



**COAG**

Canarias

# NOTICIAS

Domingo, 5 de abril de 2024



## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

*“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”*

**LA PROVINCIA**

DIARIO DE LAS PALMAS

1997 2004 2010 2016 2022

**PORTADA**

### **LA FIESTA DEL QUESO DE GUÍA SEDUCE EL PALADAR DE MÁS DE 6.000 PERSONAS**

El Interés Turístico del evento logra que se despachen 1.300 kilos de sancocho y 300 de tortillas / Carmen Santiago y Atilio Suárez cumplen dos décadas frente al caldero del potaje de jaramagos

Trescientos litros de potaje de jaramago para alimentar a todo un ejército de amantes del queso. Desde las 10 horas del sábado, 24 horas antes de la cita con el queso en Montaña Alta, Carmen Santiago o Nena, como es conocida, y Atilio Suárez se pusieron manos a la obra para



**COAG**  
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

Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

pelar y trocear cientos de kilos de calabaza, calabacín, papas y piñas, una labor que llevan juntos haciendo desde hace más de 20 años. "Le seguimos guardando cariño a esta fiesta, Montaña Alta hasta la muerte", relata esta pareja mientras revuelve el potaje en la fiesta del queso celebrada ayer en este pago de Santa María de Guía.



Más de 6.000 personas acudieron ayer a la 47ª edición de la fiesta del queso, que, aunque sus comienzos se remontan al año 1977, no fue hasta el año pasado cuando se denominó de Interés Turístico de Gran Canaria. Sancocho, tortillas de carnaval, un potaje de 300 litros de jaramago, papas arrugadas, arroz con leche, gofio y mucho queso para poder agradar a todos los vecinos que se reunieron en el pago del municipio. Además del potaje, según datos del Ayuntamiento, se repartieron 1.300 kilos de sancocho; 300 kilos de tortillas con miel; 250 kilos de queso de Guía y 135 kilos de papas arrugadas.

Preparar un potaje de 300 litros no es tarea fácil, pero nada que se resista a Nena y Atilio, que a lo largo de su vida han pasado por tres restaurantes, en los que siempre han estado codo con codo en la cocina. Aunque son del municipio, hace 50 años tuvieron que mudarse a la capital debido a las pocas ofertas laborales que encontraban en las medianías, pero eso no significa que hayan olvidado el lugar en el que

crecieron. Después de tantos años dedicados a las fiestas, ambos esperan la llegada de un relevo generacional que parece resistirse. "Nuestro deseo es que estas fiestas sigan mejorando como hasta ahora, y que los nuevos aprendan para nosotros poder irnos tranquilos", comentan entre risas, mientras preparan el gofio y el queso en los recipientes.

Los relevos generacionales que pide este matrimonio lo han encontrado Dionisia Hernández y Santiago Luján con sus dos nietos. Ellos comenzaron hace 15 años en la fiesta haciendo sancocho y ahora han visto como Elisabeth, de 15 años, y Alexander de 8 empiezan a coger el relevo que todos sueñan. Para sus abuelos es algo inexplicable tener a ambos preparando las bandejas para los vecinos, y para los pequeños es más de lo mismo. "Les gusta tanto venir a ayudarnos, que el niño se quedó el sábado por la noche llorando porque quería venir a ayudarnos a preparar el sancocho", relata Santiago.

Elisabeth, la nieta mayor de este matrimonio, no puede parar de sonreír mientras prepara bandejas de sancocho sin parar. El delantal de las fiestas, el pelo recogido en una trenza y una madurez impropia para su edad la hacen ser una niña especial que valora a cada minuto lo que está viviendo junto a su hermano y sus abuelos. "Sé que a ellos les hace ilusión, y a mí me pone contenta verlos así de felices", dice. Su madre, Inma, asegura que ella había perdido la tradición, pero que la ha ido recuperando gracias a sus hijos y sus padres. "Para mí todo esto significa mucho, porque recordar estas fechas desde mi infancia me trae buenos recuerdos", comenta.



## Orgullo y felicidad

Entre queserías, puestos de comida y parrandas, destaca el puesto de Milagrosa Moreno. Tal y como explica, fue la primera persona en participar en la fiesta del queso de Montaña Alta porque los demás queseros no se animaban a participar. "Yo trabajaba en un supermercado, pero lo dejé porque mis suegros tenían una explotación y cuando se hicieron mayores, mi marido y yo cogimos el relevo", dice. Desde entonces ya han pasado más de 30 años, y Milagrosa sigue estando presente en cada feria, algo que hace "con mucho orgullo y felicidad".

