 15:00 horas.

El acto contará con la presencia del vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el alcalde de El Sauzal, Mariano Pérez; y el presidente de la Asociación de Apicultores de Tenerife (Apiten), quienes entregarán los premios del concurso de dibujo para escolares que significa para el ganador un premio equivalente a su peso en miel.

Además, esta tarde un grupo de niños participarán en una cata de mieles para elegir la mejor a su gusto entre las ganadoras del concurso convocado por el Cabildo.

EL MERCADILLO DEL AGRICULTOR DEDICA HOY UNA JORNADA A LA COCINA CON CASTAÑAS

Los sabores y aromas de la castaña en sus más diversas variedades, como producto de consumo bajo formas tradicionales como el tostado o guisado, pero de una versatilidad gastronómica emergente en la cocina creativa y la repostería, será un año más la protagonista indiscutible de la Feria de la Castaña de La Matanza de Acentejo, que alcanza hoy su decimocuarta edición



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

con el Mercadillo del Agricultor como su emblemático marco de desarrollo. Este espacio, un gigantesco escaparate local para el sector agrícola se convertirá de nueve de la mañana a tres de la tarde en un gigantesco y accesible castañar, con un flujo de actividades constantes y una particular y sabrosa atmósfera que sólo este fruto es capaz de generar.

La cita con el producto y su cultura es hoy por hoy la más importante de Tenerife, consolidada año tras año en un formato de auténtico festival que incluye rutas temáticas por los paisajes de castaños, itinerarios gastronómicos, concursos escolares, certámenes artísticos y gastronomía popular, degustaciones, stands de exposición y de venta, parrandas musicales y un largo etcétera de ingredientes.

Las castañas de Acentejo, la zona de Tenerife en la que con diferencia se concentra la mayor parte de la producción insular, reinarán durante un fin de semana llamado como viene siendo habitual a no pasar desapercibido. Tras el éxito alcanzado en las dos últimas ediciones, este año se dará continuidad a la novedad que ha supuesto incorporar el *show cooking La cocina de la castaña en directo*.

LA JORNADA DE LAS LEGUMBRES CONTARÁ CON LA PRESENCIA DE UN CONCURSANTE DE 'MASTERCHEF'

El cocinero Ángel Carrero participará en las actividades que se celebrarán el 1 de diciembre





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La Jornada de Las Legumbres contará con la presencia de un concursante de 'MasterChef'

La OpiniónEl Ayuntamiento de La Laguna junto con la Universidad de La Laguna han organizado la Jornada de Las Legumbres que tendrá lugar el 1 de diciembre en el Centro Ciudadano El Tranvía, en horario de 16:30 a 20:30 horas.

La jornada unirá teoría y práctica, bajo la metodología de *show cooking*, las charlas magistrales y degustaciones. La entrada será totalmente gratuita.

Los encuentros magistrales estarán a cargo de Lluís Serra Majem, catedrático de Salud Pública y Medicina Preventiva en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y Domingo José Ríos Mesa, director del Centro de Conservación de la Biosfera Agrícola de Tenerife.

El *show cooking*, que se iniciarán a partir de las 19:00 horas, será realizado por el chef y concursante en el programa de TVE *Master Chef 2016*, Ángel Carrero. Y también por Juan Carlos Clemente Cubas, chef y vicepresidente de la Asociación de Cocineros y Reporteros de Canarias.

A las 20:00 horas habrá degustación de tapas elaboradas con legumbres y vinos de Tenerife.

Los objetivos de los organizadores son promover el conocimiento sobre la importancia nutricional de las legumbres; favorecer el intercambio y acercamiento a la comunidad universitaria y profesionales para trabajar conjuntamente en la educación para preservar la producción y el conocimiento de las legumbres. Además, se quiere fomentar la formación de grupos de reflexiones interdisciplinarias e interlocales que, dentro de la educación, elaboren y desarrollen propuestas para fomentar un uso plural y creativo sobre las legumbres.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Esta actividad nace a raíz de la reunión de la Asamblea General de las Naciones Unidas que proclamó el Año Internacional de las Legumbres 2016 con la propuesta de sensibilizar a la opinión pública sobre las ventajas nutricionales de las legumbres como parte de una producción de alimentos sostenible encaminada a lograr la seguridad alimentaria y la nutrición.

