



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

MARTES, 24 DE JULIO DE 2018

LA PROVINCIA

ESCAPARATE PARA EL QUESO ARTESANO

El Cabildo organiza un encuentro entre fabricantes y cocineros para mejorar las ventas.



Desgustación de los quesos artesanales de Gran Canaria, ayer en Infecar.



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



Encuentro de productores de quesos de Gran Canaria y restauradores

Fabricantes de quesos artesanales y empresarios de restauración coincidieron ayer en un encuentro organizado por el Cabildo de Gran Canaria para intentar ampliar la comercialización de este producto, del que se elaboran unas 1.000 toneladas al año. Más de un centenar de profesionales de ambos sectores se conocieron e intercambiaron opiniones sobre las posibilidades de estos quesos en la cocina tradicional o vanguardista. Aparte de las degustaciones, hubo talleres de gastronomía, charlas sobre marketing y preparación en vivo de platos con el queso como protagonista.

El queso artesano de Gran Canaria fue ayer el protagonista de un encuentro profesional organizado por la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria para "poner en valor la riqueza y la



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

diversidad de este producto y crear relaciones comerciales entre los productores y los restauradores de la Isla", explicó en una nota su titular, Miguel Hidalgo.

Las instalaciones de Infecar, en la capital grancanaria, acogieron el primer Encuentro entre Restauradores y Productores Artesanales de Queso, que permitió a ambos grupos "conocerse, dialogar y descubrir las variedades" que hay en la Isla, pero también aclarar las dudas que impiden que este producto "tan variado, de tanta calidad y con tantos reconocimientos", tenga mayor presencia en los restaurantes de Gran Canaria, apuntó Miguel Hidalgo.

"El queso es el producto local estrella de la Isla", aseguró el consejero insular de Desarrollo Económico, Raúl García Brink, quien apostó por "mimar" y darle visibilidad a este producto que tiene dificultades para llegar al consumidor final, porque a las queserías les resulta complicado acercarse a los restaurantes y hoteles, explicó el pastor Airam Rivero Bethencourt, de la quesería El Cortijo de Daniela, del municipio de Guía.

Los productores de 35 de las 62 queserías artesanales de la Isla han podido dar a conocer sus quesos a más de 70 restauradores y cocineros de 50 empresas de la Isla, interesados en descubrir las cualidades de estos quesos cuyas características principales son la



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

utilización de leche cruda en su elaboración y la vinculación de su producción a una ganadería.

Variedad

"Mucha gente no se imagina la cantidad de ganado ni la variedad de queso que tenemos en la Isla", o que "en un mismo barranco puede haber tres tipos de queso diferentes", recalcó Nelson Pérez Molina, del restaurante Nelson de Arinaga.

El restaurador consideró que los productos de Gran Canaria "dan mucho juego" para hacer queso a la plancha, pero también para elaborar platos tan exquisitos como el chicharrón de queso semicrudo de Tejeda con carne de cabra, un carpaccio de queso duro de Tejeda con cítricos y vinagreta de trufas o una piruleta de queso semiduro con culis de ciruela roja, platos que han sido elaborados por el joven cocinero Borja Marrero durante el evento para mostrar a los restauradores las posibilidades de este producto.

Para mejorar las relaciones comerciales entre restauradores y queseros artesanales, este primer encuentro ha celebrado talleres de gastronomía y de marketing, foros de debate, degustaciones del queso como ingrediente en la cocina y otras actividades especialmente dirigidas a que los profesionales de la restauración conozcan en persona la calidad del queso artesano y su forma de producirlo.



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 quesos de Gran Canaria han adquirido en los últimos años mayor calidad y prestigio internacional, hasta el punto de ser premiados en muchas ocasiones en certámenes gastronómicos, lo que les convierte en productos cada vez más demandados. La isla produce 1.000 toneladas de queso artesano al año, lo que demuestra la importancia de este alimento, que hace necesaria una salida para que restaurantes y hoteles empiecen a contar con ellos y ofrecerlos a sus consumidores. Tanto Hidalgo como García Brink mostraron su satisfacción por el resultado de esta primera experiencia.

GRAN CANARIA ENVÍA 1.138 TONELADAS DE GOFIO A LOS REFUGIADOS DE TINDUF

El cargamento irá destinado a población afectada de anemia entre los 125.000 saharauis de los campos de Argelia





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 Cabildo de Gran Canaria envía gofio al Sáhara



Antonio Morales junto a otras autoridades políticas y Hambi Mansos en la fábrica de Gofio La Piña.

El producto canario por excelencia viaja camino a Tinduf para paliar la anemia en los campos de refugiados saharauis. 55 contenedores con 1.138 toneladas de gofio llegarán al puerto argelino de Orán entre julio y septiembre, y de ahí se distribuirán a los campamentos.

La ayuda, que beneficiará a 125.000 personas, es posible gracias al millón de euros que ha destinado el Cabildo al proyecto de Asistencia a Refugiados del Sáhara Occidental a través del Programa Mundial de Alimentos (PMA). También hacen viable este acto de solidaridad las empresas Gofio La Piña y Harinalia, en



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

Tenerife, ganadoras del concurso público para producir y enviar la mercancía.

En palabras de Enrique Pulido, director en funciones del PMA en Las Palmas, "el valor nutricional del gofio lo hace perfecto para el apoyo a programas escolares y seguimiento de mujeres embarazadas". Actualmente el 30% de los niños y niñas de los campamentos saharauis y el 40% de mujeres encinta padecen anemia.

Carmelo Ramírez, consejero de Solidaridad Internacional del Cabildo apuntó ayer durante la visita a la fábrica de Gofio La Piña que "el pueblo saharai lleva 42 años sufriendo unas condiciones intolerables, se trata de una emergencia humanitaria y es necesario aumentar la ayuda".

En este sentido, Pedro Quevedo, diputado de Nueva Canarias y responsable de lograr la partida en los Presupuestos del Estado de 2017, señaló que "hay que seguir defendiendo su derecho a la autodeterminación y a vivir con dignidad". "Y como eso no es fácil, todos tenemos que seguir colaborando para que el pueblo tenga la energía para luchar por lo suyo", añadió.

Por su parte, Hamdi Mansur, delegado del Frente Polisario en Canarias, destacó la importancia del gofio para su población. "La situación es precaria, la canasta está casi a la mitad. Esto va a ser un impulso muy



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

importante", afirmó. Y agradeció al Cabildo de Gran Canaria, a Nueva Canarias y al PMA por la gestión del proyecto, que se prevé tenga lugar también el próximo año. "En los presupuestos de 2018 ya hay una enmienda de Nueva Canarias para que podamos repetir el programa", aseguró Morales.

El envío de gofio por parte de Canarias al Sáhara Occidental ya ha tenido lugar en cinco ocasiones anteriores con el apoyo de diferentes organismos internacionales.

DOS GRANJAS DE AGÜIMES OFRECEN PRÁCTICAS PARA LA NUEVA ESCUELA DE GANADERÍA

Las explotaciones agüimenses de Francisco Romero y Luis Martel acogerán al alumnado que realizarán prácticas de la nueva Escuela de Ganadería y Pastoreo, la primera que se pone en marcha en la isla tras el acuerdo firmado por el Cabildo y Aider con la Fundación Cajamar, la Sociedad Cooperativa de Ganaderos y la Sociedad Cooperativa Cochican.

CANARIAS 7

1.200 TONELADAS DE GOFIO DE MILLO PARA TINDUF



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 Cabildo está enviando 1.138 toneladas de gofio producido en las islas a los campamentos de refugiados saharauis de Tinduf para la alimentar a 125.000 personas durante un año, gracias a la partida de un millón de euros del presupuesto del Estado de 2017 que Nueva Canarias (NC) pactó para este fin con el Gobierno central del PP y que gestiona la Consejería de Solidaridad Internacional del Cabildo. Las Palmas de Gran Canaria

El Cabildo está enviando 1.138 toneladas de gofio producido en las islas a los campamentos de refugiados saharauis de Tinduf para la alimentar a 125.000 personas durante un año, gracias a la partida de un millón de euros del presupuesto del Estado de 2017 que Nueva Canarias (NC) pactó para este fin con el Gobierno central del PP y que gestiona la Consejería de Solidaridad Internacional del Cabildo.

El gofio, que solo es de millo y se ha elaborado y empaquetado en Gofio La Piña, en Gran Canaria, y Harinalia, en Tenerife, es un complemento alimenticio ideal para la población afectada por anemia y se destinará en particular a escolares y mujeres embarazadas.

El Programa Mundial de Alimentos (PMA) de la ONU gestiona el envío de esta ayuda humanitaria hasta Orán, repartida en 55 contenedores, iniciada en junio y



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

que se prolongará al menos hasta agosto. Desde que sale de los puertos canarios hasta que llega a Tinduf pasan 30 días.

Visitando la fábrica de Gofio La Piña, el diputado de NC por Las Palmas, Pedro Quevedo, destacó que el presupuesto estatal de 2018 tiene otro millón, que también gestionará el Cabildo, para ayuda alimentaria al Sahara, por lo que en 2019 «volveremos a enviar 1.200 toneladas de gofio», mantuvo Antonio Morales, el presidente de la corporación insular.

Hamdi Mansur, delegado del Frente Polisario en Canarias, agradeció la ayuda dada la «precaria situación» alimenticia en Tinduf.

