



**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

**LUNES 08 DE MAYO DE 2017**

## **LA PROVINCIA:**

# **SAN BARTOLOMÉ INAUGURA SU MERCADO Y HOMENAJEA A LAS MADRES**

La iniciativa arranca con diez puestos en la Plaza León y Castillo de los 25 ofertados

Aránzazu Fernández



San Bartolomé inaugura su mercado y homenajea a las madres

Las madres fueron han sido las protagonistas este domingo en el primer mercado de productos agrícolas, quesos y artesanía de San Bartolomé, una iniciativa que el municipio celebrará el primer domingo de cada mes con una temática diferente en la Plaza León y Castillo. Un primaveral decorado con un gran corazón sirvió de photocal para que las progenitoras se fotografieran en su día con sus familiares y amigos.



**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

Ese rincón fue uno de los reclamos del mercado en su primer día de apertura. Las cien primeras madres que llegaron al recinto fueron obsequiadas con un broche en forma de muñeca.

Diez de los veinticinco puestos ofertados inicialmente por el Ayuntamiento de San Bartolomé han sido los primeros en instalarse en la Plaza León y Castillo, frente la Sociedad El Porvenir. La edil de Artesanía, Isabel Sosa, explicó que no ha habido demanda para cubrir todas las plazas debido a que no todos los artesanos están dados de alta como autónomos en la actividad que desarrollan, uno de los requisitos necesarios para optar a vender sus producciones. "A muchos para un día al mes que iban a venir no les valía la pena ser autónomos, según nos comentaron", indicó Sosa. El consistorio tiene previsto sacar en breve las quince casetas que han quedado vacantes para ampliar los expositores.

Frutas y hortalizas, quesos, aromáticas, granos, panes, bisutería, repostería, artículos de decoración, mieles y prendas de hilo son algunos de los productos que se podrán encontrar cada primer domingo de mes en San Bartolomé en horario de 9.00 a 14.00 horas. Los más pequeños también tuvieron su espacio en el mercado y participaron este domingo en el taller Cultura y Tradiciones, donde aprendieron a elaborar mojo.

El agricultor Maxi López, la creadora de bisutería Nazira Fonseca y el autor de artículos decorativos Fabio de Ciantis se congratularon de que "existan iniciativas de este tipo, que además, sirven para dar vida al pueblo porque son un incentivo para la gente".



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 QUESO FRESCO DE GRANJA SAN ROQUE GANA EL CONCURSO INSULAR DE LANZAROTE

La mejor elaboración de Semicurado es de Guatisea y Finca de Uga se alzó con el primer puesto de la categoría de Curado

Aránzazu Fernández

De izquierda a derecha Celso Pérez (Granja San Roque), Roque Herrera, Francisco Arbelo (Cuchillo), Juan Hernandez (Guatisea), Óscar Luis Betancort (Guinate), Pepe Rodríguez (Granja San Roque), Arminda García (Finca de Uga), Gladys Acuña y Antonio Morales.



## UGA, CAPITAL DE LOS QUESOS LANZAROTEÑOS

El queso fresco de Granja San Roque, de Tinajo, se llevó el premio principal del III Concurso Insular de Cata de Quesos de Lanzarote Tito González Medina, cuyos premios se han entregado este mediodía en Uga (Yaiza). Esta producción ha logrado la puntuación más alta otorgada por los catadores, 506 puntos, de entre los 29 quesos artesanales que se presentaron a la competición, de los cuales quince llegaron a la final celebrada este domingo en el Mercado Agrícola de Uga.

El queso de Granja San Roque, propiedad del ganadero Pepe Rodríguez, ha sido elaborado por el maestro quesero Celso Pérez. La muestra se alzó con el primer premio en la categoría de Fresco, mientras que el segundo fue para 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

Quesería Guinate (Haría), una industria artesanal con tan solo dos años de vida, de Óscar Luis Betancort, que logra su primer reconocimiento.

