



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## **DOMINGO, 29 DE ABRIL DE 2018**

### **LA PROVINCIA**

### **GUÍA DESPACHA 1.000 KILOS DE 'ORO BLANCO'**

La Fiesta del Queso se celebra bajo un éxito rotundo y como antesala de su homónima en el barrio de Montaña Alta el próximo domingo



Fiesta del Queso en Santa María de Guía 2018

El Queso, el tesoro gastronómico del sector primario en Gran Canaria, se disfrutó hoy en sus más variadas formas en la primera edición de la Fiesta del Queso celebrada en el casco de Guía, un evento que tendrá



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

continuación el próximo domingo, 6 de mayo, en el barrio de Montaña Alta.

Un año más esta celebración, que pone en valor la singularidad del Queso de Guía, el único con Denominación de Origen Protegida de Gran Canaria, volvió a convocar a varios miles de personas a una jornada festiva que supone, en palabras del alcalde, Pedro Rodríguez, "todo un homenaje a nuestro rico patrimonio, representado en el conocimiento, la sabiduría y la labor de la gente sencilla y humilde que trabaja en nuestros campos, conservando una parte esencial de nuestra tradición y cultura más ancestral", según informó el Consistorio en un comunicado.

Desde las diez de la mañana se abría al público la feria de gastronomía tradicional con medio centenar de puestos, 12 de ellos de queserías de toda Gran Canaria, cuyos propietarios se mostraron muy satisfechos de las ventas realizadas a lo largo de la jornada festiva, con unas ventas que alcanzaron los 1.000 kilos de queso.

También el folclore estuvo presente en la Plaza Grande de la Ciudad a cargo de las agrupaciones folclóricas 'Tajaraste' de Santa Cruz de Tenerife' y 'Lairaga del Norte', ésta última como agrupación anfitriona.

Junto a la Plaza, en el frontis de la Iglesia, se instaló un divertido photo-call que invitaba a las familias a fotografiarse como auténticos pastores ataviados con



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

los atuendos tradicionales, junto al ganado y los famosos quesos de la zona, una iniciativa que se celebró este año por primera vez y que contó con una excelente acogida por parte del público asistente, que incluso hacía cola para conseguir su imagen y llevárselo de recuerdo.

Y muy cerca de aquí, la Casa de la Cultura de Guía se convertía también en otro de los escenarios principales de esta celebración ya que en este edificio se celebraba la exposición-degustación que bajo el título 'Paseo de los Sabores' permitía degustar y disfrutar de una gran variedad de exquisiteces con el queso como elemento central combinado con algunos de los productos más singulares de Gran Canaria como las fresas de Valsequillo, el café de Agaete o los bizcochos de Moya, toda una fiesta para los sentidos que se convirtió en uno de los lugares más visitados por los asistentes a esta Fiesta del Queso 2018.

Pocos fueron los visitantes a este 'Paseo de los Sabores' que no sucumbieron ante la tentación que representaban "el salmorejo de tomate canario y polvo de queso de Guía", el "almogrote de tomate asado con crujientes de pan de papa de carmelita y pan de leña de Montaña Alta", "los chupa-chups de quesos de Guía con chutney de papaya", la "ensaladilla de cherne con crujiente de queso viejo de Guía", las "empanadillas de chorizo de Teror, miel y queso de Guía" o, de postre, el "semifrío de café de Agaete y trufa sobre bizcocho de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Moya", entre otras muchas propuestas, elaboradas todas ellas por el alumnado del Centro de Formación Rodasorio bajo la dirección del chef Fran Forteza.

## **25 queserías**

Justo al lado del 'Paseo de los Sabores', también en la Casa de la Cultura, se celebraba uno de los actos más importantes de esta celebración, la XX Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía', bajo la dirección nuevamente este año de Antonio Javier González Díaz, técnico del Cabildo de La Palma, y un panel de 12 catadores.

