



NOTICIAS

Domingo, 2 de marzo de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

PORTADA

LA FERIA EUROPEA DEL QUESO EN FIRGAS DESPACHA 5.000 KILOS Y BATE RÉCORD DE PÚBLICO

Unas 35.000 personas asistieron durante el fin de semana pese a la amenaza de lluvia y el Carnaval



La Villa de Firgas ha clausurado este domingo la Feria Europea del 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

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

con un nuevo récord de ventas y una asistencia de unas 35.000 personas pese a la amenaza de lluvia, que finalmente respetó las principales horas de exposición al aire libre. La afluencia de público fue aún más relevante al coincidir esta cita gastronómica con las fiestas del carnaval en varios municipios de la isla.

Finalmente se despacharon 5.000 kilos de queso, prácticamente todas las existencias que llevaron las 38 queserías participantes este año, de Gran Canaria, el resto de islas menos Fuerteventura, la Península, Baleares, Portugal e Italia, según informó en una nota la Mancomunidad del Norte, principal promotora junto al Ayuntamiento de esta octava edición de la feria.

Al realizar el balance de los dos intensos días de degustación y venta, en un ambiente de fiesta tanto en la Plaza de San Roque como en las calles del casco urbano, los organizadores resaltaron que la "turofilia", nuevo término que se ha puesto de moda para calificar a los adictos al queso, se ha comprobado en Firgas durante este fin de semana, pues "la cita con los mejores y sabrosos cuajos del continente superó, una edición más, todas las expectativas".

La predicción de lluvias, con aviso amarillo de la Aemet y prealerta del Cabildo, no impidió que el centro urbano de Firgas se convirtiera en un verdadero mercado de abastos. Quedó patente, según la organización, que "Gran Canaria sabe a queso, no sólo a los de piel de pimentón o gofio, sino también a mozzarella, a los recubiertos con manteca de cerdo o romero y a los portugueses que se asemejan a los de Flor, entre otros muchos".

Si Firgas tiene una parada ineludible es la Plaza de San Roque, desde donde se contempla una de las vistas más sublimes del norte de la isla y en la que este pasado sábado y domingo se organizó una Feria que volvió a demostrar la proyección internacional del queso, sobre todo del canario.

Los asistentes entraron casi en avalancha el primer día de la fiesta y recorrieron el recinto de aquí para allá cargados con "cartuchos" y moviendo bien la mandíbula. "Aquí hay que venir con la barriga vacía y con ganas de probar", no dudaba en reconocer Rafael, "un fijo" de este evento al que no le importó tardar "más de la cuenta" en llegar al municipio y "aparcar un poco lejos".

Mereció la pena recorrer la distancia porque, acompañado de su hija, llenó su bolsa con una buena cuña de Los Castañeros, uno de sus quesos habituales, pero también de todo un descubrimiento para esta familia moganera: "una rica burrata italiana con infusión de trufa".

El sabor italiano a esta Feria llegó desde Gran Canaria de la mano de Paolí Mozzarella, que fusiona la tradicional quesería italiana con el sabor de la leche de vaca canaria. Llevar al paladar sus productos no es tarea sencilla a no ser por su adquisición "bajo pedido", en algunas ferias o como parte de la carta de una decena de restaurantes de la isla. El amor por darle forma al queso le viene a Simone Paoella, su propietario, de una herencia familiar que atesora más de un siglo creando verdaderas joyas lácteas en el país transalpino.

"El salto al Archipiélago ha sido todo un reto con el añadido de utilizar

como ingrediente protagonista la leche de las vacas canarias”, indicó. Con el negocio son “relativamente nuevos”, ya que hace tres años que elaboran unas mozzarellas o requesones que sorprenden, incluso, a los propios napolitanos residentes como Piero. “Ni en Italia he comido una búfala tan buena”, aseguraba este asistente a la Feria a la vez que revelaba, casi como secreto de estado, que la mejor forma de disfrutarla es “con un buen pesto”.