No faltaron los curiosos y amantes del queso preguntando sobre la variedad, mientras que Milagrosa atiende como puede a todos los vecinos que se acercaron en busca del mejor queso de Gran Canaria. "Normalmente, traigo entre 350 y 400 kilos de queso y suelo venderlo todo, porque, aunque parezca que no, vivimos en una isla en la que el queso es muy importante para la sociedad", explica. Ella, no tiene dudas al ser cuestionada por los quesos de la zona, y asegura que es algo que "no tiene nombre". Los pastos de la zona, la textura que tienen y el aroma hacen que sean espectaculares para todo el que lo prueba.

El plan no era otro que ver a los amigos que no se ven durante el año, aprovechar la naturaleza y sentir que hay cosas que nunca cambian. "Los ojos se nos van al sancocho", dicen muchos, mientras que otros prefieren hacer la cola para hacerse con su plato de potaje, y los más pequeños no pueden marcharse sin una bandeja de tortillas con miel. María, nombre ficticio de una de las asistentes que prefiere mantenerse en el anonimato, ha regresado a Montaña Alta para vivir una de sus fiestas



favoritas.

### Evolución del queso

La vida la hizo agricultora, pero tuvo que dejarlo "porque no era viable, no como hoy en día". Se trasladó a Vecindario, pero eso no es ninguna excusa para volver al lugar que la vio nacer. "Cuando yo me dedicaba a las tierras, el queso casi no se valoraba, mientras que ahora es algo que siempre hay en las casas", explica junto a su hija y sus familiares más cercanos. "Ojalá Dios nos de salud a todos para volver a reencontrarnos aquí el próximo año", desea.

Familias enteras, tradiciones que siguen presente y la misma ilusión que el primer día, al menos con los más mayores. Todo era válido en un día en el que el buen ambiente reinó en Montaña Alta, donde la comida típica canaria fue el plato estrella para llenar los estómagos. Con la música tradicional de fondo, los ciudadanos que se amontonaron en el pago de Guía ocupaban aceras, escalones y rincones con el fin de disfrutar de una jornada dominical que estuvo marcada por el Día de la Madre.

Enlace al video de la noticia: <https://www.laprovincia.es/gran-canaria/2024/05/05/fiesta-queso-guia-seduca-paladar-101965790.html>.

**FLORA ALMEIDA Y JEREMÍAS DELGADO: «EMPEZAMOS HACE 25 AÑOS EN LA FIESTA POR EL CARIÑO AL PUEBLO»**  
(\* )

Flora Almeida y Jeremías Delgado llevan 25 años participando en la fiesta



del queso de Guía. Juntos, llevan uno de los puestos de tortillas de miel y por el momento no se plantean dejar de elaborar sus masas. Además, el pasado sábado fueron homenajeados por la labor que desempeñan en las fiestas



# Canarias7

**PORTADA**

## LA FIESTA DEL QUESO DE MONTAÑA ALTA, UN EVENTO CON SABOR A ÉXITO

Más de 6.000 personas se dieron cita este domingo en el barrio guiense de grancanaria



Más de 6.000 personas asistieron este domingo a la Fiesta del Queso celebrada en Montaña Alta, en su segundo año como fiesta de Interés Turístico de Canarias. Un año más, esta cita festiva del primer domingo

de mayo en el barrio de las medianías guienses superó todas las expectativas congregando a una auténtica multitud de personas procedentes de toda Gran Canaria.

Y un año más, también, los vecinos de Montaña Alta ejercieron de perfectos anfitriones en esta jornada festiva «con una clara vocación de reconocimiento y homenaje hacia los hombres y mujeres que trabajan en nuestros campos, manteniendo viva una parte importante de nuestras tradiciones y nuestras raíces culturales», en palabras del alcalde, Pedro Rodríguez, quien subrayó que esta celebración «suma cada año un mayor número de participantes que desean compartir aunque sea por unas horas el sentido de comunidad e identidad como pueblo que esta celebración ofrece».

#### El día acompañaba a esta cita tan especial

Y desde luego lo que sí ofreció Montaña Alta en la 47ª edición de su fiesta fue una imagen «de postal», tal y como había vaticinado el coordinador de esta celebración, José Castellano, durante la presentación del programa festivo.