En el acto de inauguración de la Cata, a la que asistió también, junto al primer edil guinense, el alcalde de Santa Brígida, José Armengol, se brindó un reconocimiento a Salvador Suárez y Ricardo Padrón, por su "extraordinaria y desinteresada colaboración en el desarrollo de la misma a lo largo de los últimos años", señaló Pedro Rodríguez.

En esta vigésima edición de la Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' se contó, al igual que el pasado año, con la colaboración de Antonio Cardona, experto catador, que se encargó durante toda la jornada de explicar al público asistente las peculiares características de los quesos amparados bajo la Denominación de Origen Protegida "Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía",



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

así como las distintas fases del proceso que realiza el panel de catadores y los aspectos que éstos han de tener en cuenta a la hora de puntuar la excelencia de los quesos a concurso.

Este año participaron en la Cata un total de 25 queserías de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Moya, Agaete, Artenara, Tejeda, Telde, Santa Lucía de Tirajana, San Bartolomé de Tirajana, Valsequillo, Valleseco y Teror, presentando un total de 40 quesos a estas 4 categorías: Mezcla de cuajos, Cuajo vegetal, Gran Canaria semicurado y Gran Canaria curado. A estos se suman los Premios Especiales para los quesos de la Denominación de Origen Protegida "Queso Flor de Guía", "Queso Media Flor de Guía" y "Queso de Guía".

En esta edición de la Fiesta del Queso 2018 las Queserías de Guía lograron tres premios importantes. Concretamente el Cortijo de Pavón se alzó con el Premio Especial de la Denominación de Origen Protegida 'Queso de Guía' así como con el primer premio en la categoría 'Gran Canaria Curado'. La Quesería Campo de Guía obtuvo el segundo premio en la categoría 'Mezcla de Cuajos'.

El resto de premios especiales para los productores de la Denominación de Origen Protegida fueron para las siguientes queserías: el Premio Especial D.O.P. "Queso Flor de Guía" lo obtuvo Quesos Altos de Moya (Moya);



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

el Premio Especial de la D.O. P. "Queso Media Flor de Guía" fue para Quesos Las Mesas (Gáldar).

En la categoría "Gran Canaria Semicurado" la quesería El Cortijo de Galeote (Gáldar) obtuvo el primer premio, el segundo fue la Quesería Las Lajas (Artenara) y el tercero para la quesería El Cortijo El Montañón (Gáldar).

En la categoría "Gran Canaria Curados", el segundo premio fue para el Cortijo de Galeote (Gáldar) y el tercero para el Cortijo de Caideros (Gáldar).

En la categoría de "Cuajo Vegetal" el primer premio fue para la Quesería Altos de Moya, el segundo para el Cortijo de Caideros y el tercero para el Cortijo El Montañón.

Por último en la categoría de "Mezcla de cuajos" el primer premio fue para Quesería Las Mesas (Gáldar) y el tercero para el Cortijo de Caideros.

Los galardones a todos los premiados se entregarán, como es tradición, el próximo domingo, 6 de mayo, en la segunda edición de la Fiesta del Queso que se celebrará en el barrio de Montaña Alta.

## **QUESEROS EN EXTINCIÓN**



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Domingo Moreno y Flora Gil, de El Cortijo El Montañón, llevan unos 200 kilos a la Fiesta del Queso de Guía, donde serán homenajeados

## **PEPE SANTANA, LA SABIDURIA DE LA FRESA**

Su padre fue el pionero de su cultivo en Valsequillo en los 70 y él ha seguido sus pasos





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## **RUBÉN VALERIANO, EL FRESERO MÁS JOVEN**

En Valsequillo se puede trabajar muy bien con la fresa debido a sus condiciones climatológicas

### **CANARIAS 7**

## **VALSEQUILLO SE DESBORDA CON SU FRESA**

La 6ª edición de la Feria de la Fresa de Valsequillo, con 15.000 asistentes, se ha convertido en la más multitudinaria de cuantas se han celebrado. En palabras del alcalde, Francisco Atta, «Valsequillo consigue con esta feria hacerse visible y hacer visible el esfuerzo que hay detrás de su producción fresera». Canarias7 / Valsequillo

