



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

DOMINGO 07 DE MAYO DE 2017

EL DÍA:

LA PRODUCCIÓN DE MIEL SE REDUCIRÁ ESTE AÑO UN 40% DEBIDO A LA SEQUÍA

La falta de lluvias y la escasez de floración afectará especialmente a la cosecha de miel de retama, tajinaste, así como de otras variedades que se dan en la zona de costa de toda la Isla.



La producción de miel se reducirá este año un 40% debido a la sequía "2017 será un año malo para la producción de miel en Tenerife debido a la sequía. Apenas ha llovido y en El Teide no nevó lo suficiente, con poca floración en la retama. La producción caerá, al menos, un 40% con respecto a 2016". Así se manifestó, en declaraciones a EL DÍA, el presidente de la Asociación de Apicultores de Tenerife (Apiten), Roberto Marrero, quien dijo que este año las mieles más afectadas son "las de remata, tajinaste y otras como las que se dan en costa, que en este ejercicio no se han podido recolectar".



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 falta de lluvias lleva a "una mayor mortandad de las abejas. Y si no tienen alimento, somos los apicultores los que tenemos que alimentarlas. Eso supone un mayor coste. Asimismo, nosotros intentamos no subir los precios, pero cuando no hay miel, entra más producción de fuera. Nuestra producción no abastece el mercado canario", aseveró.

En cuanto a las enfermedades en las abejas, destacó que "la varroa la tenemos más o menos controlada. Asimismo, este año tampoco ha habido mucha virosis, ya que no se han producido con frecuencia variaciones de temperaturas. Estamos tranquilos".

El titular de Apiten también valoró positivamente "la puesta en marcha de tres salas de extracción periférica de miel, algunas de ellas ya están casi montadas. En concreto, se instalarán en Arico, Arafo y La Orotava. La de Arafo intentamos inaugurarla en el plazo de dos semanas". Marrero resaltó que "la Casa de la Miel dejó de extraer la miel de los apicultores y se lo propusimos al Cabildo de Tenerife, que nos ha ayudado económicamente, además de la colaboración de los ayuntamientos con los locales".

Y añadió que "estamos en contacto con otras administraciones para buscar una sala de extracción para el área metropolitana, en concreto para la gente de El Rosario, que se queda un poco descubierta".

Marrero destacó que el Gobierno canario "ha cedido a Apiten ser el órgano gestor de la Denominación de Origen Miel de Tenerife. Eso es muy bueno para el sector. Solo hay tres denominaciones de origen de miel en toda España".



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

"Tenemos garantizado el relevo generacional en esta actividad, manteniéndose las cifras de apicultores en 660 y 16.000 colmenas. Este año hemos puesto en marcha cinco cursos y ha respondido muy bien", concluyó.

Una práctica artesanal con gran variedad de mieles

La apicultura que se practica en Tenerife es artesanal. Debido a su orografía, los colmenares suelen ser de pequeña dimensión y de difícil acceso, lo que dota de una especial dificultad y singularidad a esta actividad, que constituye para muchos apicultores un importante complemento de la renta familiar. Se producen en la Isla una gran diversidad de mieles que ofrecen un amplio abanico de colores y sabores que van desde las tonalidades muy claras y sabores poco intensos de la miel de tajinaste, al color oscuro y sabor fuerte de la miel de monte o de castaño, pasando por toda una gama de ámbares y dorados inimaginables. Se pueden encontrar exquisitas mieles multiflorales que tradicionalmente se han diferenciado en mieles de costa, de monte y de cumbre, según su zona de producción. Igualmente se producen una gran diversidad de mieles monoflorales en las que se evidencia el mayor grado de personalidad y contraste. La Isla se constituye como un auténtico continente en miniatura, ya que su orografía y abrupto relieve producen grandes variaciones climáticas. Se produce entre 15 y 20 toneladas de miel al año. Se suelen hacer dos campañas de recolección, una en la costa y otra en la cumbre, recogiendo entre 10 y 15 kilos de miel por colmena.



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

YA SE RESPIRA FENAVIN

El movimiento previo de esta feria, que es una de las grandes citas del calendario vinculadas con el vino, si no la más importante hoy en día, se deja notar en su sede de Ciudad Real, donde se va a desplegar el encuentro a gran escala y que, según sus organizadores, superará récords desde su puesta en marcha, allá por 2001. Un "stand" del Gobierno de Canarias, que aglutinará una veintena de bodegas, defenderá nuestras referencias vitícolas desde este martes al jueves.



Ya se respira FENAVIN

Redacto este avance desde Ciudad Real, en la antesala de la novena Feria Nacional del Vino. Conversaba hace un rato con el responsable de todo el entramado de comunicaciones que se está comprobando en estos momentos en el Recinto Ferial ciudadrealeño. Al edificio central se agregan una serie de carpas acondicionadas para la avalancha de bodegueros, periodistas y personalidades que van a tener contacto con uno de los grandes pulmones



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

relacionados con el mundo del vino y la capacidad de contactos de negocio y comerciales (se prevén ahora mismo más de... ¡300.000!).