QUESOS EN BUSCA DE RESTAURADORES

El Cabildo y Aider logran que 30 queserías artesanales den a conocer sus productos a 80 profesionales de la cocina. El objetivo es que el queso sea un ingrediente más y que mejoren sus relaciones comerciales. Jesús Quesada Las Palmas de Gran Canaria

Una treintena de queserías artesanales de la isla, las que quisieron asistir, ocuparon ayer tarde uno de los pabellones de Infecar para dar a probar sus manjares, explicar su elaboración y resolver cualquier duda sobre



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

sus productos a una selección de restauradores en activo durante un encuentro organizado por el Cabildo y por la Asociación Insular para el Desarrollo Rural (Aider) con el objetivo de aumentar las relaciones comerciales entre unas y otros.

Que las cartas de los restaurantes grancanarios incluyan en sus platos las múltiples variedades de queso artesanal de la isla, no ya solo como aperitivo cortados en una tabla sino como ingrediente principal de sus elaboraciones, era la meta principal del evento, al que confirmaron su asistencia 80 restauradores, muchos de ellos de primer nivel en la gastronomía local. La cocina con queso tiene todavía mucho recorrido por hacer,

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo, destacó que este tipo de encuentros, que continuarán con el queso y otros productos, pretenden descubrir al sector de la restauración las enormes posibilidades de unos quesos que gozan cada vez de mayor calidad y prestigio, muchos de ellos premiados a nivel regional, nacional e internacional. «Las queserías tienen también la oportunidad de relacionarse» con nuevos clientes y aclararles cualquier duda sobre sus productos, agregó.

La presidenta de Aider Gran Canaria, Serafina Suárez, explicó que la asociación lanzó una invitación a todas las queserías artesanales que tiene censadas y que este



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

tipo de encuentros permiten «conocer y elegir entre una gran variedad de quesos» puros y de mezcla, tiernos, semicurados y curados, con denominación de origen o no...

Entre los empresarios que acudieron a esta primera experiencia estaba Nelson Pérez, restaurador del restaurante Nelson, de Arinaga, quien agradeció la organización del evento porque permite a los profesionales de los fogones «conocer la enorme variedad y calidad del queso artesanal de Gran Canaria». A su juicio, el abanico de la oferta en esta isla supera al de otras del archipiélago y tiene aún muchas facetas gastronómicas por explorar. «El queso de flor de Guía, por ejemplo, da mucho juego en la cocina», comentó como ejemplo.

En el otro lado de los mostradores, entre las queserías que llevaron a Infecar una selección de sus obras artesanales, Airam Rivero, el pastor de la firma Cortijo de Daniela, comentó que el encuentro con los restauradores «es una oportunidad para conocernos cara a cara». Lo decía mientras, con el cuchillo en la mano, su compañera Esmeralda Santana partía trozos de queso semicurado con flor de tunera, una de las innovaciones que ha introducido esta quesera.

Al acto de ayer no faltaron productores de queso de la Denominación de Origen Protegido Queso de Flor 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

Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía, única de Canarias de este producto.

La jornada vespertina entre queserías y restauradores, que se prolongó durante varias horas, incluyó una exhibición de cocina en vivo a cargo del chef Borja Marrero, del restaurante Texeda, que cultiva y produce buena parte de sus ingredientes.

Marrero preparó chicharrón de queso semiduro de Tejeda con carne de cabra a baja temperatura, crema de tunera y algodón de azúcar de canela, como plato principal, junto a dos aperitivos: carpacho de queso duro de Tejeda con cítricos y vinagreta de trufa y piruleta de queso semiduro con culís de ciruela roja de Tejeda.

«ES HORA DE PONER AL DÍA LA TUNERA»

El catedrático Manuel Blasco Ruiz expone las ventajas de negocio e I+D que ofrece la tunera y sus frutos y reivindica el potencial de la isla para competir con las potencias en este sector Carlos Inza

Según este estudioso de las propiedades de la tunera, Lanzarote está en disposición de aprovechar su potencial con esta especie y competir de tú a tú con las grandes potencias como México, Italia, Israel, Túnez,



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

Egipto o Turquía, que ya sacan todo el partido a esta planta.

Según recuerda Manuel Blasco Ruiz (Catedrático de Biología Animal de la Universidad de Extremadura) la isla cuenta con cuatro siglos de conocimiento y explotación de este especie, traída de América, y más de 150 años de explotación de la cochinilla, lo que da una experiencia que sirve de base para explorar y obtener otros recursos que ofrece esta fantástica planta.

Según Blasco, Lanzarote debe ponerse al día y extraer la máxima riqueza de esta especie, cuyas aplicaciones al mundo de la industria, la agricultura son múltiples. Entre otras, además del carmín natural, los colorantes y otras aplicaciones para la cosmética, destacan en el sector primario, los usos alimentarios como las mermeladas, los licores, los zumos o los colorantes alimentarios. Su uso para elaboración de repostería está muy extendido en bizcochos, tartas y otros dulces y la isla debería contar con una denominación de origen, que debería ser explotada turísticamente.

El sector alimentario ya hay varias empresas que explotan la producción de mermeladas y licores con gran éxito.

En el sector secundario, las aplicaciones industriales son múltiples, en el caso de la penca seca, su uso para



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

fabricación de paneles aislantes o en la industria ornamental y de joyería. Por ejemplo, en México o Israel, se usa para una vez bañada en oro o plata fabricar platos y loza ornamental.

También es una garantía la explotación del colorante alimentario E-162, y este colorante está en condiciones de competir y triunfar frente a otros colorantes químicos, además de los usos cosméticos.

En el sector terciario y la gestión medioambiental, la tunera es un gran aliado para combatir la erosión y la desertización. Así, explica el experto, que Felipe IV ya la introdujo en el Mediterráneo de forma extensiva, además de que absorbe metales pesados. Otro importante uso es para la fabricación de piensos para el ganado, incluso combustibles.

LA OPINION DE TENERIFE

LA GRANJA DE SAN MARCOS

La Villa celebra una nueva jornada de 'Los viernes de julio' con talleres vinculados al sector primario, paseos en calesa y carreta y muestras de gallinas, compostaje y esquila de ovejas



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 granja de San Marcos

La Plaza San Marcos, en Tegueste, se convirtió por un día en una improvisada granja con todo tipo de animales durante la celebración de la cuarta sesión del programa Los viernes de julio, una iniciativa que está organizada por la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de la Villa en colaboración con la Asociación Cultural y Recreativa Boyeros Villa de Tegueste (Aguavite).

Desde vacas hasta caballos, pasando por cabras, ovejas, cochinos negros y perros, toda una muestra de lo que se puede encontrar en las diferentes fincas repartidas por el municipio. Los asistentes a esta cita tan especial también pudieron disfrutar de diferentes talleres y actividades, como la puesta en marcha de un stand de agricultura ecológica, una exposición fotográfica y una representación aborigen.



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 jornada tuvo una notable asistencia de los vecinos de la Villa que disfrutaron, además, con los paseos en calesa y en la carreta que ofrecieron los ganaderos alrededor de la plaza.

El alcalde de Tegueste, José Manuel Molina, afirmó que el objetivo de la campaña Los viernes de julio es "fomentar una serie de iniciativas que se vayan consolidando de forma gradual y que, en su conjunto, potencien el desarrollo comercial, social y cultural de la Villa".

El objetivo principal de esta campaña es dinamizar el sector comercial del municipio y fomentar las compras en su Zona Comercial Abierta durante el presente mes, cada viernes dedicado a un tema distinto. En esta ocasión le tocó el turno a la ganadería y la agricultura. Durante la jornada, también hubo muestras de gallinas, de compostaje, lombricultura, de esquila de ovejas y otra cinegética, así como paseos en caleza y carretas. Asimismo.

Esta iniciativa es organizada además por la Asociación de Empresario de la Villa de Tegueste (Asevite), el mercadillo del Agricultor y Artesano de la Villa y la Asociación de Viticultores de Tegueste (Avite). La finalidad es promocionar y dinamizar el sector comercial a través de la puesta en marcha de una serie de actividades y acciones promocionales que ayuden a fomentar las compras y, a su vez, captar nuevos



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

clientes, además de consolidar de forma gradual el desarrollo comercial de Tegueste y que sirva de apoyo al tejido empresarial del municipio.

EL CABILDO SACA A LICITACIÓN LAS OBRAS DEL CENTRO DE PROMOCIÓN AGRARIA

El Cabildo Insular de La Palma informó ayer de que ya ha sacado a licitación las obras del Centro de Promoción Agraria que se construirá en Garafía con cargo al Fondo de Desarrollo de Canarias, Fdcan, con un presupuesto base de ejecución de 1.291.482 euros. El anuncio de licitación ya se encuentra en la plataforma de contratos del sector público.

El Parque de Ocio y Naturaleza de San Antonio del Monte será el lugar que albergue esta instalación "llamada a ser un referente insular en la promoción del sector primario palmero y un pilar económico de La Palma en general y del norte de la Isla en particular", explicaron ayer desde el Cabildo.