El mejor Semicurado es el de Guatisea (Montaña Blanca, en el municipio de San Bartolomé), seguido del Rojillo de Finca de Uga, que quedó en segundo lugar. En el apartado de Curado el Alegranza de Finca de Uga ganó el primer premio, mientras que el del Filo El Cuchillo (Tinajo) obtuvo el segundo puesto.

Los ganadores de cada una de las categorías han sido premiados con una invitación para dos personas en un restaurante del municipio de Yaiza, mientras que el máximo galardonado ha sido obsequiado con un fin de semana para dos personas en pensión completa en un aparthotel de Playa Blanca.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales, la alcaldesa de Yaiza, Gladys Acuña, y el concejal de Sector Primario de Yaiza, Roque Herrera, acudieron a la final del concurso, organizado por la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote, que cuenta con 18 asociados, el Cabildo de Lanzarote y el Ayuntamiento de Yaiza. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha colaborado en la cita.

## **LA FIESTA DEL QUESO CELEBRA SUS 40 AÑOS**

La denominación de origen Flor de Guía rinde un homenaje a Josefa González y Nicasio Díaz

Jesús Montesdeoca



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 Fiesta del Queso de Montaña Alta, en imágenes Fiesta del Queso de Montaña Alta 2017

### Concurso Insular de Quesos

## **MONTAÑA ALTA DE GUÍA CELEBRA LOS 40 AÑOS DE LA FIESTA DE QUESO**

Montaña Alta de Guía recibió ayer 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 y se rindió homenaje a la familia de artesanos queseros del Cortijo de Las Mesas, representada por Josefa González y Nicasio Díaz.

Desde antes del mediodía, con un sol radiante, se abrieron los puestos en los alrededores de la plaza de Montaña Alta para ofrecer sancocho canario, potaje de jaramagos, pella de gofio, papas 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, para ver el proceso de elaboración.

Dominga Rivero Aguilar, vecina del pueblo, colaboró en la fiesta con una demostración pública de cómo se hace un queso de mezcla, de cuajo vegetal y animal. Explicó que se tardan unas dos horas y que es un trabajo muy duro, por eso quedan ya tan pocos ganaderos en la Isla. Los que subieron la loma también pudieron observar, y tocar, los rebaños de ovejas y vacas de Enrique Naranjo, llegados desde la Cuesta de Falcón, en Teror.

El Cabildo de Gran Canaria se sumó a la fiesta con el montaje de un túnel de degustación de los frutos de la tierra. Cuatro jóvenes, Yanira en el aceite, Yuneida en los quesos, Cristian en los vinos y María en las mieles, dieron a probar sus productos y explicaron sus características.



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

Este año se eligieron las marcas que han ganado los últimos concursos, desde insulares a internacionales, Entre ellos el aceite de la Finca Los Barros (Agüimes), los tres quesos de Guía premiados en la cata o los vinos Rincón del Guinguada (tinto), Lava (rosado) y La Vica (blanco). Más de mil personas recorrieron el túnel entre el sábado y el domingo, según los cálculos de Manuel López, coordinador del Cabildo, quien resaltó que la intención de estas degustaciones gratuitas es fomentar las visitas a la Casa del Queso, una experiencia que no deben perderse los aficionados a este producto.

## Almuerzo

Aunque los actos se retrasaron más de una hora, la plaza ya era un hervidero a mediodía y la gente buscaba la sombra de los toldos, donde los vecinos de Montaña Alta elaboraban y repartían sobre la marcha las raciones de sancocho, potaje, tortillas o huevos duros, todo acompañado de trocitos de queso de flor. Por unos pocos euros almorzaron la mayoría de los visitantes.

Los residentes que van quedando en Montaña Alta se vuelcan con su fiesta y más en una fecha tan señalada como ayer, que cumplió los 40 años. María Santiago, José Luis Díaz y otras vecinas se encargaron de las tortillas, mientras que Milagrosa Molina y su nieta Laura mostraban a los curiosos el tueste tradicional del millo.