Con un cielo completamente azul y un sol radiante, este barrio de las medianías guienses daba la bienvenida a un sinfín de personas que desde las diez de la mañana hasta pasadas las dos de la tarde continuaban llegando para disfrutar de esta cita imprescindible en el calendario festivo de la isla.

Y, por supuesto, entre sus principales reclamos se encontraban las miles de degustaciones preparadas con esmero por los vecinos de este barrio



para agasajar a los miles de visitantes.

Para ello, la calle principal volvió a llenarse con un gran número de puestos en los que se repartieron 1.300 kilos de sancocho canario; 300 kilos de tortillas con miel; 300 kilos de potaje de jaramagos; 250 kilos de queso de Guía; 135 kilos de papas arrugás con mojo y, de postre, arroz con leche y helados artesanos, un auténtico festín con los mejores productos de la tierra.

En la Casa del Queso se ofreció una riquísima degustación de leche de oveja y tabefe con gofio y una demostración de la elaboración de queso por una artesana quesera.

La música este año corrió a cargo de las agrupaciones folklóricas 'Lairaga del Norte' y 'Estrella y Guía' y el espectáculo 'Canciones y Punto' con Thania Gil y Yeray Rodríguez como broche de oro a esta gran jornada festiva.

### Entrega de Premios 'Queso de Flor de Guía'

En el marco de las Fiesta del Queso 2024 se celebró también este fin de semana, el sábado 4, en el Mercado de Guía, el tradicional acto de homenaje que se brinda a artesanos y artesanas queseras y a personas vinculadas de una u otra forma a esta celebración, un reconocimiento público que este año recayó en el matrimonio formado por Olga Lantigua Arencibia y Luis Arencibia Arencibia, de la quesería Aguas de Fontanales, en el municipio de Moya y María del Carmen Pérez Castellano, ganadera, artesana quesera y presidenta desde hace doce años de la asociación de queseros de Gran Canaria Asoquegran.



Asimismo, fueron homenajeados José Castellano Hernández, coordinador de la Fiesta del Queso de Montaña Alta durante 40 años, y Ramón Díaz Díaz, partícipe de la organización y celebración de la primera edición en el año 1977.

En este 2024 se rindió homenaje, también, a los matrimonios formados por María Flora Almeida García y Jeremías Delgado Rivero y Santiago Luján Luján y Dionisia Hernández Almeida, estrechos colaboradores durante varias décadas de la fiesta de Montaña Alta.

Asimismo, en este acto, presidido por el alcalde, Pedro Rodríguez, acompañado del consejero insular de Sector Primario, Miguel Hidalgo; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, Javier Gutiérrez, el alcalde de Moya, Raúl Afonso, y la concejal de Sector Primario, Teresa Bolaños, se hizo entrega de los premios a los ganadores de la XXV Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' celebrada el pasado domingo 28 de abril.



**PORTADA**

## **GUÍA BRINDÓ UN HOMENAJE A SUS GENTES DEL QUESO**

El acto estuvo presidido por el alcalde Pedro Rodríguez

El acto estuvo presidido por el alcalde Pedro Rodríguez, acompañado



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

del consejero insular de Sector Primario, Miguel Hidalgo; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, Javier Gutiérrez, el alcalde Moya, Raúl Afonso y la concejal de Sector Primario, Teresa Bolaños, quien fue la encargada de conducir el acto.



Los homenajeados de este año fueron el matrimonio formado por Olga Lantigua Arencibia y Luis Arencibia Arencibia, de la quesería Aguas de Fontanales, en el municipio de Moya, María del Carmen Pérez Castellano, ganadera, artesana quesera y presidenta desde hace doce años de la asociación de queseros de Gran Canaria Asoquegran, José Castellano Hernández, coordinador de la Fiesta del Queso de Montaña Alta durante 40 años, y Ramón Díaz Díaz, partícipe de la organización y celebración de la primera edición en el año 1977.

También fueron reconocidos, los matrimonios formados por María Flora Almeida García y Jeremías Delgado Rivero y Santiago Luján Luján y Dionisia Hernández Almeida, estrechos colaboradores durante varias décadas de la fiesta de Montaña Alta, donde participan en la elaboración de la comida tradicional y en los puestos que ese día llenan la calle principal del barrio con miles de degustaciones para el público asistente.

Además, en el acto, se entregaron los premios de la cata del queso

celebrada el pasado domingo en el casco de Guía.

Enlace al video de la noticia: <https://vimeo.com/942907816>.

---

**(\*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales**



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060