



Viernes 30 de abril de 2010

**MÁS DE 1.000 KILOS DE SANCOCHO CANARIO Y 350 KILOS DE QUESO DE FLOR ESPERAN A TODOS LOS VISITANTES QUE ACUDAN ESTE DOMINGO, 2 DE MAYO, A LA FIESTA DEL QUESO DE MONTAÑA ALTA, EN LAS MEDIANÍAS DE SANTA MARÍA DE GUÍA**

- ***La representación de los oficios tradicionales del campo por los propios agricultores y ganaderos de la zona volverá ser uno de los principales reclamos de esta celebración***
- ***Este año, por primera vez, la fiesta contará con dos escenarios ya que una parte importante de la misma se celebrará en la Casa del Queso***

La Fiesta del Queso se traslada este domingo, 2 de mayo, a los Altos de Guía, al pago de Montaña Alta, justo donde nació a mediados de la década de los 70 la idea de esta celebración con el objetivo de rendir un homenaje a los hombres y mujeres que trabajan la tierra. De nuevo se espera una masiva respuesta de público según las previsiones de la comisión de fiestas que en estrecha colaboración con el Ayuntamiento de Guía vienen trabajando desde hace varias semanas para que este domingo esté todo a punto.

De esta forma la Fiesta del Queso, que tuvo su primera parte el pasado domingo en el casco de Guía, se traslada ahora hasta Montaña Alta donde los artesanos queseros, los ganaderos y agricultores y vecinos de esta zona se convertirán en los verdaderos protagonistas siendo ellos los encargados de mostrar a lo largo de toda la jornada una representación de los oficios tradicionales que se conservan todavía hoy en nuestros campos.

Este año, por primera vez, la fiesta contará con dos escenarios ya que una parte importante de la misma se celebrará en la Casa del Queso y en todo su entorno tras la reciente cesión por parte del Cabildo insular de este edificio destinado a ser un enclave estratégico para la promoción e impulso de la Denominación de Origen del Queso de Flor así como un elemento decisivo para la revitalización económica de las medianías de este municipio.

La comida, elaborada desde primeras horas de la mañana por los propios vecinos y vecinas de este pago, volverá a ser uno de los principales reclamos de esta jornada. Unos 1.250 kilos de sancocho; 350 kilos de queso; 300 litros de potaje de jaramagos; 200 kilos de papás *arrugás*; 250 kilos de tortillas con miel y 150 kilos de arroz con leche y frangollo, formarán parte de las varias miles de degustaciones preparadas para consumir este domingo. Como siempre los ventorrillos con las degustaciones estarán situados en la calle principal del barrio y su apertura al público se realizará a las doce del mediodía. Mucho antes desde las nueve de la mañana estará abierta al público una feria de artesanía, de venta de quesos y otros productos de la tierra.



Excmo. Ayuntamiento de Santa María de Guía  
de Gran Canaria

De nuevo, y en esta ocasión en la Casa del Queso, el público asistente podrá ver la elaboración de este producto por artesanas queseras de la zona, y ya en la zona aledaña al edificio podrán degustar la rica leche con gofio y disfrutar con una exhibición de ordeño de ganado y de una trilla con caballos. También la Casa del Queso acogerá este año una interesante exposición de paneles informativos sobre todos los aspectos relacionados con la Denominación de Origen del Queso de Flor.

Como siempre la jornada festiva estará amenizada por diversos grupos de música folklórica, concretamente este año correrá a cargo del Aula de Folklore de la Escuela de Música "Ciudad de Guía" y la agrupación folklórica "Noroeste Guiense", que actuarán en la plaza, y la parranda "Las Medianías", junto a la Casa del Queso.

### **Homenajes artesanos queseros y técnicos**

Como en ediciones anteriores, también este domingo, sobre las 13:00 horas, en la plaza, se rendirá homenaje a los artesanos queseros de las Medianías de la Comarca. En esta ocasión el reconocimiento será para el matrimonio formado por Milagrosa Moreno Díaz y José Juan Gil Mendoza, propietarios de la Quesería "Campo de Guía".

Junto a este matrimonio de artesanos queseros y a propuesta de la Asociación Proquenor (Productores de Queso del Noroeste), con el respaldo de esta Corporación, se reconocerá también la labor realizada por el Doctor en Química, Luis Antonio González, y la veterinaria, Cesárea González, por el trabajo realizado durante más de una década para la obtención de la Denominación de Origen "Queso de Flor de Guía y Queso de Guía".

### **Servicio Especial de Guaguas**

Para facilitar el acceso y la comodidad a los ciudadanos que deseen asistir a la Fiesta, la empresa Global Salcai-Utinsa dispondrá para este domingo un servicio especial de guaguas. De esta forma, los horarios establecidos son los siguientes:

Guía-Montaña Alta: 8:00, 9:30, 10:30, 11:30 y 12:45 horas  
Montaña Alta-Guía: 9:00, 10:15, 11:15, 15:00, 16:20 horas