



Dossier de Prensa

5 de mayo de 2017



Política
Agroalimentaria

CANARIAS AHORA

Gran Canaria elegirá su mejor queso este sábado entre setenta piezas

Más de setenta piezas de una treintena de queserías competirán este sábado en el XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria que se celebrará el sábado en la Casa del Queso de Guía, donde el público no solo podrá deleitarse con las degustaciones, sino que tendrá la última palabra para elegir al Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2017.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo, que animó a la ciudadanía a no perderse el encuentro, informó de que en esta edición, la Institución ha ampliado la cuantía de los premios hasta los casi 4.000 euros, lo que ha contribuido a la excelente participación que ha registrado el concurso.

La valoración de los quesos comenzará a las 10 horas, seguirá la modalidad de *cata ciega* y podrá ser presenciada por el público, que podrá comenzar a disfrutar de un exquisito túnel de degustación. Además asistirán expertos catadores de consejos reguladores, asociaciones agrarias, restauradores y profesionales a los que el jurado puede acudir en busca de su experta opinión si lo consideraran necesario.

La primera fase de la cata consistirá en valorar el aspecto externo e interno de cada pieza, mientras que en la segunda fase el jurado atenderá al olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global del producto catado.

A las 12 será el momento en el que el público podrá saborear las piezas seleccionadas y participar en la votación final para designar el Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2017.

Así, el momento álgido se producirá a las 14 horas, cuando el Cabildo anunciará los 23 premios otorgados entre primeros, segundos y menciones especiales en las once modalidades en las que están divididas las tres categorías a concurso, que son las de quesos elaborados con leche pasteurizada, con leche cruda y con cuajo vegetal.

El certamen cuenta con el reconocimiento oficial del Gobierno de Canarias y además ha sido integrado en el programa de Fiestas del Queso de Guía, que cumple 40 años con la novedad de participar en el proyecto europeo TastyCheese Tour junto a otros seis

países para fomentar el turismo gastronómico, apuntó el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez.

Por su parte, María del Carmen Pérez, presidenta de la Confederación de Mujeres del Mundo Rural de Canarias (Ceres), que gestiona la Casa del Queso del Cabildo, invitó a la ciudadanía a acudir al concurso y a no perder la oportunidad de visitar la instalación en la que puede observarse la historia de este producto en la Isla.

Categorías y modalidades

La categoría que cuenta con más modalidades es la de leche cruda, que abarca quesos tiernos -puros y de mezcla-, semicurados puros, semicurados de mezcla, curados puros de cabra, de oveja y de vaca y curados de mezcla.

En la categoría de leche pasteurizada compiten semicurados y curados, mientras que en la de cuajo vegetal entran a concurso tanto de una única variedad como de mezcla de variedades de cuajo.

En esta categoría de quesos elaborados con cuajo vegetal compiten productos procedentes de Moya, Guía y Gáldar y si, además, cuentan con denominación de origen protegida, serán publicitados bajo esa característica, aunque no es obligatorio pertenecer a la denominación para participar en el concurso.

La Denominación de Origen Queso Flor cuenta con cinco queserías adscritas que cuentan con 1.000 ovejas, el 25 por ciento de la cabaña de la localidad, cuya leche es imprescindible para el producto certificado.