Los medios de Castilla La Mancha se han volcado desde hace meses en la información de una feria, dirigida por Manuel Juliá, que, con periodicidad bienal, demuestra un poder de convocatoria otrora inimaginable. Hay que estar en Fenavin y Canarias va a estar estos tres días, de martes a jueves, con un "stand" propiciado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA), compartimentado en tres espacios en los que habrá presencia de 22 bodegueros.

Vinos de Tenerife (cuatro denominaciones de origen), bodegas a título particular y Canary Wine (DOP Islas Canarias) van a mostrar las referencias y singularidades procedentes de todas las Islas (excepto Fuerteventura). Estos embajadores de la viticultura canaria tendrán un espacio inigualable para emprender relaciones con potenciales compradores.

No en balde ahí están las previsiones: el presidente de la Diputación y de Fenavin, José Manuel Caballero, asegura que esta edición de 2017 pulverizará todas las cifras, ya que habrá 1.802 bodegas, un 32% más que en 2015, y 17.000 compradores.

De martes a jueves, los visitantes van a poder apreciar referencias nada menos que de entre 1.492 que se dispondrán en la Galería del Vino, que es uno los espacios emblemáticos de Fenavin. El despliegue, como es lógico, es gigante: más de 300 personas participan en la organización de la Feria y para garantizar la seguridad de los miles de expositores, compradores,



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

profesionales y medios de comunicación que recorrerán las distintas carpas y el Pabellón Ferial.

Fuentes del ICCA detallan que el espacio reservado para la Comunidad Autónoma de Canarias es de 126 metros cuadrados y allí estarán presentes, promovidas por el propio Gobierno canario, el Cabildo de Tenerife y Canary Wine, vinificaciones que, en gran parte, ponen en liza los productos vitícolas de nuestra tierra.

José Fernando Díaz-Flores, director del Instituto, estará presente en actividades y en una cena prevista para prestigiosos periodistas especializados, este miércoles en el Bodegón de Daimiel (dos soles Repsol).

En dicha velada, con creaciones culinarias con guiños canarios y manchegos por parte del chef Rubén Sánchez Camacho, los comunicadores y blogueros catarán algunos de los vinos que obtuvieron galardones en el último Certamen regional Agrocanarias 2017. Una gran oportunidad para dejar constancia de la potencia actual del panorama vitícola del Archipiélago, ya con presencia en numerosos países y en la alta restauración internacional.

Entre los invitados, cabe resaltar la presencia de Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary Center, o Josep Roca, sumiller de Can Roca; también el bodeguero José Moro. Como es habitual también, algunos de los nombres más reputados del sector vinícola a nivel internacional compartirán sus experiencias como es el caso de Robert Joseph, la japonesa Yumi Tanabe, Sara Jane Evans o el español Rafael del Rey.



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

Aizega, que ha sido nombrado Embajador del Vino de Fenavin, señaló que "lo de España es increíble, pues presenta un panorama vitícola de variedades, innovación, cepas viejas... que nos hacen descubrir y disfrutar, y eso lo aglutina esta feria importantísima que se celebra en tierra de magníficos vinos".

La escritora Marta Robles recibe este año el reconocimiento como Embajadora del Vino. "Esta es la feria más importante de Europa, un lugar de encuentro donde gozar del vino y ponerlo en la conversación a través de personalidades diversas". "Es la mayor herramienta de apoyo al sector que ha existido jamás en nuestro país -agrega-, además de un espectáculo internacional en el que el vino es el eje".

"Pitu" Roca, considerado uno de los mejores sumilleres del mundo, comenta que, "sobre todo, considero que Fenavin es un punto de referencia que, en sentido amplio, aporta una visualización realista a todos los que estamos implicados en el mundo del vino. Se trata de una cumbre en la que se constata la potencia de la producción de nuestro país y cifras de una exportación cada vez más al alza que ha potenciado la emprendeduría de jóvenes bodegueros y enólogos".

El director, Manuel Juliá, condensa en una frase, al margen de datos, cifras y estadísticas, una de las intenciones de este acontecimiento bienal. "Queremos que todo aquel que visite la Feria se lleve a casa una mayor cercanía con la cultura del vino".



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 PROVINCIA:

MONTAÑA ALTA DE GUÍA CELEBRA LOS 40 AÑOS DE LA FIESTA DE

QUESO

La denominación de origen Queso Flor de Guía rinde homenaje a Josefa González y Nicasio Díaz López, del Cortijo de Las Mesas

Jesús Montesdeoca

Concurso Insular de Quesos del sábado Jacobo Corujeira

Fiesta del Queso de Montaña Alta 2017 Diego R. Moreno

La Fiesta del Queso de Montaña Alta, en imágenes Diego R. Moreno / JC Guerra



Montaña Alta de Guía celebra los 40 años de la Fiesta de Queso

Montaña Alta de Guía ha recibido este domingo a varios miles de visitantes para celebrar los 40 años de la Fiesta del Queso, en la que se consumieron los productos de las medianías del Norte y se rindió un homenaje a la familia



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 artesanos queseros del Cortijo de Las Mesas, representada por Josefa González y Nicasio Díaz López.