El objetivo de Naciones Unidas ha sido que el 2016 sea una oportunidad única de fomentar conexiones a lo largo de toda la cadena alimentaria para aprovechar mejor las proteínas derivadas de las legumbres, incrementar la producción mundial de legumbres, utilizar de manera más apropiada la rotación de cultivos y de hacer frente a los retos que existen en el comercio de legumbres.

CANARIAS 24 HORAS:

LOS QUESOS DE GRAN CANARIA BATEN RÉCORD EN LA FERIA INTERNACIONAL WCA CON 14 MEDALLAS



Las Palmas de Gran Canaria/ Los quesos de Gran Canaria han obtenido 14 medallas en la feria internacional World Cheese Awards, un reconocimiento récord en su historia después de varios años de participación, siempre con reconocimientos, pero nunca tantos en su competición con los mejores del mundo.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

En total, el Cabildo de Gran Canaria envió a concurso 29 quesos, de los que 14 han obtenido reconocimiento en forma de medallas, la mejor participación de los representantes grancanarios en la feria de referencia del sector a nivel internacional, celebró el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Medalla de oro recibieron los quesos curados de mezcla realizados con leche de cabra y oveja de las queserías Guedes y Roque Grande, mientras que el tercer oro fue para el semicurado de mezcla de vaca, cabra y oveja de Quesos Frescos Lomo Gallego.

Las medallas de plata fueron para los curados de oveja de Guedes y Hoya del Cavadero, el curado de cabra de Caprican y el Pajonales semicurado de cabra de Bolaños.

Por su parte, obtuvieron medalla de bronce el Flor de Guía del Cortijo del Caidero, el curado de mezcla de cabra y oveja de Quesería Angelita, el semicurado de cabra de La Cueva del Paso, el curado de cabra y el semicurado de mezcla de cabra y oveja de Roque Grande, el Fagagesto duro de Bolaños y el curado de mezcla de vaca, cabra y oveja de la Finca Fuente Morales.

En la edición anterior, celebrada en Birmingham, cuatro quesos de Gran Canaria obtuvieron mención destacada, con una medalla de oro, dos de plata y una de bronce, mientras que en 2014 las medallas obtenidas fueron seis y en 2013, siete.

La ciudad de San Sebastián acogió la edición de este año del concurso internacional World Cheese Awards (WCA), en la que el jurado decidió otorgar el premio al mejor queso del mundo a una producción de origen noruego.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

CANARIAS AHORA:

LA DIRECTORA DE LA AGENCIA CANARIA DEL MEDIO NATURAL DEFIENDE UNA LEY DEL SUELO QUE CALIFICA DE "TRASCENDENTAL"

Ana Batista dice que introduce novedades necesarias para hacer "más efectivo" el cumplimiento de los cometidos que tiene encomendados la Agencia



Tras una larga lucha ecologista, Veneguera es hoy un territorio protegido. (Canarias Ahora).

La directora de la Agencia Canaria del Medio Natural, Ana Batista, ha asegurado que la nueva Ley del Suelo es "trascendental" para Canarias en este momento e introduce novedades necesarias para hacer "más efectivo" el cumplimiento de los cometidos que tiene encomendados la Agencia.

"Frente a quienes apuestan por el inmovilismo y prefieren mantener una situación que paraliza el progreso de las islas, el Gobierno de Canarias ha optado por afrontar su responsabilidad y dar una solución que nos permite evolucionar sin que nuestros valores naturales se vean afectados y que acerca de manera eficaz la ordenación del territorio a los ciudadanos", señala.

Batista recuerda en un comunicado que la "maraña normativa" en materia de ordenación del suelo ha llevado a la parálisis que sufren en este momento 31 municipios canarios que no han podido iniciar su adaptación al Texto Refundido de 2003: "Ninguna sociedad que pretenda crecer económicamente



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

y crear empleo puede asumir que el plazo medio de aprobación de un Plan General sea de doce años".