1.300 metros cuadrados

El Centro de Promoción Agraria será un edificio de una planta de altura y algo más de 1.300 metros cuadrados útiles, donde se pretende albergar una amplia sala destinada a la promoción y venta de productos



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

agrícolas, un salón de actos para reuniones y eventos relacionados con el sector primario, aseos, vestuarios, recepción y vestíbulo, oficinas, una cocina y zona de fogones.

El presidente del Cabildo de La Palma, Anselmo Pestana, apuntó ayer que con esta instalación "se pretende dar respuesta al sector agrícola de la Isla, que demanda un equipamiento de este tipo para la realización de eventos relacionados con la agricultura y la interpretación de los productos procedentes de las actividades y conocimientos del cultivo de esta tierra".

La localización del Centro de Promoción Agraria es "estratégica", ya que el Parque de Ocio y Naturaleza de San Antonio del Monte ya cuenta con equipamientos como una zona de acampada, asaderos y un restaurante, además de acoger anualmente una de las ferias ganaderas más importantes de cuantas se celebran en La Palma.

GRAN CANARIA ENVÍA 1.138 TONELADAS DE GOFIO A LOS REFUGIADOS DE TINDUF

El cargamento irá destinado a población afectada de anemia entre los 125.000 saharauis de los campos de Argelia



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 Cabildo de Gran Canaria envía gofio al Sáhara

El producto canario por excelencia viaja camino a Tinduf para paliar la anemia en los campos de refugiados saharauis. 55 contenedores con 1.138 toneladas de gofio llegarán al puerto argelino de Orán entre julio y septiembre, y de ahí se distribuirán a los campamentos.

La ayuda, que beneficiará a 125.000 personas, es posible gracias al millón de euros que ha destinado el Cabildo al proyecto de Asistencia a Refugiados del Sáhara Occidental a través del Programa Mundial de Alimentos (PMA). También hacen viable este acto de solidaridad las empresas Gofio La Piña y Harinalia, en Tenerife, ganadoras del concurso público para producir y enviar la mercancía.



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 palabras de Enrique Pulido, director en funciones del PMA en Las Palmas, "el valor nutricional del gofio lo hace perfecto para el apoyo a programas escolares y seguimiento de mujeres embarazadas". Actualmente el 30% de los niños y niñas de los campamentos saharauis y el 40% de mujeres encinta padecen anemia.

Carmelo Ramírez, consejero de Solidaridad Internacional del Cabildo apuntó ayer durante la visita a la fábrica de Gofio La Piña que "el pueblo saharauí lleva 42 años sufriendo unas condiciones intolerables, se trata de una emergencia humanitaria y es necesario aumentar la ayuda".

En este sentido, Pedro Quevedo, diputado de Nueva Canarias y responsable de lograr la partida en los Presupuestos del Estado de 2017, señaló que "hay que seguir defendiendo su derecho a la autodeterminación y a vivir con dignidad". "Y como eso no es fácil, todos tenemos que seguir colaborando para que el pueblo tenga la energía para luchar por lo suyo", añadió.

Por su parte, Hamdi Mansur, delegado del Frente Polisario en Canarias, destacó la importancia del gofio para su población. "La situación es precaria, la canasta está casi a la mitad. Esto va a ser un impulso muy importante", afirmó. Y agradeció al Cabildo de Gran Canaria, a Nueva Canarias y al PMA por la gestión del proyecto, que se prevé tenga lugar también el próximo



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

año. "En los presupuestos de 2018 ya hay una enmienda de Nueva Canarias para que podamos repetir el programa", aseguró Morales.

El envío de gofio por parte de Canarias al Sáhara Occidental ya ha tenido lugar en cinco ocasiones anteriores con el apoyo de diferentes organismos internacionales.

CANARIAS 24 HORAS

LA ULL LLEVA CANARIAS A MADRID A TRAVÉS DE SUS VINOS



La ULL lleva Canarias a Madrid a través de sus vinos

Canarias/ La Universidad de La Laguna a través de su Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico ha desembarcado el pasado viernes, 20 de julio en Madrid



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

para acercar los vinos de Canarias a catadores, sumilleres nacionales e internacionales, y profesionales del canal HORECA.

La Escuela Española de Cata ha sido el lugar elegido para dar a conocer el territorio vitivinícola del archipiélago, historia, las Denominaciones de Origen, datos estadísticos, así como una serie de vinos elaborados con variedades locales, ha explicado Gabriel Santos, subdirector del Aula universitaria.

Asimismo, en la presentación se ha dado protagonismo a variedades locales del archipiélago con el fin de que los participantes conocieran sus características principales, y poder a través de la cata de diferentes elaboraciones valorar los vinos de las Islas Canarias, guiada por la sumiller y bodeguera palmera Patricia Perdomo.

Una acción que se ha llevado a la capital de España, con el fin de acercar el sector vitivinícola canario, y el recurso del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna, en formación y transmisión de conocimiento.

CANARIAS AHORA

GRAN CANARIA ENVÍA 1.200 TONELADAS DE GOFIO A REFUGIADOS SAHARAUIS DE TINDUF



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

Unas 125.000 personas se beneficiarán de esta partida, que llegará al puerto de Orán (Argelia) entre julio y septiembre en siete remesas a través del Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas



Pedro Quevedo, Román Rodríguez y Antonio Morales en la fábrica de Gofio La Piña.

Medio centenar de contenedores con 1.200 toneladas de gofio llegarán este verano a los campamentos de refugiados saharauis de Tinduf, en Argelia, gracias a una iniciativa del Cabildo de Gran Canaria financiada por los Presupuestos Generales del Estado de 2018.

El Cabildo ha anunciado en un comunicado que ya ha comenzado a preparar con el Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas el primer envío de gofio La Piña a Tinduf, al que seguirán otros seis de forma



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

gradual hasta septiembre a través del puerto de Orán, en Argelia.

Los objetivos de esta iniciativa son reducir la malnutrición y la anemia en los niños menores de cinco años y mujeres embarazadas, además de la distribución del gofio en las escuelas para fomentar la asistencia de los niños a clase, destaca el Cabildo, que calcula que unas 125.000 personas se beneficiarán de esta partida.

La entidad encargada de la adquisición del gofio y de su envío ha sido la base en Las Palmas de Gran Canaria del Programa Mundial de Alimentos.

Según ha explicado el gerente de la empresa La Piña, Luis Vázquez, el gofio que llegará a los campamentos saharauis está fabricado especialmente para este envío, ya que los saharauis "prefieren el millo molido más grueso y con un tueste más ligero que en Canarias".

Los campamentos de refugiados del Sáhara Occidental se levantaron en Argelia en 1975, bajo los 50 grados del desierto, sin agua y dependiendo de ayudas internacionales.

En los últimos años, los índices de anemia en menores y mujeres embarazadas han empeorado, por lo que el Programa Mundial de Alimentos ha tenido que



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

reelaborar su actividad de nutrición y centrarse en la lucha contra la anemia, apunta el Cabildo.

Esta corporación insular también colabora en otras acciones para cubrir las necesidades de los refugiados saharauis, como el envío de sillas de ruedas, material escolar y cocinas, así como un molino de viento para la extracción de agua.

Al acto de presentación de esta primera partida de gofio para los campamentos de Tinduf han asistido el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, y su consejero de Cooperación Internacional, Carmelo Ramírez (ambos de NC), así como su compañero de partido el diputado nacional Pedro Quevedo, que negoció la partida presupuestaria; el director en funciones del Programa Mundial de Alimentos en Las Palmas, Enrique Pulido; y al delegado del Frente Polisario en Canarias, Hamdi Mansur.

EL CABILDO SACA A LICITACIÓN LAS OBRAS DEL CENTRO DE PROMOCIÓN AGRARIA DE GARAFÍA CON CARGO AL FDCAN

La Corporación pretende dar respuesta al sector agrícola de la isla, que demanda un equipamiento de este tipo.



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 la imagen, zona recreativa de San Antonio del Monte.

El Cabildo Insular de La Palma ha sacado a licitación las obras del Centro de Promoción Agraria que se construirá en Garafía con cargo al Fondo de Desarrollo de Canarias, Fdcan, con presupuesto base de ejecución de 1.291.482 euros. El anuncio de licitación ya se encuentra en la Plataforma de Contratos del Sector Público, se informa en nota de prensa.

El Parque de Ocio y Naturaleza de San Antonio del Monte será el lugar que albergue esta instalación llamada a ser un referente insular en la promoción del sector primario palmero como pilar económico de La Palma en general y del norte de la isla en particular.



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 Centro de Promoción Agraria será un edificio de una planta de altura y algo más de 1.300 metros cuadrados útiles, donde se pretende albergar una amplia sala destinada a la promoción y venta de productos agrícolas, un salón de actos para reuniones y eventos relacionados con el sector primario, aseos, vestuarios, recepción y vestíbulo, oficinas, una cocina y zona de fogones.

El presidente del Cabildo de La Palma, Anselmo Pestana, apunta como con esta instalación “se pretende dar respuesta al sector agrícola de la isla, que demanda un equipamiento de este tipo para la realización de eventos relacionados con la agricultura y la interpretación de los productos procedentes de las actividades y conocimientos del cultivo de esta tierra”.

La localización del Centro de Promoción Agraria es estratégica, ya que el Parque de Ocio y Naturaleza de San Antonio del Monte ya cuenta con equipamientos como una zona de acampada, asaderos y un restaurante, además de acoger anualmente una de las ferias ganaderas más importantes de cuantas se celebran en La Palma.

Pestana destaca la importancia de este proyecto en tanto que “está llamado a acoger desarrollar y promover los valores rurales intrínsecos de la Villa de Garafía como también la puesta en valor de los



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

recursos agrarios y naturales para el fomento de la actividad agraria y la integración del medio natural”.

CANARIAS NOTICIAS

EL QUESO ARTESANO DE GRAN CANARIA SE DESCUBRE ANTE HOTELEROS Y RESTAURADORES PARA MEJORAR SU COMERCIALIZACIÓN

La isla produce 1.000 toneladas de queso artesano al año, pero tiene dificultades para llegar al consumidor final





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 queso artesano de Gran Canaria ha sido hoy el protagonista de un encuentro profesional organizado por el Cabildo de Gran Canaria para “poner en valor la riqueza y la diversidad” de este producto y crear relaciones comerciales entre los productores y los restauradores de la Isla, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Con este fin se ha celebrado por primera vez el Encuentro entre Restauradores y Productores Artesanales de Queso, que ha permitido a ambos grupos “conocerse, dialogar y descubrir las variedades” que hay en la Isla, pero también aclarar las dudas que impiden que este producto “tan variado, de tanta calidad y con tantos reconocimientos”, tenga mayor presencia en los restaurantes de Gran Canaria, apuntó el consejero.

“El queso es el producto local estrella de la Isla”, aseguró el consejero Desarrollo Económico, Raúl García Brink, por eso hay que “mimar” y darle visibilidad a este producto que tiene dificultades para llegar al consumidor final, porque a las queserías les resulta complicado acercarse a los restaurantes y hoteles, explicó el pastor Airam Rivero Bethencourt, de la quesería El Cortijo de Daniela.

En ese sentido, en este novedoso evento, los productores de 35 de las 62 queserías artesanales de la Isla han podido dar a conocer sus quesos a más de 70



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

restauradores y cocineros de 50 empresas de la Isla, interesados en descubrir las cualidades de estos quesos cuyas características principales son la utilización de leche cruda en su elaboración y la vinculación de su producción a una ganadería.

“Mucha gente no se imagina la cantidad de ganado ni la variedad de queso que tenemos en la Isla” o que “en un mismo barranco puede haber tres tipos de queso diferentes”, aseguró Nelson Pérez Molina, del restaurante Nelson de Arinaga.

El restaurador considera que los productos de Gran Canaria “dan mucho juego” para hacer queso a la plancha, pero también para elaborar platos tan exquisitos como el chicharrón de queso semicrudo de Tejeda con carne de cabra, un carpaccio de queso duro de Tejeda con cítricos y vinagreta de trufas o una piruleta de queso semiduro con culis de ciruela roja, platos que han sido elaborados por el joven cocinero Borja Marrero durante el evento para mostrar a los restauradores las posibilidades de este producto.

Un encuentro novedoso

Para mejorar las relaciones comerciales entre restauradores y queseros artesanales, este primer encuentro ha celebrado talleres de gastronomía y de marketing, foros de debate, degustaciones, showcooking del queso como ingrediente en la cocina y



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

otras actividades especialmente dirigidas a que los profesionales de la restauración conozcan en persona la calidad del queso artesano y su forma de producirlo.

Los quesos de Gran Canaria han adquirido en los últimos años mayor calidad y prestigio internacional, hasta el punto de ser premiados en muchas ocasiones en certámenes gastronómicos, lo que les convierte en productos cada vez más demandados. Por otro lado, la isla de Gran Canaria produce 1.000 toneladas de queso artesano al año, lo que demuestra la importancia de este producto que hace necesaria una salida para que restaurantes y hoteles empiecen a contar con ellos y ofrecerlos a sus consumidores.

El evento ha sido organizado por las consejerías de Soberanía Alimentaria y Desarrollo Local dentro del Programa Cultívate Gran Canaria, cuyo objetivo es llevar la innovación al mundo rural y pesquero, a través de diversas actividades y programas formativos.

EL DIGITAL DE CANARIAS

EL QUESO ARTESANO DE GRAN CANARIA SE DESCUBRE ANTE HOTELEROS Y RESTAURADORES PARA MEJORAR SU COMERCIALIZACIÓN



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 isla produce 1.000 toneladas de queso artesano al año



EDDC.NET / Las Palmas de Gran Canaria

El queso artesano de Gran Canaria ha sido el protagonista de un encuentro profesional organizado por el Cabildo de Gran Canaria para “poner en valor la riqueza y la diversidad” de este producto y crear relaciones comerciales entre los productores y los restauradores de la Isla, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Con este fin se ha celebrado por primera vez el Encuentro entre Restauradores y Productores Artesanales de Queso, que ha permitido a ambos grupos “conocerse, dialogar y descubrir las variedades”



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

que hay en la Isla, pero también aclarar las dudas que impiden que este producto “tan variado, de tanta calidad y con tantos reconocimientos”, tenga mayor presencia en los restaurantes de Gran Canaria, apuntó el consejero.

“El queso es el producto local estrella de la Isla”, aseguró el consejero Desarrollo Económico, Raúl García Brink, por eso hay que “mimar” y darle visibilidad a este producto que tiene dificultades para llegar al consumidor final, porque a las queserías les resulta complicado acercarse a los restaurantes y hoteles, explicó el pastor Airam Rivero Bethencourt, de la quesería El Cortijo de Daniela.

En ese sentido, en este novedoso evento, los productores de 35 de las 62 queserías artesanales de la Isla han podido dar a conocer sus quesos a más de 70 restauradores y cocineros de 50 empresas de la Isla, interesados en descubrir las cualidades de estos quesos cuyas características principales son la utilización de leche cruda en su elaboración y la vinculación de su producción a una ganadería.

“Mucha gente no se imagina la cantidad de ganado ni la variedad de queso que tenemos en la Isla” o que “en un mismo barranco puede haber tres tipos de queso diferentes”, aseguró Nelson Pérez Molina, del restaurante Nelson de Arinaga.



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 restaurador considera que los productos de Gran Canaria “dan mucho juego” para hacer queso a la plancha, pero también para elaborar platos tan exquisitos como el chicharrón de queso semicrudo de Tejeda con carne de cabra, un carpaccio de queso duro de Tejeda con cítricos y vinagreta de trufas o una piruleta de queso semiduro con culis de ciruela roja, platos que han sido elaborados por el joven cocinero Borja Marrero durante el evento para mostrar a los restauradores las posibilidades de este producto.

Un encuentro novedoso

Para mejorar las relaciones comerciales entre restauradores y queseros artesanales, este primer encuentro ha celebrado talleres de gastronomía y de marketing, foros de debate, degustaciones, showcooking del queso como ingrediente en la cocina y otras actividades especialmente dirigidas a que los profesionales de la restauración conozcan en persona la calidad del queso artesano y su forma de producirlo.

Los quesos de Gran Canaria han adquirido en los últimos años mayor calidad y prestigio internacional, hasta el punto de ser premiados en muchas ocasiones en certámenes gastronómicos, lo que les convierte en productos cada vez más demandados. Por otro lado, la isla de Gran Canaria produce 1.000 toneladas de queso artesano al año, lo que demuestra la importancia de este producto que hace necesaria una salida para que



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

restaurantes y hoteles empiecen a contar con ellos y ofrecerlos a sus consumidores.

El evento ha sido organizado por las consejerías de Soberanía Alimentaria y Desarrollo Local dentro del Programa Cultívate Gran Canaria, cuyo objetivo es llevar la innovación al mundo rural y pesquero, a través de diversas actividades y programas formativos.

EL APURON

LA VUELTA AL MUNDO EN 80 QUESOS





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

Muchos son los mensajes en cadena que nos recuerdan cómo eran las cosas cuando estábamos en EGB, las costumbres que han cambiado desde los 80, o cómo eran las series o películas de décadas pasadas, ... en relación a esa memoria podemos rápidamente recordar los dibujos de Willy Fog y su vuelta al mundo en 80 días, así recopilando quesos conocidos, quesos probados, quesos recomendados y múltiples experiencias de viaje, dónde, cómo, se prueba el queso del lugar ... les invito a que me acompañen por este viaje alrededor del mundo con 80 quesos .

Lo primero ... ¿cómo elegirlos? Pues por los más famosos y tradicionales de cada zona o país, por su calidad (denominación de origen, figura Europea de máxima calidad), por su tipo de leche, preferiblemente quesos de cabra, etc.

Segundo ... ¿por dónde empezar? Norte, sur, este, oeste. Pues ... moneda al aire ... vámonos al norte, al Polo Norte ... Canadá, ¿por qué no?!

1.- En el Nuevo Mundo y Oceanía destacan multitud de quesos de corta historia, siempre asociados a compañías de elaboración, encontrándonos con uno de los "más antiguos" dentro de estos: Queso Pacific Rock (Canadá) La historia de nuestro primer queso (alguno tenía que ser el primero) nace hace más de ciento cincuenta años, en el municipio de Saint Raymond de Portneuf, cerca de Quebec, donde elaboran este



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

sabroso queso, queso de leche pasteurizada de vaca, de pasta dura y prensada y corteza lavada, corteza de color naranja y está salpicada con un fino polvo blanco de moho.

2.- De América del Norte también destacamos el Queso Oaxaca (México) o queso de hebra, es un queso de vaca pasteurizado blanco y blando. Debido a sus excelentes cualidades de fundido, es utilizado como base para el queso flameado, aperitivo muy popular, consistente en queso fundido y chorizo rojo.

3.- Y saltando al Nuevo Mundo ... Queso Aroque (Ecuador) es un queso de pasta dura a semi-dura, corteza natural, de leche de oveja alimentadas solo de pasto producido en Ecuador, en la provincia de Tungurahua, Cantón Píllaro.

4.- Queso de Mano (Venezuela) queso fresco de textura semi dura, sin corteza, hecho con leche cruda, entera o parcialmente desnatada de vaca. Suele consumirse como relleno de arepas o cachapas.

5.- Queso Serra da Canastra (Brasil) es sin duda el queso más famoso de Brasil. Producido en el Estado de Minas Gerais. Su técnica de producción fue registrada como Patrimonio Histórico inmaterial por el Ministerio de Cultura en 2008. Queso de leche cruda de vaca, pasta blanda a semi-dura, prensado no cocido y corteza natural.



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

6.- Queso Banquete de Tandil (Argentina) se prepara utilizando leche de vacas de la raza Holando Argentina, criadas en Tandil, al sur de Buenos Aires.

7.- Ahora al continente africano, el gran desconocido para los queseros ... Queso de Cabra de Boloña (Cabo Verde) queso de cabra, pasta semidura, corteza natural. Producido en el Altiplano de Boloña.

8.- Queso Wagashi (Burkina Faso) es un queso fresco elaborado en la región de Oudalan, región del desierto de Sahel, de tradición quesera ligada a las prácticas ancestrales de los nómadas de la zona que lo utilizan como una forma de conservar la leche. Queso elaborado por pastores nómadas, con leche de cabra filtrada, o leche de oveja, o leche de cebú. Sin embargo, nunca se mezclan los tres tipos de leche.

9.- Queso Taklilt (Marruecos), también conocido como queso amazigh, es un queso seco vinculado a las prácticas ancestrales de los nómadas de los oasis marroquíes. Es producido por las mujeres, a veces con leche de cabra, pero sobre todo con leche de camella. La leche fermentada se calienta durante varios minutos para que se coagule, y se vierte a continuación en un paño. El queso se hace a mano en pequeñas bolas y se deja secar al sol.



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

10.- Queso Roumy (Egipto), también llamado “Romy, Romi o queso Ras” es uno de los principales quesos de este país. Romy significa “extranjero”, y el queso se llama así porque originalmente fue introducido en Egipto por los turcos. Es un queso salado elaborado con leche entera de vaca o una mezcla de vaca y de búfala, a menudo con granos de pimienta enteros añadidos.

11.- Queso Jameed (Jordania), Queso de cabra y oveja, de pasta dura sin corteza. Jameed es una palabra árabe que significa «endurecido»; es esencialmente usado como ingrediente, muy popular en Jordania.

12.- Queso Labneh (Líbano) es un queso de color blanco elaborado con leche de oveja, de vaca y ocasionalmente de cabra, con consistencia de yogurt es muy típico de las cocinas de Oriente Medio.

13.- Queso Halloumi (Chipre) originario de Chipre, muy popular en toda su zona geográfica. Tradicionalmente elaborado con mezcla de leche de cabra y oveja, aunque se pueden encontrar halloumi industriales elaborados con leche de vaca. Es un queso blanco, con una textura distintiva en capas y un sabor salado. Se almacena en sus propios sueros, usados como una especie de salmuera.

14.- Nos adentramos en Asia, donde tampoco la cultura quesera está muy arraigada, pero donde podemos encontrar “joyas queseras” como ... Queso de Yak



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

(Tíbet) Los yaks producen una pequeña cantidad de leche densa y rica (puede alcanzar el 7% de grasa), normalmente desnatada, para la fabricación de queso de pasta dura sin corteza de sabor intenso.

15.- Queso Rushan (China) En China los quesos no suelen formar parte de la dieta habitual “Rushan”, que significa literalmente “abanico”, es un queso elaborado tradicionalmente por la población Bai. Se trata de un queso fresco, blanco, de textura correosa sin corteza. Queso de leche de vaca coagulado utilizando leche agria del día anterior o vinagre de arroz. La masa se parte en pequeñas bolas que se calientan en suero lácteo. Las bolas de queso se conservan entre dos esterillas de bambú enrolladas.

16.- Queso Aarull (Mongolia) Queso de pasta dura sin corteza de leche de yak, camella y cabra. Son típicos y tremendamente populares tacos chatos y compactos y conocidos en otros países del Asia Central con el nombre de qurut. Para elaborarlo, se deja que la leche se acidifique, la masa cuajada se coloca en un paño y se deja escurrir el suero de leche. Por último, la masa se coloca entre dos paneles de madera y se aplasta con piedras.

17.- Queso Sulguni (Georgia) Es el queso más popular en Georgia, y se disfruta además en muchos de sus países vecinos. Es un queso de cuajada estirada que se elabora con leche de vaca, búfala, o una mezcla 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

estas leches, de pasta semiblanda hilada y cocida, sin corteza. Su color varía del blanco al amarillo pálido. Un queso típico Sulguni tiene la forma de un disco plano, de 2,5 a 3,5 centímetros de espesor. Su peso es de 0,5 a 1,5 kilogramos.

18.- Queso Tuva (Rusia) En la zona occidental y montañosa de la República de Tuva – una región remota del Asia Norte-oriental se crían los yaks cuya leche es la base de este singular queso. Son quesos de aspecto y de gusto muy difícil – con el tiempo se ponen prácticamente graníticos y simplemente se pueden chupar lentamente – pero son fundamentales reservas de proteínas para la vida nómada.

19.- Llegamos al Báltico ... Queso Janu Sier (Letonia) Queso de vaca fresco, suave, de pasta blanda y corteza natural. El nombre “Jāņu siers”, significa “queso de Juan”. La tradición cuenta que en Letonia se celebra el solsticio de verano durante la noche del 23 al 24 de junio: para la ocasión las granjas están adornadas con guirnaldas de roble, ramas de abedul y flores de pradera.

20.- Queso Dziugas (Lituania) Queso de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 36 meses. Su sabor único y característico. Cuenta la leyenda que hace muchos siglos las personas convivían con los gigantes, y uno de ellos, Dziugas, habitaba en los bosques y colinas de la ciudad lituana de Telsiai,



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

defendía a sus pobladores y se preocupaba por su bienestar. Un día, el gigante se enamoró de la hija de un granjero de la región de Samogitia. En la boda los vecinos los obsequiaron con un gran queso prensado, para desearles mucha felicidad. Ahí nació la tradición lituana de acabar las fiestas y celebraciones familiares comiendo queso.

21.- Queso Juustoleipä (Finlandia) Conocido como "Queso chillón". Juustoleipä significa "pan de queso", este queso suave se prepara habitualmente con leche de vaca, pero también se puede hacer con leche de reno o de cabra. La leche se cuaja primero y luego se fríe o se mete al horno en un molde para pastel y se corta en trozos.

22.- Queso Mesost (Suecia). Mesost significa suero de queso. Este mismo queso en Noruega se conoce con el nombre de Gjetost. Este queso de suero nació de la necesidad de los productores de utilizar todos los componentes de la leche. El suero que se cuece para separar las proteínas de las grasas. El líquido que queda se evapora y deja una masa de azúcares caramelizada, pegajosa, de color marrón. A veces se añade nata o leche para aumentar el volumen de producción. El Mesost es dulce, con un sabor de caramelo y al final deja un sabor amargo.

23.- Queso Geitost (Noruega) Es un queso tradicional de la cocina noruega. El nombre de este queso se



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

compone de las palabras geit y ost, que en noruego significan 'cabra' y 'queso' respectivamente, indicando de esta forma que el ingrediente principal de este queso es el suero de la leche de cabra. La otra denominación de este queso, brunost, significa 'queso marrón'. La principal característica de este queso es que posee un intenso sabor dulce, con tonalidades que varían entre un sabor acaramelado y amargo debido a la leche de la cabra.

24.- Saltamos a las islas .. islas europeas ...Queso Skyr (Islandia) Aunque sus productores lo venden como un tipo de yogur, ya que tiene el gusto y la textura de ese producto, técnicamente es un queso crema hecho a base de leche desnatada. En las antiguas sagas Islandesas de los vikingos, hace más de mil años, ya se encuentran las primera notas sobre un queso fresco de leche de oveja. El Skyr se elaboraba en todas las granjas para el propio abastecimiento. Hoy día se sustituye la leche de oveja por leche desnatada pasteurizada, suero de leche o suero de mantequilla, todo ellos partiendo de leche de vaca. La elaboración campesina todavía se conserva hoy día, pero la mayoría del Skyr que se consume en la actualidad proviene de la producción industrial.

25.- Queso Cheddar (Inglaterra) Es un queso pálido anaranjado de sabor agrio, originalmente producido en la villa de Cheddar, en Somerset. Su sabor se va haciendo más intenso a medida que transcurre el



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

tiempo de su curación, etiquetándose los envases según el grado de maduración: de “suave” a “fuerte / ácido / añejo / seco”). Usa leche de vaca que deberá estar pasteurizada.

26.- Quizás más conocido por la festividad del Queso Rodande ... Queso Gloucester (Inglaterra) es un queso tradicional, no pasteurizado, corteza natural y semiduro de leche de vaca que se ha elabora en Gloucestershire, desde el siglo XVI. Los quesos de Gloucester se hicieron sólo con vacas de Gloucester, raza de ganado hoy prácticamente extinta. Hay dos tipos de queso Gloucester: simple (single) y doble (Double). La principal diferencia es que el Gloucester simple se hace con leche desnatada combinada con una pequeña cantidad de leche entera, mientras que el Gloucester doble se hace únicamente con leche entera.

27.- Queso Stilton (Inglaterra) Queso de Vaca, Denominación de Origen desde 1996. Lamentablemente, el Stilton de granja ya no existe. El arte tradicional de los maestros queseros que elaboraban el Stilton ha sido sustituido en gran parte por la tecnología.

Tiene forma de tambor y poseen una costra gruesa, dura y sin grietas, normalmente de color marrón grisáceo, ligeramente arrugada y con manchas blancas de moho.



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

28.- Imokilly Regato (Irlanda) Queso de vaca, pasta dura prensada y corteza natural con Denominación de Origen desde 1999. Es un queso proveniente del condado de Cork, en lo que fue la baronía de Imokilly, cuyo nombre toma el queso. El nombre de la baronía de Imokilly deriva del antiguo nombre gaélico de la región: Ui MacCaille. El queso se fabrica entre marzo y octubre a partir de leche producida únicamente por vacas alimentadas con pastos. Debido al largo período de pastoreo en la zona de recolección, la leche contiene un alto porcentaje de betacaroteno, que es el precursor de la vitamina A, lo que le confiere un especial color al queso: entre el amarillo paja y crema dorado.

29.- De nuevo al Continente Europeo ... Queso Harvati (Dinamarca) Se trata de uno de los quesos daneses más conocidos fuera de sus fronteras, típico de Dinamarca elaborado con leche de vaca. Tiene sus orígenes en una granja experimental cerca de Øverød, al norte de Copenhague, a mediados del siglo XIX. Su método de producción se caracteriza en la forma en que al separar la cuajada del suero, y antes de colocarlo en los moldes y prensado, se lava el cuajo, lo que le da un sabor característico. Su interior muestra pequeños agujeros de tamaño irregular. Suele presentarse en tacos de forma rectangular.

30.- Castello Blue (Dinamarca). Es un queso azul triple crema de leche de vaca originario de Dinamarca que fue creado en la década de los sesenta para satisfacer



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 demanda cada vez mayor de quesos azules suaves y cremoso. La corteza lavada alberga varios mohos que le dan al queso un sabor ligeramente picante. Tiene una textura rica y suave, parecida a la del Brie.

31.- Queso Allgäuer Emmental (Alemania). Queso de vaca de la región de Algovia, Baviera, de pasta semidura, cocida y prensada, con corteza lisa encerada, protegido por la UE con Denominación de Origen desde 1997. Cuando en 1821 un lechero local mandó llamar a Algovia a dos vaqueros suizos como cooperantes, ya hacía siglos que en la zona se producían quesos de pasta dura redondos. Gracias a los dos queseros de Emmental, al cabo de 6 años se inició en el valle de Gunzesrieder una producción de queso continuada y perenne. Sin embargo, hasta 1840 no se fabricó un queso de alta calidad. La elaboración es igual que la del Emmental suizo, aunque madura con 3 meses menos. Durante este tiempo, el queso madura al menos 4 semanas a 20 °C, como mínimo, en la bodega de fermentación.

32.- Queso Alterburger Ziegenkase (Alemania) literalmente, “queso de cabra de Altenburgo”, es un queso de leche cruda de vaca y cabra con denominación de origen protegida desde 1997. La pasta es de color amarillo, con pocos ojos desiguales y donde a la cuajada cortada se le añade comino. Los quesos se salan secos y maduran entre 8 y 10 días. Durante este tiempo se crea un fino moho blanco sobre la superficie.



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

33.- Queso Bayrischer Blauschimmelkase (Alemania). Queso de pasta semiblanda, azul, elaborado a partir de leche de vaca, sin corteza. Se elabora en la región de Babiera, al pie de los alpes Babaros, y su nombre oficial es "Bayrischer Blauschimmelkase". La receta original de la elaboración de este queso es originaria de Francia, con la intención en 1902 de competir con el queso Roquefort. De hecho, dicen que su elaborador inicial quería llamar a este queso "Roquefort bávaro de montaña".

34.- Queso Redykołka (Polonia) Queso de oveja y vaca, de pasta semidura y generalmente ahumado, protegido por la UE mediante la figura de Denominación de Origen desde 2009. Es un queso producido desde hace mucho tiempo por los pastores valacos, que hacían pastar a sus ovejas en pastos de montaña. El Redykołka debe su nombre al hecho de que se distribuía gratuitamente durante el retorno de las ovejas de los pastos de montaña, que en polaco se denomina "redykania się". Ese nombre designaba también el queso que se regalaba, por ejemplo para obtener un favor de alguien o como agradecimiento por un servicio prestado.

35.- Queso Bryndza Podhalańska (Polonia), con denominación de origen protegida desde 2007. Sus referencias más antiguas se remontan al año 1527, se usaba como medio de pago, o pago de tributos. La



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

leche usada para su producción procede de las ovejas de raza «Polska Owca Górska» (oveja polaca de montaña). En caso de que se utilice, la leche de vaca procede de ejemplares de la raza «Polska Krowa Czerwona» (vaca roja de Polonia). El contenido de leche de vaca, en caso de que se emplee, no puede superar el 40 % de la leche utilizada para la producción. Su producción es estacional de mayo a septiembre.

36.- Y llegamos a una de los países del mundo más famosas por su queso ... Suiza. Queso Emmental, de origen suizo, hecho de leche de vaca, y con agujeros característicos. Se trata proveniente del valle del río Emme (tal en alemán significa valle). La denominación de emmental es una denominación genérica que designa este tipo de queso con independencia de su lugar de producción. Se coagula mediante cuajo u otras enzimas coagulantes autorizadas. Después de cortar la cuajada, se calienta a una temperatura mínima de 50 °C. Se fabrica en forma de grandes ruedas de entre 50 y 52 kilogramos, que se recubren con salmuera para su curado y envejecido durante un espacio de tiempo de 3 a 6 meses.

37.- Queso Tilsit o también Queso Tilsiter es un queso de color amarillo semisuave, creado a mediados del siglo XIX por artesanos suizos en Prusia Oriental, se denomina así en honor de la ciudad de Tilsit. Los emigrantes suizos difundieron el arte del queso en



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

muchos países. Desde allí, regresó a Suiza en 1893, en el bolsillo del abrigo de un maestro quesero, el cual traía una receta de queso, la mejoró y cambió la elaboración del queso introduciendo pautas de calidad completamente nuevas. El Tilsiter suizo por fin había llegado a casa. El resultado de su elaboración es un queso de sabor intenso.

38.- Queso Appenzeller (Suiza) En el noreste de Suiza se encuentra el cantón de Appenzell, su origen, uno de los quesos más antiguos de Suiza, se remonta a la época de Carlomagno. Queso de vaca de pasta dura, cocida y prensada. Corteza cepillada con maduración de 3 a 6 meses. Este queso se elabora con leche cruda de vaca, que se alimentan a base de hierba y heno. Una parte de la leche se desnata y la mezcla de leche entera. Se coagula con bacterias del ácido láctico y cuajo. Los trozos de cuajada se calientan sin dejar de remover hasta que adquieren la firmeza deseada; a continuación, se prensan en el molde. Tras un baño de sal, los quesos maduran a una temperatura de 14-15 °C y una humedad del 90%. Durante ese tiempo, la corteza se unta regularmente con una mezcla de especias, vino blanco y sal de hierbas, cuya receta es todavía hoy un secreto.

39.- Queso Saint-Martin (Suiza). Es un queso de leche cruda de vaca con forma de rueda de 12 a 20 cm de diámetro, que pesa de 600 g a 1 kg. Se madura durante 3 a 6 meses. Su corteza es de un precioso



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

color tostado y el color de la pasta amarillo oscuro. La textura es semidura, pero muy suave en boca; se funde en la lengua sin necesidad de calentarlo. Su aroma evoca intensamente a la mantequilla y fruta.

40.- Queso Gruyere (Suiza) El gruyere es un queso suizo que recibe su nombre de Gruyère, un distrito del cantón de Friburgo. El verdadero queso originario se denomina Le Gruyère AOC para diferenciarse del resto de producciones, aunque el Diccionario de la RAE admite como nombre genérico correcto el de gruyere, definiendo como tal un queso suave, de origen suizo, elaborado con leche de vaca y cuajo triturado.



Queso palmero



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

41.- Más quesos del mundo.... Quesos centroeuropeos.... Queso Vorarlberger Bergkäse (Austria), literalmente “queso de montaña de Vorarlber”, con denominación de origen protegida desde 1997, es un queso tradicional, cuyo origen puede remontarse al siglo XIV. Se trata de un queso hecho con leche cruda de vaca, que se elabora en una zona alpina, entre los 1.000 y los 1.800 metros de altitud. La leche debe proceder de vacas de la zona, que han pastado en los prados, lo que le da su sabor característico y un intenso olor. Se elabora en forma de grandes ruedas con un peso que va desde los 8 hasta los 35 kilos.