Con un sol radiante, desde antes del mediodía se abrieron los puestos en los alrededores de la plaza para ofrecer sancocho canario, potaje de jaramagos, pella de gofio, papás arrugás, tortillas con miel y, especialmente, los quesos de flor de Guía. Muchos de los visitantes se atrevieron con la carretera en cuesta que conduce a la Casa del Queso, cerrada al tráfico para evitar aglomeraciones, y atravesaron el túnel de degustaciones del Cabildo, que ofrecieron los aceites, vinos, mieles y quesos que han ganado los últimos concursos, desde insulares a internacionales.

Tras las actuaciones musicales de la agrupación folklórica Estrella y Guía y de Yeray Rodríguez, se entregaron los premios a los ganadores de la XIX Cata Insular del Queso Flor de Guía, celebrada el pasado fin de semana en el casco del municipio. El alcalde del municipio, Pedro Rodríguez, aprovechó el 40 aniversario de la fiesta para agradecer la labor de los vecinos que la promovieron en el año 1977 y en especial en la persona de Santiago Suárez León, el párroco de Montaña Alta en aquellas fechas.

EN DIRECTO DESDE MONTAÑA ALTA:

EL MORTERO DE LAS TIRAJANAS

El Molino del Valle, o de Los Araña, representa la peculiar producción aceitera de las medianías el sureste

Juanjo Jiménez



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

INAUGURACIÓN DEL MERCADO AGRÍCOLA CON DIEZ PUESTOS

El mercado de productos agrarios, quesos y artesanía de San Bartolomé se inaugura hoy, a las 9.00 horas en la Plaza León y Castillo, con un total de diez puestos. En su arranque contará con talleres infantiles de cultura y tradiciones (11.00 a 13.00 horas), la actuación de Calicanto (12.00 horas) y habrá un obsequio para las madres. El mercado abrirá cada primer domingo de mes de 9.00 a 14.00 horas. El Ayuntamiento ampliará el plazo hasta completar los 25 puestos.

UGA, CAPITAL DE LOS QUESOS LANZAROTEÑOS

La III Cata Insular dará a conocer el domingo las mejores producciones de frescos, semicurados y curados y el mejor queso de la Isla

Aránzazu Fernández



Uga, capital de los quesos lanzaroteños

La III Cata Insular de Quesos Tito González Medina, que se celebra este sábado y domingo en el Mercado Agrícola del pueblo de Uga (Yaiza), somete a la valoración del jurado un total de 29 quesos de las 18 industrias que



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

forman parte de la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (Aqual), organizadora del concurso, en colaboración con el Cabildo de Lanzarote, el Ayuntamiento de Yaiza y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Nueve catadores, de los que cinco pertenecen a la Asociación de Amigos del Queso y el Vino de Lanzarote, tres a las Denominaciones de Origen Protegidas de quesos de Fuerteventura, La Palma (isla que acude como invitada al mercado) y Noreste de Gran Canaria y uno al ICCA, se encargan de puntuar las creaciones. Este sábado se analizaron catorce elaboraciones de frescos y diez de semicurados, de los cuales se seleccionaron cinco de cada categoría para la final. Esas diez unidades competirán con los cinco curados que entrarán directamente en esta segunda fase. Mañana, alrededor de las 13.00 horas, se darán a conocer los dos ganadores de cada categoría y el mejor queso de Lanzarote.

El maestro quesero Isidoro Jiménez destacó que "la calidad de los quesos lanzaroteños ha mejorado bastante, lo que se debe no solo a la formación de los productores sino también a que se cuida más la higiene, lo que repercute en un mayor sabor de los quesos". Rosa González, técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, afirmó tras catar varias porciones de queso fresco, que "la calidad es buena y ha mejorado del año pasado a éste".

En la veintena de puestos del Mercado Agrícola se pueden adquirir verduras y hortalizas de Tinajo y la Finca El Capitán, del Valle Fenausó (Yaiza), además de miel de abejas de Haría, mermeladas de Tinajo, licores de tuno, aloe vera, menta poleo, naranja, anís, romero y limón y eucalipto o reproducciones de aperos en madera realizados por el artesano de Uga Marcial Viñoly, entre otros productos, entre los que no faltan los quesos lanzaroteños y palmeros. Entre las curiosidades, los quesos con dulce de guayaba y dulce de batata



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

elaborados por la quesería artesanal de San Bartolomé Flor de Luz, cuyo semicurado de orégano figura entre los seis mejores de España de la categoría de hierbas aromáticas a raíz del concurso de la última edición del Salón de Gourmets celebrado el pasado mes de abril en Madrid.

El Mercado Agrícola se podrá visitar este domingo entre las 9.30 y 13.30 horas. La Parranda Janubio amenizará la clausura tras la entrega de premios.