La directora de la Agencia Canaria del Medio Natural defiende que con la Ley del Suelo se aplicará la disciplina urbanística y se simplifica el proceso sancionador para agilizarlo, y añade que la nueva regulación racionaliza el régimen de infracciones y sanciones y aclara el reparto competencial entre la Agencia y los cabildos y ayuntamientos.

Ante las "alarmas injustificadas" y los "ataques sin fundamento real" que está sufriendo el proyecto de ley por parte de algunos sectores, Ana Batista aclara que el principio rector del proyecto de Ley del Suelo es el desarrollo sostenible, entendido como el equilibrio entre la protección del medio ambiente y el uso racional de los recursos naturales para atender a las necesidades de empleo, de cohesión social y de igualdad de oportunidades entre los ciudadanos.

Así, sostiene que la nueva Ley del Suelo "da respuesta, de manera especial, a las necesidades del sector primario, favoreciendo su profesionalización y el desarrollo de actividades complementarias".

"Canarias necesita una nueva ley que garantice el equilibrio entre el cuidado de nuestro entorno y el progreso de los canarios, que preserve nuestro modelo territorial y que permita avanzar al sector primario, que clarifique los trámites y procedimientos y que establezca unos límites competenciales claros entre las administraciones, que dé solución a los problemas del día a día de los ciudadanos", señala Batista.

RTVC:

CANARIAS CUENTA CON MÁS DE 40 ESPECIES DE SETAS COMESTIBLES

Un grupo de aficionados ha realizado este sábado una salida micológica para aprender algo más sobre botánica en El Hierro.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



La Semana de la Ciencia y la Innovación de Canarias se ha puesto en marcha El Hierro con diversas actividades dedicadas a la botánica.

Un grupo de aficionados a la ciencia ha salido a los montes herreños a recoger setas. Canarias cuenta con más de 40 especies comestibles, pero hay que saber elegir las.

Este sábado ha tocado una salida micológica para recoger y clasificar hongos en una isla, El Hierro, que tiene en la lluvia y humedad, las mejores aliadas.

EXPERTOS HABLAN SOBRE DESIGUALDAD DE LA MUJER EN EL MEDIO RURAL

La Villa de Moya acoge un Foro interdisciplinar que finaliza este domingo con la Muestra Comercial y Artesanal de Mujeres Emprendedoras





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La Villa de Moya acoge este fin de semana el primer foro sobre igualdad para la mujer en el mundo rural.

Expertos juristas han asesorado a las trabajadoras sobre las herramientas que existen para avanzar en la inserción sociolaboral y luchar contra la discriminación.

Uno de los objetivos de este colectivo es elaborar un estatuto que recogerá el derecho a la propiedad compartida. Sólo 9 de estas mujeres tiene la titularidad de las tierras que trabajan.

El programa lo conforman varias ponencias y talleres y la culminación este domingo con la Muestra Comercial y Artesanal de Mujeres Emprendedoras con más de medio centenar de stands a lo largo de la calle principal del casco de la Villa de Moya, con exposición y venta de productos elaborados por mujeres emprendedoras de Canarias.

UN TOTAL DE 48 QUESOS CANARIOS SON PREMIADOS EN EL WCA 2016

La mitad de las producciones del Archipiélago que participaron en este reconocido certamen internacional han obtenido galardón, de estas distinciones dos son superiores, 11 oros, 19 platas, y 16 bronces.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



El comité organizador del World Cheese Awards 2016 ha publicado hoy los resultados de este certamen, celebrado en San Sebastián, y en el que han sido premiados un total de 48 quesos canarios de los 97 que participaban en el concurso.

La mitad de las producciones del Archipiélago que participaron en este reconocido certamen internacional han obtenido galardón, de estas distinciones dos son superoros, 11 oros, 19 platas, y 16 bronces, informa la Consejería de Agricultura en un comunicado.

El consejero Narvay Quintero, destacó que los queseros han contado en esta edición con el apoyo del Gobierno de Canarias a través de GMR, el ICCA y Proexca, y que ello ha conseguido incrementar la participación hasta alcanzar casi el centenar de participantes y casi triplicado el número de premios entre unas 3.000 muestras de todo el mundo que competían.