"Creo que soy la única persona de la isla que todavía hace esto de forma artesanal; cuesta más, pero el sabor del gofio es mucho mejor", comentó Milagrosa. En un cuarto de hora, tras cientos de vueltas en el tostador de leña, el millo queda listo para moler.

Tras las actuaciones musicales de la agrupación folklórica Estrella y Guía y del verseador 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



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 el casco del municipio.

El alcalde del municipio, Pedro Rodríguez, aprovechó el 40 aniversario para agradecer la labor de los vecinos que crearon la fiesta en el año 1977 y en especial en la persona de Santiago Suárez León, el párroco de Montaña Alta en aquellas fechas. Rodríguez resaltó que los grancanarios respondieron de forma masiva a la llamada de los vecinos de Montaña Alta para celebrar juntos el 40 aniversario de la Fiesta del Queso en el popular barrio de las medianías guienses.

Según los cálculos del Ayuntamiento, "miles de personas acudieron a la 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 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".

El alcalde quiso 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".

Por su parte, José Castellano, en nombre de los vecinos, aseguró que la construcción de la Casa del Queso, las denominaciones de origen de los tres quesos de Guía, la carrera atlética *Entre Cortijos* y el auge del turismo rural en las medianías guienses "deben mucho a esta celebración, a esta fiesta del queso".



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

Entre las actuaciones musicales se celebró el homenaje que cada año se rinde a un matrimonio de artesanos queseros. Los homenajeados fueron Josefa González González y Nicasio Díaz López, de la Quesería Las Mesas (Gáldar). Este año, con motivo del 40 aniversario, se premió a otros dos matrimonios, vecinos de Montaña Alta, que han participado en esta celebración desde su inicio, Dominga Rivero y Antonio Guillén y Olga Santiago y Carlos Martín.

## CLAVIJO ANUNCIA EL PAGO DE LAS AYUDAS ATRASADAS DEL SECTOR

### VITIVINÍCOLA

El Ejecutivo podrá convocar las ayudas correspondientes a los años 2015 y 2016 si se aprueban los presupuestos del Estado

El presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, reiteró el compromiso del Gobierno con el sector vitivinícola y afirmó que, de aprobarse los presupuestos del Estado con la dotación para el Posei de 10 millones de euros, el Ejecutivo podrá convocar las ayudas correspondientes a los años 2015 y 2016, una vez abonada con fondos del propio Gobierno canario la deuda que existía de la ficha de Estado de 2014 en las próximas semanas.

El presidente celebró, además, que el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente aprobara el pasado jueves la rebaja de los tramos del IRPF para que el agricultor pueda beneficiarse de la mayor **renta** posible. "Ha sido un año muy complicado y sé que, junto con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, han luchado mucho por conseguir esta rebaja que les ayudará a paliar una situación difícil", afirmó.

Clavijo agradeció la colaboración que viticultores y bodegueros han tenido con el programa *Crece Juntos*, iniciativa del Gobierno que pretende unir el





**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

sector primario con el turístico, ya que es el producto "con el que hemos empezado a trabajar y arroja resultados muy positivos".

## 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



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



**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

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".

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.



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:

### 40 ANIVERSARIO DE LA FIESTA DEL QUESO DE MONTAÑA ALTA



Los grancanarios respondieron hoy 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. 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 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



**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

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 jugo 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 guienses “deben mucho a esta celebración, a esta fiesta del queso”.

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



**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

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.

Concluyen así tres semanas de celebración, que comenzaron el pasado sábado 22 de abril y que ha contado en este 2017, con motivo del 40 aniversario, con un amplio programa festivo incluyendo en éste la celebración en el municipio del XXVIII Memorial Nanino Díaz Cutillas, la celebración de la XXIV Cata Insular de Quesos de Gran Canaria así como de una gran variedad de actos -Ruta del Queso, catas comentadas, show cooking y charlas coloquios- realizadas a través del proyecto europeo TastyCheese Tour que lidera la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria.