



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

## DOMINGO, 7 DE ABRIL DE 2019

### LA PROVINCIA

#### **QUESERÍAS Y RESTAURANTES SE UNEN PARA DESTACAR EL PRODUCTO LOCAL**

Los quesos mantienen su reconocimiento pese a disminuir las industrias en activo



Las elaboraciones con carne de cabra, quesos y vinos de Lanzarote exhibieron su poderío el pasado fin de semana en la VII Feria del Queso y la Cabra celebrada en la localidad turística de Playa Blanca, en el municipio de Yaiza, que visitaron miles de personas.

La Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (Aqual), acudió a esta nueva cita de Saborea Lanzarote con seis de sus trece queserías asociadas, cinco menos que hace un año, cuando ese colectivo sumaba 18 industrias en la Isla. A pesar de contar con menos queserías, el sector se mantiene en su mejor momento y sus productos gozan cada vez de mayor reconocimiento dentro y fuera de la Isla, aseguró ayer el nuevo presidente de Aqual, Roberto González, gerente de Montaña de Haría. Destacó que "antes no se había logrado poner en valor el queso hecho en Lanzarote como de un tiempo 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

esta parte. Hay nuevas queserías que tramitan su registro sanitario y quizás dentro de unos meses volvamos a tener 16".

La crisis económica llevó a muchas personas que se habían quedado sin empleo "a acudir al sector primario para sobrevivir", indicó González, lo que contribuyó al auge de la industria quesera en la Isla y generó "una enorme competencia, algo desleal también, y una guerra de precios que hizo que algunos negocios ya no fueran tan rentables".

González, que lleva al frente de Aqual desde hace dos meses, añadió que la mejora de la economía ha propiciado nuevas oportunidades laborales y algunos de los profesionales del queso han optado por otros empleos. A lo anterior se suma también lo limitado del mercado insular a la hora de colocar los productos, por lo que "algunos se quedan fuera", y "el hecho de que algunas queserías no se hayan dejado asesorar". Cuando empieza a haber una "disputa" de precios "ya no es rentable y el sacrificio es abismal", aseveró González.

#### Un vínculo "rentable"

En esta última feria del queso y la cabra las queserías han logrado que "el negocio sea rentable antes de empezar, ya que por primera vez hemos exigido al sector de la restauración que compre nuestro producto, porque no íbamos a permitir que un restaurante acudiera con sus recetas con queso como ingrediente que no estuviera elaborado en Lanzarote", aseveró González. De esa experiencia, "a lo mejor podemos conseguir un vínculo más directo con el restaurador y que no solo te compre el producto para esta feria sino para seguir elaborando las tapas en su restaurante".

Un ejemplo del vínculo que se ha cocinado entre restauradores y queserías es el arroz cremoso con zanahorias, habichuelas y calabaza de Lanzarote con queso curado de Tinache o el croquetón de carne de cabra mechada con queso de orégano de esa misma quesería, dos tapas que han elaborado los profesionales del colectivo Lanzarote Cocina. La vecina de Argana Alta (Arrecife) Esther Coomante no dudó en repetir el arroz. "Es de los mejores que he probado", comentó mientras el chef Pedro Santana preparaba su ración.

Otro de los maridajes fue el que establecieron el restaurante Aroma, del hotel Lava Beach, situado en Matagorda (Tías), y la quesería San Roque. El chef Juanjo Suárez y su equipo presentaron dos de las creaciones más originales: Carne de cabra en ravioli, espuma 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

batata de jable, manzana azul, rocas negras, vino carbónico y rubia arena y la que denominaron Simplemente magia de Lanzarote, oro, plata y cobre, tres dados de queso con pimentón, gofio y curado bañados con mermeladas de mango, manzana y tomate para darles la apariencia de los metales.

Gourmet Catering Ampate se alió con El Faro para elaborar su Bocado de cochino negro con espuma de queso de pimentón y la Fajita de cabra, queso ahumado y vinagreta y yogurt y pepino.

El centenario del nacimiento de César Manrique estuvo presente en Playa Blanca de la mano de Bodegas El Grifo, una de las seis de la Isla que acudieron. El Grifo rinde homenaje al artista, autor del logotipo de la bodega, con su Malvasía Volcánica Lías. Tanto el etiquetado como el envase de la botella son un fragmento del mural Lanzarote que Manrique hizo para la primera terminal del aeropuerto en 1953.

La feria, que contó con casi 40 puestos, la organizaron el Cabildo, Aqual, el Ayuntamiento de Yaiza y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote.

## RTVC

### **SAN MATEO SE LLENA DE SABOR DE LAS ISLAS EN LA VIII FERIA DE PRODUCTOS DE LA TIERRA**

Medio centenar de productores muestran sus mejores elaboraciones en esta tradicional cita con el sabor de Canarias





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

Canarias ha aumentado, en los últimos años, de manera notable la exportación de productos hechos en las islas.

Productores de todo el archipiélago se han reunido en San Mateo en la "VIII Octava Feria Institucional de Canarias de Productos de la Tierra", poniendo en valor su calidad y variedad.

Más de cincuenta productores participan en esta feria con el objetivo de consolidar sus elaboraciones dentro y fuera del archipiélago.

Las más de 40 mil personas que acudido al evento han podido degustar y comprar productos gran calidad elaborados en las islas.

### **CANARIAS PARTICIPA EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID CON UN STAND DE 250 METROS CUADRADOS**

Se celebra desde el 8 hasta el 11 de abril y se esperan unos 90 mil visitantes



Canarias estará presente en la feria Salón de Gourmets de Madrid con un stand de unos 250 metros cuadrados en el que expondrá productos de las islas. Esta será la 33ª edición del Salón y se celebra del 8 al 11 de abril de 2019. Se esperan en estos días más de 90.000 visitantes profesionales, la presencia de 63 países, 1.600 expositores y 1.400 periodistas acreditados.





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 Gobierno de Canarias organiza dicha presencia a través de las consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas y Economía, Comercio, Industria y Conocimiento, el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) y Proexca.

El stand de Canarias cuenta con la representación de los siete cabildos insulares y alrededor de ochenta empresas de todas las islas, el sector vitivinícola representado por los once consejos regulares de las denominaciones de origen y las denominaciones de origen de quesos en Canarias, que son tres.

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, participará en la inauguración del espacio de Canarias en la feria, que entre otras actividades dará a conocer el mejor queso de España, entre cuyos finalistas se encuentran cinco producciones de las islas (El Tofio Semicurado al Pimentón, Maxorata curado al Pimentón, Tinache Curado, Selectum Curado al Pimentón y El Faro Tierno Ahumado).

El objetivo de la presencia de las islas es consolidar y abrir nuevos canales de comercialización exterior, mediante la exposición y degustación de producto local y permitiendo a los productores un espacio de encuentro con distribuidores de este tipo de productos en la Península y resto del Continente.