42.- Queso Olomoucké tvarůžky (República Checa) el único con denominación de origen de todo el país y típico de la ciudad de Olomouc, Región de Moravia. Se obtiene a partir de cuajo de leche agria. El cuajo posee gran acidez y una actividad biológica elevada. Debido a esas microfloras que actúan en el proceso de elaboración, posee un aroma y sabor fuerte y un poco picante. Se puede encontrar en infinidad de platos típicos checos,

43.- Queso Tekovský salámový syr (Eslovaquia), es un queso de leche pasteurizada de vaca, graso curado de pasta semidura, ahumado o sin ahumar, de forma cilíndrica (forma de salami, lo que lo hace especial, al



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

no ser usual esta forma en quesos) con unos 30-32 cm de longitud y 9-9,5 cm de diámetro.

44.- Queso Zázrivský korbáčik (Eslovaquia), protegido con denominación de origen desde 2010, este queso se fabrica en el pueblo de Zázrivá en la región de Zilina. Según la tradición oral, la elaboración doméstica del producto se remonta a la segunda mitad del siglo XIX. Es un queso cocido al vapor, ahumado o sin ahumar, en forma de pequeña fusta (korbáčik en eslovaco), de entre 10 y 50 cm. de longitud. Se elabora con el método tradicional siguiente: un queso semiduro fermentado y parcialmente curado se cuece al vapor con agua hirviendo y a continuación se estira para formar tiras tradicionalmente conocidas como vojky, de un grosor comprendido entre 2 y 10 mm. Acto seguido, esas tiras se trenzan en forma de pequeña fusta.

45.- Queso Turos (Croacia) Es un queso de leche de vaca que se elaboran de forma artesanal a partir de leche cruda de vaca sin agregar cultivos iniciadores. Se producen en la región de Međimurje, al noroeste de Croacia. La palabra turoš proviene del túróš húngaro, que significa "requesón". Tiene forma de cono y son quesos frescos, ácidos y secados al sol o junto a una estufa caliente. Por lo general, están aromatizados con pimienta roja seca y sal.

46.- Queso Telemea de Ibănești (Rumanía). Queso de leche de vaca, de pasta blanda, fresco sin corteza,



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

obtenido por coagulación ácida de leche de vaca de razas autóctonas y elaborado por pequeños productores de tres municipios, Gurgiu, Hodac e Ibănești, situados en el distrito de Mureș y que ocupan una parte del valle del Gurgiu en Rumania. Desde tiempos inmemoriales, la cría de vacas lecheras ha sido una práctica tradicional en esta zona. Son muchos los testimonios históricos que, desde el siglo XVII, atestiguan la presencia del queso Telemea de Ibănești, en la tradición quesera y gastronómica local.

47.- Queso Zeleno Sirene (Queso Verde de Tcherni Vit) (Bulgaria). Queso de oveja de pasta semiblanda, queso azul de corteza natural enmohecida. El nombre del queso (queso verde) se debe al color verde de su corteza y también de las vetas de moho verdes que surcan la pasta. El aire húmedo de Tcherni Vit, pueblo situado entre los picos de los Balcanes, en su vertiente búlgara, favorece la floración de mohos que recubren el queso y penetran naturalmente en la pasta, convirtiendo en uno de los poquísimos quesos veteados azules naturales del mundo, el Roquefort francés y el Cabrales español son otros dos quesos en los que no se añade artificialmente esporas de *Penicillium roqueforti* para el desarrollo de las vetas azules.

48.- Queso Sirene (Bulgaria). Es un tipo de queso blanco muy popular como ingrediente en gastronomía de Bulgaria. También se le conoce como "Feta búlgaro". Se suele elaborar con leche de vaca aunque no es raro que se encuentren versiones de leche de oveja o



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

incluso mezcla. Se produce en bloques y posee una textura muy granulosa y un sabor dulce algo cítrico.

49.- Queso Tolminc (Eslovenia). Es un queso graso de pasta dura que se elabora con leche de vaca cruda o pasteurizada producida dentro de la región de Gorenjska, al oeste de Eslovenia, con denominación de origen desde el año 2001. Los primeros testimonios del queso Tolminc figuran en documentos del siglo XIII, en los que se menciona que este producto era utilizado como medio para hacer efectivos los tributos que debían prestarse al señor de las tierras de la época.

50.- Queso Mohant (Eslovenia). Queso graso de vaca de pasta blanda y sin corteza, protegido con denominación de origen desde 2013. Las propiedades de este queso que lo distinguen de otros quesos están estrechamente relacionadas con su zona de producción. Las características vinculadas a las condiciones climáticas y meteorológicas influyen en la flora autóctona de las praderas, de los pastizales y de las montañas del valle de Bohinj. La flora alpina de suelos calcáreos de la zona está entre las más ricas de Europa: en ella crecen más de mil especies vegetales diferentes, algunas de cuyas comunidades vegetales no prosperan en ningún otro lugar. Asimismo, algunas de ellas están protegidas. El alimento de las vacas lecheras influye considerablemente en las características particulares del Mohant.



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

51.- Y llegamos a Grecia, uno de los países del mundo con más ovejas ... Queso Feta (Grecia), con denominación de origen desde 2002, se trata de un queso clásico griego fundamentado en la cuajada del queso que se cura en salmuera. Este tipo de queso es muy tradicional y aparece descrito desde hace cientos de años. Se elaboraba tradicionalmente con leche de oveja, o a veces con una mezcla de leche de oveja y cabra, lo cual le daba un sabor bien definido, y un punto de sal derivado de sumergir el queso fresco en salmuera. Actualmente, se utiliza también leche de vaca y su sabor ya no es tan definido.

52.- Queso Xygalo Siteias (Grecia) El queso Xygalo Siteias es un queso particular, protegido con denominación de origen desde 2011, que se elabora según la tradición de la región geográfica de Siteia, con una técnica de elaboración propia y utilizando una leche de características exclusivas gracias a las razas locales de cabras y ovejas, el modo tradicional de cría y el clima y la flora. Queso derivado de la acidificación de la leche, de pasta de color blanco, con textura untuosa o granulosa y sin corteza. Su sabor es fresco, ácido, ligeramente salado y presenta un agradable y característico aroma.

53.- Queso Kalathaki Limnou (Grecia). Es un queso griego con denominación de origen protegida desde 1996. Se produce en la isla de Lemnos, isla del Egeo Septentrional. Se trata de un queso suave tradicional,



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

elaborado con leche de oveja o una mezcla de oveja y cabra, sin que esta última pueda exceder del 30%. Se deja curar y se almacena en salmuera. Tiene la forma de una cilíndrica. Pesa entre 700 gramos y 1,3 kilos. Sin corteza, de pasta blanca, con las marcas del cesto en el que se madurado.

54.- Los mundialmente famosos quesos italianos... Queso Parmesano (Italia). Queso de consistencia dura y granular. Queso madurado de 12 a 36 meses. El parmesano se encuentra regulado por una Denominación de Origen Protegida desde 1992. Su nombre en italiano es "Parmigiano Reggiano". Según la leyenda, nace durante la Edad Media en Bibbiano, en la provincia de Reggio Emilia, pero bajo la diócesis de Parma y de ahí su nombre. El parmesano debe llevar en la parte externa las marcas que permitan identificar y distinguir el producto. Otras cuestiones reguladas en su producción son los prados estables y la cría del ganado bovino.

55.- Queso Gorgonzola (Italia). Es un queso italiano de mesa, de pasta cremosa y untuosa, hecho con leche entera pasteurizada de vaca que se presenta en dos variedades: dulce y picante. La existencia de este queso se conoce desde la Edad Media, aunque fue en el siglo XI cuando comenzó a tener el aspecto enmohecido que posee en la actualidad. Se emplea frecuentemente como ingrediente en diversos platos de la cocina italiana. Queso madurado de 3-4 meses, de peso



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

aproximado de 12kg. y envuelto en papel de aluminio todo ello forma parte de la Denominación de Origen Protegida con el nombre de Gorgonzola.

56.- Queso Provolone (Italia). Es un queso italiano originario del sur del país, el término «Provolone» ('Provola grande') apareció a finales del siglo XIX cuando empezó a ser producido en las regiones del norte de Italia. Posee denominación de origen protegida a nivel europeo: Provolone Valpadana. Actualmente el provolone es un queso de leche de vaca entera con corteza blanda producido principalmente en las regiones del valle del Po, en Lombardía y Véneto. Se produce en diferentes formas: de gran salami de hasta 30 cm de diámetro y 90 de largo, de botella truncada o de gran pera con la característica protuberancia redonda para agarrarlo. El peso medio de cada pieza es 5 kg.

57.- Queso Mozzarella (Italia). Es un tipo de queso originario de la cocina italiana. Originario de la ciudad de Aversa (Caserta). Su denominación de origen con protección europea es "Mozzarella di Bufala Campana". El queso DOP se produce en las provincias de Caserta y Salerno. Tradicionalmente se atribuye a los ostrogodos la introducción de búfalos en Italia. La mozzarella se puede elaborar también a partir de leche de oveja o de vaca.