Liquidación de existencias

Los menos previsores se quedaron sin poder adquirir o probar algunos de los quesos de las 38 explotaciones que acudieron a esta cita, que también contó con el apoyo del Cabildo de Gran Canaria y el Gobierno regional. Y es que el domingo algunos de los artesanos llegados de otros puntos del país se vieron obligados a cerrar sus expositores al haber liquidado todas sus existencias. “Aquí, o vienes el sábado, o te quedas mirando para el techo”, bromeaba Josefa, que sus más de 80 años no le impidieron asistir a una Feria que estuvo amenizada por la música de Los Paperos, Jaleo e Idel El Mulatico. Esta vecina de Jinámar admitía ignorar el significado del moderno término turofilia, aunque al descubrirlo confesaba ser “una turófila hasta la coronilla”, sobre todo del queso tierno, que le “viene bien para sus huesitos”.

La Feria Europea, que también vio desfilar por sus pasillos a políticos, autoridades, cocineros y críticos gastronómicos, mostró a Josefa todo un mundo quesero desconocido para ella porque, según indicaba entre risas, “el queso amarillo del sándwich ya no se lleva”. Así, aunque pudiera parecer que en este sector ya no hay lugar para sorprender a las papilas gustativas, la oferta cubrió la demanda en cuanto a sabores, aromas,

formas y texturas.

Se pudieron probar cuajos con regusto a tuno indio como los de la quesería grancanaria Tasartesano, que acudió con más de un centenar de kilos; otros con forma cuadrada y anaranjados llegados desde Mahón; también el ya habitual en este evento pastís de mató, un queso catalán tipo flan elaborado con leche de cabra payoya; o la golosina del queso de flor de Portugal, algo más dulce que el de Guía. De este modo, y como embajadores de Canarias, hubo muestras de todas las Islas, salvo Fuerteventura. Y, además de Italia y Portugal, también se exhibieron quesos de Cataluña, Castilla y León, País Vasco, Baleares, Extremadura y Andalucía.

La mayoría de los vendedores, conocedores del éxito de las anteriores ediciones, eran repetidores. Aunque, algunas queserías, "al ser pequeñas", no pudieron traer grandes cantidades de queso. Con todo, ya lo vaticinaban y "no es osado decir que este fin de semana Firgas ha sido capital continental del queso", celebraba el alcalde, Alexis Henríquez, acompañado del presidente de la Mancomunidad del Norte, Teodoro Sosa. Precisamente, en estos días de Feria, el municipio ha visto "cómo se multiplicaba casi por cuatro su población gracias a turistas y locales" y esto no sólo ha beneficiado a Firgas, "también al resto de la comarca y a la isla", manifestaba.

Kilómetro 0

Algunos iban sólo por curiosar, pero finalmente abandonaron la Feria con las manos repletas. Fue el caso de Germán, el dueño de un pequeño bar en Valleseco, que llenó sus bolsas con verduras de Kilómetro 0 "para

sus potajes de berros y un buen pedazo de queso porque sin él no saben igual". Este hostelero defendía que, del mismo modo que a su sector, "hay que apoyar a las maestras y maestros queseros de la isla que trabajan para sostener un oficio que nos da de comer en todos los sentidos". Y añadía que él, de primera mano, conoce el sacrificio que implica dedicarse al campo, ya que "también tiene un pequeño huerto en el que recoge sus papas y naranjas".

Pero si, al contrario que a este ciudadano, a algún amante del queso se le escapaban los secretos de este trabajo artesanal, pudieron ahondar en ellos gracias a las catas impartidas por expertos en las que se terminó de conquistar a los paladares más contenidos con quesos de leche de vaca, cabra, oveja o mezcla; curados, semicurados y frescos; de ganado trashumante o de establo; y reconocidos en numerosos certámenes como los World Cheese Award.

Canarias