Canarias también ha participado en el concurso con una decena de catadores que han formado parte del jurado que otorgaba los premios, entre los que se encontraba una especialista del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Así mismo, una treintena de ganaderos de las islas ha podido desplazarse al País Vasco para intercambiar experiencias y conocimientos con los productores de la Denominación de Origen Protegida Idiazábal, y contactar con compradores de todo el mundo que acuden a la muestra.

Además, Canarias ha realizado actividades paralelas en esta feria, entre las que se encontraban un maridaje de vinos y quesos de las islas, dirigida por el chef canario Braulio Simancas o degustaciones de quesos de las islas, entre



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

otras

acciones.

Catorce medallas para los quesos grancanarios

Los quesos de de Gran Canaria han obtenido 14 medallas, "un reconocimiento récord en su historia después de varios años de participación, siempre con reconocimientos, pero nunca tantos en su competición con los mejores del mundo", según ha detallado el Cabildo de Gran Canaria en un comunicado.

El Cabildo de Gran Canaria envió a concurso 29 quesos, de los que 14 han obtenido reconocimiento en forma de medallas.

Medalla de oro recibieron los quesos curados de mezcla realizados con leche de cabra y oveja de las queserías Guedes y Roque Grande, mientras que el tercer oro fue para el semicurado de mezcla de vaca, cabra y oveja de Quesos Frescos Lomo Gallego.

Las medallas de plata fueron para los curados de oveja de Guedes y Hoya del Cavadero, el curado de cabra de Caprican y el Pajonales semicurado de cabra de Bolaños.

Por su parte, obtuvieron medalla de bronce el Flor de Guía del Cortijo del Caidero, el curado de mezcla de cabra y oveja de Quesería Angelita, el semicurado de cabra de La Cueva del Paso, el curado de cabra y el semicurado de mezcla de cabra y oveja de Roque Grande, el Fagagesto duro de Bolaños y el curado de mezcla de vaca, cabra y oveja de la Finca Fuente Morales.

En la edición anterior, cuatro quesos de Gran Canaria obtuvieron mención destacada, con una medalla de oro, dos de plata y una de bronce, mientras que en 2014 las medallas obtenidas fueron seis y en 2013, siete.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

PREMIAN A 48 QUESOS CANARIOS EN LA 'WORLD CHEESE AWARDS 2016'



El comité organizador del World Cheese Awards 2016 ha publicado este viernes en su página web los resultados de la presente edición de este certamen, celebrado en San Sebastián y en el que han sido premiados un total de 48 quesos canarios de los 97 que participaban este año en el concurso.

Estas distinciones se reparten en dos superoros, 11 oros, 19 platas, y 16 bronces, informa la Consejería en una nota.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado los excelentes resultados alcanzados por las producciones del archipiélago, ya que la mitad de las referencias de la isla que se han dado cita en este evento internacional, han obtenido galardón.

"El año pasado participaron 60 muestras y fueron premiadas 18, sin embargo, en esta ocasión, en la que los queseros han contado con el apoyo del Gobierno de Canarias a través de GMR, el ICCA y Proexca, se ha conseguido incrementar la participación hasta alcanzar casi el centenar de participantes y casi se han triplicado el número de premios que han logrado nuestros quesos entre unas 3.000 muestras de todo el mundo que competían en la cita", destacó Quintero.

Canarias también ha participado en el concurso con una decena de catadores que han formado parte del jurado que otorgaba los premios, entre los que se



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

encontraba una especialista del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Gracias a la labor desarrollada por el Ejecutivo canario a través de Proexca, GMR y el ICCA, una treintena de ganaderos de las islas ha podido desplazarse al País Vasco para intercambiar experiencias y conocimientos con los productores de la Denominación de Origen Protegida Idiazábal, y participar en el International Cheese Festival, feria que les ha permitido contactar con compradores de todo el mundo que acuden a esta prestigiosa muestra.

Asimismo, Canarias ha realizado actividades paralelas en esta feria, entre las que se encontraban un maridaje de vinos y quesos de las islas, dirigida por el chef canario Braulio Simancas, o degustaciones de quesos de las islas, entre otras acciones.

Los quesos premiados con super oro fueron Bodega Oveja Finca Uga, de Lanzarote, y Selectum curado pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Los oros recayeron en Alegranza y Untado en pimentón de Finca de Uga (Lanzarote); el Tofio curado pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Queso de cabra curado añejo con corteza de gofio de Flor de Güímar (Tenerife); Queso Lomo Gallego de Quesos Frescos Lomo Gallego (Gran Canaria); Queso semicurado de mezcla de cabra, vaca y oveja de Quesos Frescos Lomo Gallego (Gran Canaria); Queso curado de mezcla de cabra y oveja de Quesería Artesanal Guedes (Gran Canaria); Queso curado de mezcla de cabra y oveja de Quesos Roque Grande (Gran Canaria); Maxorata curado pimentón y Maxorata semicurado pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Queso Victorino (La Palma).

MEDALLAS DE PLATA

A estos premios hay que sumarles las medallas de plata, que reconocieron la calidad del Queso fresco de la Sociedad Cooperativa Quesos Guriamen (Fuerteventura), el Maxorata fresco, el Maxorata semicurado pimentón, Maxorata curado pimentón y el Tofio semicurado pimentón, los cuatro del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Rojillo, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; Pajonales semicurado de cabra de Quesos Bolaños (Gran Canaria); El Faro curado, Tinache curado, Guatisea curado y Granja San Roque Curado, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; Queso curado de oveja de Quesería artesanal Guedes (Gran Canaria); Queso curado de oveja de Hoya del Cavadero (Gran Canaria); Bodega cabra y oveja de Finca de Uga (Lanzarote); curado de cabra de Caprican (Gran Canaria); Queso curado la



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Gambuesa (Fuerteventura); Queso Las Cuevas (La Palma); Queso de mezcla añejo de cabra y vaca, y Queso viejo de mezcla de Montesdeoca (Tenerife).

Los bronces fueron para semicurado Flor de Luz, semicurado de Montaña de Haría y La Flor de Teguisse curado, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; semicurado de cabra de Quesos La cueva del Paso (Gran Canaria); curado de cabra de Quesos Roque Grande (Gran Canaria); Queso de cabra semicurado ahumado de Biogranja Montesdeoca (Tenerife); Queso curado mezcla Valsequillo (Gran Canaria); queso curado de mezcla de vaca, cabra y oveja de Finca Fuentemorales (Gran Canaria); Fagagesto duro de Queso Bolaños (Gran Canaria); semicurado de oveja y cabra de Roque Grande (Gran Canaria); curado de mezcla de cabra y oveja de quesos Angelita (Gran Canaria), queso Cortijo de Caideros (Gran Canaria); almogrote La Reina de Distribuciones y almogrotes La Reina(Tenerife); el Tofio crema de queso de cabra, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y los almogrotes rojo y verde Montesdeoca (Tenerife).

EL APURÓN:

EL QUESO LAS CUEVAS DE PUNTAGORDA LOGRA UNA MEDALLA DE ORO Y OTRA DE PLATA EN EL WORLD CHEESE AWARDS

En total 48 quesos canarios han sido premiados en este concurso, siendo Las Cuevas el único de La Palma



Queso Las Cuevas. D.M.

El comité organizador del World Cheese Awards 2016 ha publicado hoy en su página web los resultados de la presente edición de este certamen, celebrado



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

en San Sebastián y en el que han sido premiados un total de 48 quesos canarios (de La Palma, Queso Las Cuevas de Puntagorda y no Queso Victorino como aparece por error en el listado ya que ni siquiera se presentó al concurso, según han informado a El Apurón fuentes del Consejo Regulador de Quesos La Palma) de los 97 que participaban este año en el concurso. Estas distinciones se reparten en dos superrosos, 11 oros, 19 platas, y 16 bronces.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado los excelentes resultados alcanzados por las producciones del Archipiélago, ya que la mitad de las referencias de la isla que se han dado cita en este evento internacional, han obtenido galardón.