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

58.- Volvemos a visitar uno de los países europeos más vinculados al queso... Queso Gouda (Bélgica) es denominado así por la ciudad de Gouda. El término "gouda" es hoy en día un nombre genérico, no estando limitado a los quesos de origen holandés. Sin embargo el término "Noord-Hollandse Gouda" ("gouda de Holanda Septentrional") está registrado en la UE como una denominación de origen protegida. Lo curioso de esto es que la ciudad de Gouda está ubicada en la provincia de Holanda Meridional; sin embargo, los quesos del tipo gouda procedentes de Holanda Septentrional tienen mejor reputación por su calidad.

59.- Queso Chimay Biere (Bélgica). La región de Chimay ha sido siempre una región ganadera. Y quien dice vacas lecheras dice quesos. Desde 1876, los monjes Trapenses de Scourmont cultivan los secretos de fabricación de este queso de pasta semidura elaborado a base de leche de su propia granja y afinado en las bodegas abovedadas de la abadía. Hoy en día, el queso de Chimay se elabora con una leche procedente exclusivamente de la región.

60.- Queso Edam (Holanda). Es un queso que se ha elaborado tradicionalmente con leche pasteurizada de vaca en forma de bolas o ruedas recubiertas de parafina de color rojo o amarillo. El nombre del queso proviene de la ciudad de Edam. Este queso es muy popular en los países del Norte de Europa. El queso



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

edam con denominación de origen protegida es el Noord-Hollandse Edammer.

61.- Queso Masdamm (Holanda). Queso de leche pasteurizada de vaca de los Países Bajos. Es un queso en que la fermentación debida a la acción de la bacterias *Propionibacterium freudenreichii* proporciona unas pequeñas cavidades, algunas ocasiones se recubre de cera y tiene un amaduración mínima de 4 meses.

62.- Queso Old Amsterdam (Holanda). Es un tipo de queso elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca de pasta dura y maduración mínima de 12 meses. Es conocido por su rico sabor a nueces, con una textura robusta y firme, resultado de una maduración perfecta.

63.- Queso Brie (Francia). Es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa de la cual procede, la Brie, en la región Isla de Francia. Está cubierto con una suave capa completamente comestible, formada por el moho *Penicillium candida*, que aparece durante el periodo de curación. La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro. La textura es cremosa. Se elabora en forma de rueda, pudiendo comercializarse entero o en cuñas triangulares.

64.- Queso Camembert (Francia). Camembert de Normandie (Camembert de Normandía) es un queso francés fabricado en Normandía. Protegido por una



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

denominación de origen controlada desde 1983. Es uno de los emblemas de la gastronomía francesa. El Camembert, como señala el diccionario de la RAE, es un queso de origen francés de pasta blanda, untuosa y suave. Se trata de una denominación genérica para este queso, que actualmente se elabora en todo el mundo. Francia no ha solicitado la protección del término genérico «camembert», pero sí de uno en particular, que es el Camembert de Normandie.

65.- Queso Roquefort (Francia) Es un queso azul francés de leche cruda de oveja coagulada procedente de la región de Causses del Aveyron. La denominación de origen la obtuvo en 1925, en 1979 fue reconocido por la AOC (Appellation d'origine contrôlée (AOC), traducido aproximadamente como denominación de origen controlada). La leche de oveja utilizada en su elaboración es de la raza Lacaune, la única capaz de adaptarse a las rigurosas condiciones climáticas que destacan por sus fuertes variaciones de temperatura. Es un queso de pasta verde con un peso medio de 2,5 kg.

66.- De nuestro vecino... Queso Serra da Estrela (Portugal), más conocido como Queso de la Sierra, es un queso procedente de la región de Sierra de la Estrella. Este queso es uno de los más famosos de la cocina lusa. Su producción conlleva reglas muy rigurosas de composición, de esta forma se delimita a ciertas zonas, protegido con denominación de origen



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

desde 1996. Este queso es de aspecto muy mantecoso y de textura untosa, el aroma y sabor que despide es suave y ligeramente acidulado.

67.- Queso Mestizo de Tolosa (Portugal) es un queso portugués con Indicación geográfica protegida a nivel europeo. Como su nombre indica, se realiza con la mezcla de dos tipos de leche: decabra y de oveja. Se madura entre tres y cuatro semanas, en bodegas frescas. Tiene forma rectangular, con aristas bien definidas y una altura de 3-4 centímetros. El peso va desde los 150 hasta los 400 gramos. La corteza es ligeramente rugosa y fina. La pasta se encuentra bien ligada, presentando ojos pequeños, con un color que va de amarillento a anaranjado. El sabor es limpio y ligeramente picante.

68.- Y por fin los quesos españoles, gran variedad y calidad, muy difícil la elección, pero para destacar estos a mi modo de ver ... Queso Idiazabal (España). Es un queso elaborado exclusivamente a partir de leche cruda de oveja de razas Latxa y Carranzana, protegido por Denominación de Origen desde 1987, elaborado en el País Vasco y zonas de Navarra. Queso de pasta prensada, no cocida y con una maduración mínima de 60 días y un peso mínimo de 1 kg, que puede ser ahumado.

69.- Queso Roncal (España). Es un queso hecho con leche de oveja que se elabora en el valle de Roncal a



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

orillas del río Esca en el Pirineo navarro. En 1981 el Queso de Roncal recibió la Denominación de Origen de Quesos de España siendo el primero en recibirla. Esto se hizo para defender el producto manteniendo su calidad y elaboración, de la competencia de otros tipos de queso más comerciales que llegaban incluso a adquirir la denominación de “roncal”, sin llegar a serlo, para potenciar su venta.

70.- Queso Casín (España). Es un tipo de queso que se elabora artesanalmente en el concejo de Caso, Sobrescobio y Piloña en el Principado de Asturias. Es uno de los más antiguamente documentados, ya que hay documentos del siglo XIV que lo mencionan. De elaboración compleja y prolongada, se hace a partir de leche cruda de vaca. Este queso posee la Denominación de Origen Protegida desde 2008.

71.- Queso Zamorano (España). Está elaborado y curado en la provincia de Zamora, a partir de la leche producida por ovejas de las razas churra y castellana de la citada provincia. Es uno de los más populares de la cocina española, contando desde 1992 con la protección otorgada por su calificación como denominación de origen.

72.- Queso Arzua Ulloa (España). También conocido como “queso de Lugo o queso de Chantada”, es un queso elaborado con leche de vaca de raza rubia gallega, frisona, pardo-alpina y sus cruces. Puede ser



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

de leche natural entera, cruda o pasteurizada. Su denominación de origen proviene de las regiones de Arzúa y Ulloa. Es un queso de pasta blanda, tiene un período de maduración mínimo de seis días, y presenta forma lenticular, o cilíndrica con los bordes redondeados.

73.- Queso Ibores (España). La Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” surge ante un interés común por parte de productores y elaboradores de las zonas de Villuercas, Ibores, La Jara y Trujillo en Extremadura, para mantener y proteger un producto elaborado tradicionalmente. Es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces.

74.- Queso Manchego (España). Queso elaborado con leche de oveja de raza manchega, oveja adaptada a la explotación del pastoreo en zonas áridas, protegido por una denominación de origen desde 1996. Queso con maduración mínima de 30 días, para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg y de 60 días, para el resto de formatos, y una maduración máxima de 2 años.

75.- Queso Mahón (España). Conocido también como queso Mahón-Menorca debido a su denominación de origen, la cual protege a este queso desde 1985. Es un queso hecho con leche de vaca, de pasta prensada no cocida, con forma paralelepípedica y con las aristas redondeadas.



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

76.- Queso murciano al vino (España). Es un queso de leche de cabra murciano-granadina pasteurizada con denominación de origen protegida desde 2001 Es un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida. Tiene forma cilíndrica. El vino con el que se elabora este queso es exclusivamente el producido en la región, que cuenta con las denominaciones de origen de Bullas, Jumilla y Yecla.

77.- Queso Payoyo (España). El Queso Payoyo es una marca de queso producido con leche de cabra payoya y oveja merina en Villaluenga del Rosario y otras zonas de la Sierra de Grazalema en Andalucía.

78.- Queso Majorero (España). Queso elaborado a base de leche de cabra majorera y que se produce en los seis municipios de la isla de Fuerteventura. Su Denominación de Origen Queso Majorero está reconocida desde 1996.

79.- Queso Flor de Guía (España). El queso flor de Guía, queso de media flor de Guía y queso de Guía es un tipo de queso elaborado en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, en la isla de Gran Canaria. Este queso se elabora con leche de vaca y de oveja y cabra, presenta una corteza poco consistente de color amarillento y un interior cremoso y graso de sabor ligeramente amargo.



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

80.- Y por último, y no por ello menos importante, nuestro Queso Palmero (España). Queso Palmero es un producto que ha venido siendo elaborado durante generaciones de forma artesanal, a base de leche cruda de cabra de raza palmera, cuajo natural y sal marina de la isla de La Palma. Las cabras palmeras son alimentadas principalmente a base de los recursos forrajeros naturales de la isla. Esta cultura y tradición quesera ancestral, la raza autóctona de cabra y los forrajes naturales autóctonos son la base del Queso Palmero con Denominación de Origen, Protegida desde el año 2002 por la Unión Europea.

Alejandro Escuder Gómez. Técnico Veterinario.