Desde las diez de la mañana los cerca de treinta puestos de venta y degustación se abarrotaban de curiosos. Frente al puesto de helados caseros y tartaletas de Chano Benítez las colas daban la vuelta a la plaza. 2.448 tartaletas, casi el doble que el año pasado, se expusieron al público, ansioso por dar buena cuenta de ellas. «Llevo esperando por una tartaleta más de veinte minutos», asegura Mariló Pérez, venida con toda su familia desde Las Palmas de Gran Canaria. Y merece la pena, está deliciosa. Es el tercer año que venimos y estamos encantados».





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Helados caseros de fresa con leche de cabra, fresas con nata o con miel, brochetas de fresas caramelizadas, e incluso granizados de fresas llenaron el ambiente de color y sobre todo sabor. 1.500 kilos de fresas en total, procedentes de la decena de fincas de Valsequillo. «El municipio hace un esfuerzo muy importante tanto con la fresa como con el resto de sus cultivos», declaró Miguel Hidalgo, consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria».

## **Mermeladas**

La gran novedad de este año llegó de la mano del

1º Concurso Insular de Mermeladas, que contó con medio centenar de participantes, que presentaron mermeladas de papayo, de pimiento, de batata, calabaza, y cómo no, de fresa de Valsequillo. Antonia Galván, con una mermelada de batata lograba el tercer premio de mermeladas. Fátima Suárez, segundo con su mermelada de pimiento y Godina Moreno, el primero con su mermelada de manzana.

Mermeladas Isla Bonita, en la categoría de mermeladas profesionales, copaba las Medallas de Plata y Oro y entre los aficionados, Antonia Galván repetía con una mermelada de fresa como la mejor de todas las elaboradas con el producto más representativo del municipio.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En el Concurso de Postres, con 16 participantes, el primer premio de profesionales fue para Daniel Orihuela, con su Tatín dulce de yogur y chocolate blanco con corazón y miel de fresa; el segundo recayó en Carmen Rosa García con su Mi cesta de fresas, una llamativa tarta en forma de caja de madera, completamente comestible y el tercero para Carmen Rosa García.

## RTVC

### **VALSEQUILLO SE ENORGULLECE DE SU FRESA**

El municipio grancanario distribuye 1.500 kilos del producto estrella de las medianías de la isla en la sexta feria destinada a esta fruta.

El municipio de Valsequillo es uno de los principales productores de fresas de Canarias. Su microclima favorece a este cultivo, en el que muchos vecinos han encontrado un modo de vida.

La celebración de la sexta Feria de la Fresa ha supuesto la llegada de miles de personas que han podido degustar hasta 1.500 kilos de este producto convertido en uno de los referentes de las medianías la isla de Gran Canaria.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La fiesta comenzó a las diez de la mañana con cerca de treinta puestos de venta y degustación de preparaciones como tartaletas, helados caseros de fresa con leche de cabra, fresas con nata o con miel, brochetas de fresas caramelizadas, e incluso granizados de fresas.

Este año se ha presentado como novedad el Concurso Insular de Mermeladas que se suma al Concurso de postres y el show cooking en el que los maestros de los fogones han demostrado al público la versatilidad de una fruta como la fresa.

Un producto cuyo cultivo ha crecido en los últimos años un 25 por ciento. Solo Valsequillo concentra el 90 por ciento de toda la producción de Canarias, con más de 36 hectáreas y un total de 200 puestos de trabajos directos.

La producción supera los dos millones de kilos cada campaña y lleva al mercado una fruta de calidad cuyo cultivo se remonta a la década de los 70 del pasado siglo.

Uno de los siguientes objetivos de la fresa valsequillera es obtener su Indicación Geográfica Protegida, o lo que es lo mismo, la Denominación de Origen de los productos de cultivo.