UGA SE CONVIERTE EN LA CAPITAL INSULAR DEL QUESO CON 29

CREACIONES A CONCURSO

Los catadores eligen las mejores producciones de frescos, semicurados y curados

Aránzazu Fernández



Uga, capital de los quesos lanzaroteños

Momento de la cata de quesos frescos en el concurso celebrado en Uga, ayer. **A.F.**

La III Cata Insular de Quesos Tito González Medina, que se celebra este fin de semana en el Mercado Agrícola del pueblo de Uga (Yaiza), somete a 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

valoración del jurado un total de 29 quesos de las 18 industrias que forman parte de la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (Aqual), organizadora del concurso, junto al Cabildo, el Ayuntamiento de Yaiza y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Nueve catadores, de los que cinco pertenecen a la Asociación de Amigos del Queso y el Vino de Lanzarote, tres a las Denominaciones de Origen Protegidas de quesos de Fuerteventura, La Palma (isla invitada al mercado) y Noreste de Gran Canaria y uno al ICCA se encargan de puntuar las creaciones. Este sábado se analizaron catorce elaboraciones de fresco y diez de semicurados, de los cuales se seleccionaron cinco de cada categoría para la final. Esas diez unidades competirán con los cinco curados que entran directamente en esta segunda fase. Este mediodía se darán a conocer los dos ganadores de cada categoría y el mejor queso de Lanzarote.

El maestro quesero Isidoro Jiménez destacó que "la calidad de los quesos de la Isla ha mejorado bastante, lo que se debe no solo a la formación de los productores sino también a que se cuida más la higiene, lo que repercute en un mayor sabor de los quesos". Rosa González, técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, afirmó tras catar varias porciones de fresco, que "la calidad es buena y ha mejorado del año pasado a éste".

En el Mercado Agrícola se pueden adquirir quesos, verduras y hortalizas de Tinajo y la Finca El Capitán, del Valle Fenauso (Yaiza), miel de abejas de Haría, mermeladas de Tinajo, licores artesanales o reproducciones de aperos en madera, entre otros productos.



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 CURADO CORTIJO DE LAS HOYAS TRIUNFA EN EL CONCURSO DE QUESOS

La quesería moyense se alza con el premio principal del certamen insular
Jacobo Corujeira



Concurso oficial de Quesos de Gran Canaria en Montaña Alta
El curado Cortijo de las Hoyas triunfa en el Concurso de Quesos

Es el mejor curado de Gran Canaria: el queso elaborado con leche de oveja en Hoya del Cavadero (Moya) por la quesería Cortijo de las Hoyas, propiedad de Francisco Díaz, se alzó con el codiciado premio en el Concurso Insular de Quesos tras la decisión tomada por el jurado profesional y el público que se congregó ayer en la Casa del Queso de Montaña Alta de Guía.

El jurado votó hasta 23 galardones organizados en torno a tres categorías (leche cruda, leche pasteurizada y cuajo vegetal) y diferentes modalidades atendiendo al origen animal del lácteo usado en la elaboración. La más premiada fue la quesería moyense de Díaz, con tres premios, número idéntico al obtenido por Quesos Bolaños. La quesería artesanal Guedes de Santa Lucía, la galdense Cortijo de Galeote y la guiense Campos de Guía obtuvieron



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 público también pudo conocer algunos productos gastronómicos de la Isla y comprobar su calidad en comparación con las alternativas industriales en el túnel de degustación. Entre ellos, aceite de Temisas y miel de Tajinaste.

EL MOLINO DE LOS LÓPEZ RENACE COMO SEDE DEL MUSEO DEL AGUA

El Ayuntamiento recibe una partida de 150.000 euros para convertir el inmueble en la futura recepción del centro museístico

Jacobo Corujeira

CANARIAS 7:

LA FIESTA DEL QUESO DE MONTAÑA ALTA CELEBRA SU 40 ANIVERSARIO

Imagen de los homenajeados en el cuarenta aniversario de la Fiesta del Queso.

Los grancanarios respondieron este domingo de forma masiva a la llamada de los vecinos y vecinas de Montaña Alta para celebrar juntos el 40 aniversario de la Fiesta del Queso en este popular barrio de las medianías guienses.

Canarias7 / Guía

-
-

Miles de personas acudieron de nuevo, este primer domingo de mayo, a esta cita anual en torno al famoso Queso de Guía, un producto singular y único que simboliza una parte esencial de las tradiciones y la cultura canaria representadas en las vidas y el trabajo de los hombres y mujeres que lo



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

elaboran, en los agricultores, ganaderos, pastores, trashumantes y en las artesanas queseras, a quienes también está dedicada especialmente esta fiesta desde que celebró su primera edición, un 27 de marzo de 1977.

A los vecinos y vecinas de Montaña Alta que comenzaron esta fiesta hace cuatro décadas se refirió precisamente el alcalde, Pedro Rodríguez, para agradecerles el compromiso, la entrega y la generosidad que han demostrado a lo largo de todo este tiempo para mantener viva esta celebración a la que auguró un gran futuro porque los jóvenes, dijo, “están tomando el testigo de sus padres, y son cada vez más los que cada año se involucran y colaboran para sacar adelante esta fiesta que es un verdadero orgullo para todos”. Rodríguez tuvo también un recuerdo especial para el cura párroco Santiago Suárez de quien dijo jugó un papel fundamental en los primeros años de esta fiesta. Por su parte, José Castellano, de la comisión de fiestas de Montaña Alta, aseguró que la construcción de la Casa del Queso, la D.O.P. ‘Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía’, la Carrera Entre Cortijos y el auge del turismo rural en las medianías guienenses “deben mucho a esta celebración, a esta fiesta del queso”.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

CURBELO VE "MUY MEREcida" LA MEDALLA DE ORO DE CANARIAS AL COLECTIVO DE GUARAPEROS

El presidente gomero resalta el valor histórico, etnográfico y económico del sector productivo

Un guarapero en plena acción en La Gomera. LAGOMERATODAY





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 guaraperos de La Gomera han visto como esta legendaria actividad económica que se centra en la extracción y elaboración de la miel de palma, recibirá el Día de Canarias la Medalla de Oro. El homenaje coincide con la lucha que desde el sector, Cabildo de La Gomera y Gobierno canario se ha iniciado para que finalmente se acepte el nombre de miel de palma, en vez del de sirope o savia que se ha impuesto desde la Unión Europea (UE). Todo ello bajo el argumento de no confundirlo con el producto que elaboran las abejas.

El presidente de la institución insular, Casimiro Curbelo Curbelo, considera que se trata de un homenaje "muy merecido" porque se premia a unos productores como los guaraperos que "dedican su vida a conservar una tradición y por lo tanto un valor histórico y etnográfico y una sabiduría adquirida generación tras generación hasta la actualidad".

Aún así Curbelo resalta aspectos no menos importantes como la creación de empleo y el sustento y economía de un buen número de familias que viven de los ingresos que genera el guarapeo, tanto en lo que se refiere a su extracción, como cocción y elaboración de la miel de palma. El presidente del Cabildo también subraya la proyección que esta actividad tiene de cara al turismo, tal y como se pone de relieve año tras año. En cuanto al mantenimiento de la denominación original, Curbelo indica que se está ante un malentendido por parte de la Unión Europea (UE), porque en ningún momento los productores de Alojera compiten con la miel de las abejas, "existe una evidente falta de conocimiento de la realidad", dice. Por el lado positivo, sin embargo, está el apoyo que ha dado el Gobierno canario al nombre, lo que bajo el punto de vista del presidente del Cabildo, "significa un conocimiento y reconocimiento que se hace de unos trabajadores que custodian y cuidan con mucho celo las palmeras. Un elemento singular del paisaje de la Isla".



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 miembro de la Asociación de productores de Miel de Palma de La Gomera, Juan Ramón León, no puede esconder la satisfacción por la concesión de la medalla. Y ello pese a que cuando fue entrevistado aún no había tenido tiempo de conocer en detalle la noticia. Pero no duda en señalar que le parece "estupendo", en cuanto viene a subrayar la importancia de esta labor ancestral, casi exclusiva de La Gomera.

CANARIAS AHORA:

EL TURISMO COMO PRETEXTO PARA PONER EN VALOR LA TRADICIÓN QUESERA EN EL NORTE DE GRAN CANARIA

Un proyecto de la Mancomunidad del Norte busca revitalizar estos espacios atrayendo turistas a las instalaciones artesanales donde se elabora un producto único en el mundo

La falta de relevo generacional y la escasez de apoyo institucional han mermado el número de productores que se han dedicado a fabricar desde hace siglos un lácteo que se ha elaborado tradicionalmente con la leche de ganados de pastores trashumantes

La Isla cuenta con la Denominación de Origen Protegida Queso de Flor, que este 2017 cumple diez años desde que el Estado aprobó la solicitud de la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste para registrar este producto

Iván Alejandro Hernández - Las Palmas de Gran Canaria



Varias personas visitante el cortijo de Caideros (Gáldar) en el Ruta Piloto del Queso. GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE)



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 Gran Canaria existen aproximadamente 100 queserías, de las cuales 80 son de carácter artesanal, la mitad de ellas ubicadas en el norte de la isla, según el Cabildo insular, unas cifras que son el resultado del progresivo decrecimiento de estas instalaciones con el paso de los años.

Diferentes familias, generalmente, han pasado de generación en generación sus conocimientos para hacer un producto único, apreciado y valorado en otros lugares (como así lo acreditan varios premios). Sin embargo, muchos de estos espacios han ido desapareciendo, propiciado por la falta de relevo generacional unido a la escasez de apoyo institucional. Además, las propias personas que se dedican a ello no quieren para sus descendientes el duro trabajo que supone dedicarse a la elaboración de los lácteos.

Fruto de esta situación, la Mancomunidad del Norte, formada por diez municipios, ha creado una Ruta del Queso para atraer turistas a diferentes queserías artesanales en donde se elabora el único queso con Denominación de Origen Protegida (DOP) de Gran Canaria: el Queso de Flor, Queso de Media Flor y Queso de Guía. Son tres lácteos agrupados en un reconocimiento nacional que aglutina en España unas 26 en total, lo que significa que este queso está identificado y protegido porque tiene unas características que lo hacen único debido a las peculiaridades de la zona donde se elabora.

Queso de Flor, Queso de Media Flor y Queso de Guía

Este año se cumple el décimo aniversario del momento en que el Estado aprobó la solicitud de la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste para registrar este producto como DOP.

El Boletín Oficial del Estado publicó los requisitos que deben cumplir estos quesos para obtener dicha distinción. En el documento se explica que recibe el nombre de ese municipio porque “los excedentes de la producción quesera de la Comarca Norte se vendían en la Villa de Guía”, del siglo XVI al XX, ya que en esa zona vivían los grandes propietarios de tierras, ganados y agua, además de comerciantes, artesanos, notarías, etc.

Quesos en maduración en la finca Los Dragos (Moya). GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).



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 excelencias del Queso Flor de Guía trascendieron más allá de las Islas y su fama llegó no sólo a la Península Ibérica y resto de Europa sino también a América, como consta en varios documentos del siglo XIX”, se refleja en el BOE.

Y es que diferentes circunstancias como el clima, la alimentación de los animales, la forma de trabajar de los ganaderos o la manera de tratar los quesos, es decir, el tipo de cuajo y su temperatura, la ubicación de la maduración o el tamaño del corte del grano influyen sobremanera en el tipo de queso que se obtiene y puede variar mucho en el sabor y el olor.

Por ejemplo, en España se comercializan unos 150 quesos diferentes, pero en países como Francia llegan hasta los 600 aproximadamente. Para poder identificarlos de forma unitaria se establecen unas reglas para fabricar el queso. En Canarias existen tres: la ya citada en Gran Canaria más el majorero (que fue el primero en España hecho con leche de cabra) y el palmero.



Ovejas en la finca Los Dragos (Moya). GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

La esencia de la única DOP de Gran Canaria es que deben ser elaborados con leche de oveja en un 60% y de vaca (40%) o cabra (10%). El ganado ovino es muy estacionario y da leche de enero a julio, por ello, es obligatorio, si se quiere obtener la marca, que la producción se realice en ese periodo. Además, deben pastar en exteriores que estén ubicados en municipios del noroeste de Gran Canaria, un espacio delimitado de 140 kilómetros cuadrados, donde además es obligatorio que se elabore para tener la marca.



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 otra parte fundamental es el cuajo, es decir, transformar en sólido una sustancia líquida. Y para ello, en la variedad Queso de Flor de Guía se utiliza la flor del cardo. Esta es la manera de elaboración más característica de la DOP, que da un producto ligeramente amargo y cremoso.

El de Media Flor emplea en un porcentaje superior al 50% de cuajo vegetal y el resto cuajo animal, es decir, el que proviene del fermento de la mucosa del estómago de un baifo o cordero que esté en periodo de lactancia y no haya comido nada de hierba. Y en el Queso de Guía se utiliza cuajo animal y/o vegetal en un porcentaje menor al 50% junto a otros fermentos autorizados.



Queso y el cuajo vegetal extraído de la flor del cardo guardado en un recipiente en la finca Los Dragos (Moya). GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

Tras todo el proceso de elaboración del queso, las reglas dicen que tienen que ser semicurados (entre 15 y 60 días de maduración) o curados (superior a 60 días). Y por último, los quesos deben tener unas medidas determinadas: entre 22 y 30 centímetros, entre cuatro y ocho o seis de diámetro y entre dos y cinco kilogramos de peso.



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

Cumplir con esa serie de requisitos provoca que muchas queserías no se acojan a toda esta normativa para hacer un queso con Denominación de Origen Protegida, aunque hagan un producto muy similar. De hecho, solo existen cinco queserías artenasales en la isla inscritas en los Registros, una medida obligatoria para obtener el etiquetado distintivo, que es sometido a la aprobación del órgano administrativo competente.

Desde la Mancomunidad del Norte aseguran que se intentarán cambiar los requisitos para añadir a más queserías al Registro de la DOP.

No solo queso

El gerente de la Mancomunidad del Norte, Alejandro Peñafiel, explica que la Ruta del Queso todo partió de un acuerdo de colaboración con la Asociación Ruta Europea del Queso, una red española y portuguesa, de la que forman parte diez municipios nacionales, que pretende convertir al queso en un eje fundamental en el desarrollo rural a través del turismo gastronómico sostenible.

“Nos reunimos con ellos en una Asamblea en Cáceres para, en un principio, compartir ideas, pero luego fuimos poco a poco integrándonos hasta que hemos pasado a formar parte de la Asociación”, cuenta Peñafiel.



El gerente de la Mancomunidad del Norte, Alejandro Peñafiel, en la finca Los Dragos (Moya) explicando el proyecto Ruta Piloto del Queso. GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).



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 un 75% del programa Cosme de la Unión Europea (238.333 euros) y un 25% de la Mancomunidad (55.000 euros), se financia un proyecto denominado TasyCheese Tour del que forman parte también otros cinco países (Bulgaria, Italia, Letonia, Malta y Eslovenia). En el desarrollo de la iniciativa se han buscado queserías artesanales en el norte de Gran Canaria que estén en buen estado para recibir turistas y se les paga para que se abran a recibir turistas. Pero no se limita solamente a descubrir las queserías. En este proyecto también confluye el turismo rural con varias rutas que se pueden recorrer en coche o guagua, en bicicleta o a pie para dar a conocer los paisajes grancanarios diferentes a los de sol y playa.

Para elaborar estas rutas, la Mancomunidad del Norte contactó con Rafa Molina, guía de turismo en Canarias que trabaja como autónomo con su proyecto Etno Experience Canarias. "Yo ya llevo un tiempo en contacto con los productores locales, porque trato de hacer rutas para que nosotros mismos seamos conscientes del valor de lo que tenemos. Intento mostrar, por un lado, el paisaje, dando mucha importancia a la sostenibilidad del medio ambiente, y por otro, la gastronomía" explica Molina.



El Guía de 'Etno-Experience Canarias' Rafa Molina. GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

Fue el periodista Yuri Millares, (de la revista Pellagofio y que ha escrito varios libros como *Los últimos Tashumantes de Canarias*, o *Quesos imprescindibles*



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 Canarias) quien se puso en contacto con Molina porque desde la Mancomunidad del Norte querían desarrollar una nueva página web con más contenidos. Entonces, Millares le explica que una de las novedades que quieren incluir es una pestaña de senderos que pasen por los diez municipios de la Mancomunidad del Norte, que actualmente ya está recogido en el portal. “Y de ahí nace esta colaboración que agradezco mucho”, afirma Molina.

Quesería artesanal

Una de las queserías artesanales incluida en la ruta es la de la finca Los Dragos (Moya), que nace en 2010 gracias a la iniciativa del doctor Ricardo Fleitas y su mujer Pepa Domínguez, quienes decidieron dedicarse al campo y recuperaron y transformaron, junto a Gustavo Mendoza, un espacio que antiguamente se dedicaba a la plantación de plataneras.



Gustavo Mendoza en la finca Los Dragos (Moya). GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

En esta finca de 37.000 metros cuadrados fabrican el queso de las cabras, ovejas y vacas que viven y se alimentan en el lugar de lo que cultivan Fleitas, Dominguez y Mendoza, que van desde papas, lechuga, papayas, mangos o aguacates hasta plataneras. Algunos de estos productos también están a la venta casi todo el año.



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

Mendoza cree que atraer turismo a sus queserías es una “buena iniciativa” y les ayudará a vender más un producto que ha obtenido varios reconocimientos a nivel regional o en Madrid e incluso, el queso de flor, está siendo seleccionado para restaurantes con estrella michelín y que actualmente venden desde la finca o a través de la web.

Trashumancia

Existe otro factor que hacen del queso que se produce en las queserías de Gran Canaria un producto único. Y es que es diferente el animal que se cría en cautividad, que los que comen pastos y plantas al aire libre, de la variada flora isleña, que además ayuda a proteger el medio ambiente, porque sirven como cortafuegos para prevenir los incendios forestales.

Para ello, el ser humano ideó, antes de inventar la agricultura, un sistema mediante el cual domesticaron a unos tipos determinados de animales para acoplar sus movimientos a los ritmos productivos de la naturaleza, como explica el maestro quesoero Isidoro Jiménez en el prólogo de la obra *Los últimos Trashumantes de Canarias*, de Yuri Millares.



Cristobal Moreno, pastor trashumante en el cortijo Caideros (Gáldar). GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

“Los aborígenes isleños eran, sobre todo, un pueblo de pastores de cabras que iban moviendo su residencia de costa a cumbre, buscando en cada época del año los mejores pastos para sus rebaños” explica en dicha obra Jiménez.

Los pastores trashumantes tienen varios espacios en diferentes zonas para los animales, según la época del año, y se van trasladando con ellos, a



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

diferencia del pastoreo tradicional, donde el ganado solo se mueve en torno a un corral. Además, el principal producto de los trashumantes suele ser el queso, por lo que el pastor y su familia prefieren vivir cerca de su ganado dada la dificultad que entraña trasladar la leche. Cabe señalar también que, mientras en el sur de la isla, tradicionalmente, se ha practicado un pastoreo cabrero, en el norte ha sido ovino.

Cristobal Moreno es uno de los pocos pastores trashumantes que aún se mueve con las ovejas durante todo el año en busca de pastos para su ganado. “Yo tengo un rebaño que he ido heredando de mi abuelo y de mi padre, pero también he ido comprando ganado a los pastores que se van retirando. Tengo aproximadamente unas 400 ovejas y tirando leche ahora mismo unas 250” explica Moreno en el mes de abril.



El pastor Cristobal Moreno enseñando a turistas la quesería de Caideros (Gáldar). GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

Al cortijo de Caideros, en Gáldar, donde Moreno tiene su casa, han acudido los actores Juan Echanove e Imanol Arias con el programa *Un País para comérselo*; y también estuvo Paolo Casagrande, un famoso cocinero italiano que lleva el restaurante Lasarte (tres estrellas michelin) de Martín Berasategui.



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 Moreno los grancanarios no acaban de apreciar el queso de flor, en cambio “los extranjeros, una vez lo prueban, quedan prendados”, aunque afirma que últimamente las cosas han cambiado algo para mejor.

“Veo que se valora cada vez más este trabajo y algunos se dan cuenta que, cuando desaparece un pastor se va parte de nuestra historia. Cuando nos ayudan a los agricultores y ganaderos también se está contribuyendo al medio ambiente y se ayuda a diversificar el turismo, porque muchos agradecen venir no solo al sol y playa, sino también a comer los quesos” narra Moreno.

Casa del Queso

El lugar que aparece en todas las rutas hechas por la Mancomunidad del Norte es la Casa del Queso, ubicada en el municipio de Guía. Este proyecto data de 2002, pero no empezó a construirse hasta octubre de 2006, debido varios problemas con las contratatas que retrasaron su finalización hasta 2009.



Casa del Queso. GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

El alcalde de Guía, Pedro Rodríguez, expulsó en 2013 a la asociación Productores de Queso del Noroeste (Proquenor), que gestionaban su funcionamiento hasta entonces. Tras un tiempo cerrada, reabrió en mayo de 2016, impulsado por el Cabildo de Gran Canaria (propietario del espacio) y el Ayuntamiento de Guía (sufraga su mantenimiento), coincidiendo con la Fiesta del Queso de Guía y el Día de la Madre.



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

Ahora la gestionan la Confederación de Mujeres del Mundo Rural, una organización sin ánimo de lucro compuesta por medio centenar de agricultoras y ganaderas de la Isla (la mitad son queseras), que defiende los derechos de la mujer del sector primario.

En la actualidad, y enmarcado en la celebración de los 40 años de la Fiesta del Queso (del 22 de abril al 7 de mayo), se puede visitar y conocer los entresijos en la elaboración del lácteo con DOP, además de degustarlo.



Fiesta del Queso en Guía. GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

“Este año se celebran los 40 años de la primera edición de la Fiesta del Queso, que tuvo lugar el 27 de marzo de 1977, cuando unos vecinos de Montaña Alta, junto con el cura de aquel momento, Santiago Suárez, decidieron, a raíz de un pregón de un alcalde (José Carlos González Ruiz) que había que vincular la tierra con la actividad agrícola y ganadera a las actividades públicas; y por otro lado había que potenciar ese tesoro que teníamos que era el queso a través de una fiesta. La Casa del Queso juego un papel fundamental en este evento” explica el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez.

Relevo generacional

La Quesería Las Mesas (Gáldar), de Josefa González, está próxima a desaparecer en unos tres años tras 150 años de historia, debido a la falta de relevo generacional y, también, a que sus actuales propietarios prefieren que sus descendientes se dediquen a otras labores.



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

Sin embargo, también hay quien se decide mirar el campo y, ante la escasez de oportunidades durante y después de la crisis, hacer sus propios quesos. Es el caso de Francisco González y Tania Rivero, una pareja joven (en torno a los 30 años) que llevan tres años haciendo lácteos en el cortijo de Galeote (Gáldar).

En su artículo *Relevo generacional entre pastores, haberlo haylo*, el periodista Yuri Millares cuenta las historias de algunas personas jóvenes que han querido dedicarse a la fabricación artesanal de quesos, aunque manifiesta que "son más los que se jubilan que los que se incorporan"

Si bien es cierto que desde diferentes instituciones se está tratando de apoyar poco a poco a las queserías con subvenciones o concursos, hacen falta medidas "que impulsen y animen a la gente joven a que se incorpore a este oficio. No existe una oferta formativa para los que quieran aprender el pastoreo y los que son ganaderos lo son por herencia. Aún queda mucho por hacer", concluye Millares.

Y un año más, junto al Queso de Guía, producto estrella de esta jornada festiva, triunfó también la feria de gastronomía donde cada año se ofrecen miles de degustaciones de sancocho canario, potaje de jaramagos, pella de gofio, arroz con leche y por supuesto las riquísimas tortillas con miel, éstas últimas imposibles de conseguir ya en ninguno de los puestos desde poco antes de las dos de la tarde.

También la buena música ocupó un lugar destacado en esta celebración de la mano de los componentes de la Agrupación Folklórica 'Estrella y Guía', y del repentista y verseador Yeray Rodríguez, acompañado del también verseador José María Dávila y Javier Cerpa a la guitarra.

Justamente entre ambas actuaciones se celebró el homenaje que cada año se rinde a un matrimonio de artesanos queseros de las medianías de Guía, Gáldar o Moya, zona de la Denominación de Origen Protegida 'Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía'. En esta ocasión, los homenajeados fueron Josefa González González y Nicasio Díaz López, de la Quesería Las Mesas (Gáldar). Este año, con motivo del 40 aniversario, se rindió también un homenaje a otros dos matrimonios, vecinos de Montaña



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

Alta, que han participado activamente en esta celebración desde su inicio, Dominga Rivero y Antonio Guillén y Olga Santiago y Carlos Martín.

A continuación, como es tradicional en esta fiesta, se procedió a la entrega de los premios a los ganadores de la XIX Cata Insular de Quesos “Queso Flor de Guía” celebrada el pasado fin de semana en el casco histórico.

Tras la entrega de premios, Yeray Rodríguez, José María Dávila y Javier Cerpa subían al escenario desde donde ofrecieron su espectáculo mientras el numeroso público asistente continuaba disfrutando de la fiesta rodeado de un gran ambiente festivo hasta pasadas las tres de la tarde.