“El año pasado participaron 60 muestras y fueron premiadas 18, sin embargo, en esta ocasión, en la que los queseros han contado con el apoyo del Gobierno de Canarias a través de GMR, el ICCA y Proexca, se ha conseguido incrementar la participación hasta alcanzar casi el centenar de participantes y casi se han triplicado el número de premios que han logrado nuestros quesos entre unas 3.000 muestras de todo el mundo que competían en la cita”, destacó Quintero.

Canarias también ha participado en el concurso con una decena de catadores que han formado parte del jurado que otorgaba los premios, entre los que se encontraba una especialista del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Gracias a la labor desarrollada por el Ejecutivo canario a través de Proexca, GMR y el ICCA, una treintena de ganaderos de las islas ha podido desplazarse al País Vasco para intercambiar experiencias y conocimientos con los productores de la Denominación de Origen Protegida Idiazábal, y participar en el International Cheese Festival, feria que les ha permitido contactar con compradores de todo el mundo que acuden a esta prestigiosa muestra.

Asimismo, Canarias ha realizado actividades paralelas en esta feria, entre las que se encuentran un maridaje de vinos y quesos de las islas, dirigida por el chef canario Braulio Simancas o degustaciones de quesos de las islas, entre otras acciones.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Los quesos premiados con super oro fueron Bodega Oveja Finca Uga, de Lanzarote, y Selectum curado pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Los oros recayeron en Alegranza y Untado en pimentón de Finca de Uga (Lanzarote); el Tofio curado pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Queso de cabra curado añejo con corteza de gofio de Flor de Güímar (Tenerife); Queso Lomo Gallego de Quesos Frescos Lomo Gallego (Gran Canaria); Queso semicurado de mezcla de cabra, vaca y oveja de Quesos Frescos Lomo Gallego (Gran Canaria); Queso curado de mezcla de cabra y oveja de Quesería Artesanal Guedes (Gran Canaria); Queso curado de mezcla de cabra y oveja de Quesos Roque Grande (Gran Canaria); Maxorata curado pimentón y Maxorata semicurado pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Queso Las Cuevas (La Palma).

A estos premios hay que sumarles las medallas de plata, que reconocieron la calidad del Queso fresco de la Sociedad Cooperativa Quesos Guriamen (Fuerteventura), el Maxorata fresco, el Maxorata semicurado pimentón, Maxorata curado pimentón y el Tofio semicurado pimentón, los cuatro del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Rojillo, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; Pajonales semicurado de cabra de Quesos Bolaños (Gran Canaria); El Faro curado, Tinache curado, Guatisea curado y Granja San Roque Curado, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; Queso curado de oveja de Quesería artesanal Guedes (Gran Canaria); Queso curado de oveja de Hoya del Cavadero (Gran Canaria); Bodega cabra y oveja de Finca de Uga (Lanzarote); curado de cabra de Caprican (Gran Canaria); Queso curado la Gambuesa (Fuerteventura); Queso de mezcla añejo de cabra y vaca, Queso Las Cuevas (La Palma); Queso de mezcla añejo de cabra y vaca y Queso viejo de mezcla de Montesdeoca (Tenerife).

Los bronces fueron para semicurado Flor de Luz, semicurado de Montaña de Haría y La Flor de Teguisse curado, de la Asociación de Queserías de Lanzarote; semicurado de cabra de Quesos La cueva del Paso (Gran Canaria); curado de cabra de Quesos Roque Grande (Gran Canaria); Queso de cabra semicurado ahumado de Biogranja Montesdeoca (Tenerife); Queso curado mezcla Valsequillo (Gran Canaria); queso curado de mezcla de vaca, cabra y oveja de Finca Fuentemorales (Gran Canaria); Fagagesto duro de Queso Bolaños (Gran Canaria); semicurado de oveja y cabra de Roque Grande (Gran Canaria); curado de mezcla de cabra y oveja de quesos Angelita (Gran Canaria), queso Cortijo de Caideros (Gran Canaria); almogrote La Reina de Distribuciones y almogrotes La Reina(Tenerife); el Tofio crema



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de queso de cabra, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y los almogrotes rojo y verde Montesdeoca (Tenerife).