GuÃ-a celebra la Fiesta del Queso 2012

lunes, 30 de abril de 2012
Modificado el martes, 22 de mayo de 2012

GuÃ-a celebrÃ³ la Fiesta del Queso 2012

Desde todos los rincones de Gran Canaria, miles de personas acudieron este domingo a la Fiesta del Queso de MontaÃ±a Alta, en las medianÃ-as de Santa MarÃ-a de GuÃ-a, una cita ya ineludible que cada primer domingo de mayo convoca a todos los amantes de nuestras tradiciones y nuestra cultura en este pequeÃ±o pago cuyos habitantes se vuelcan para agasajar y recibir con exquisita hospitalidad a todos los que en este dÃ-a deciden compartir esta jornada festiva con ellos.

Multitudinaria Fiesta del Queso 2012

Infonortedigital

7 de mayo de 2012

Desde todos los rincones de Gran Canaria, miles de personas acudieron este domingo a la Fiesta del Queso de MontaÃ±a Alta, en las medianÃ-as de Santa MarÃ-a de GuÃ-a, una cita ya ineludible que cada primer domingo de mayo convoca a todos los amantes de nuestras tradiciones y nuestra cultura en este pequeÃ±o pago cuyos habitantes se vuelcan para agasajar y recibir con exquisita hospitalidad a todos los que en este dÃ-a deciden compartir esta jornada festiva con ellos.

Para que todo estÃ© a punto, mÃ¡s de un centenar de personas del pueblo trabajan a lo largo de muchos dÃ-as para que todo estÃ© preparado y listo para recibir a los visitantes que en este dÃ-a, ademÃ¡s de degustar el magnÃ-fico queso que se hace en esta zona de la Isla, puedan disfrutar observando las labores propias de la gente que trabaja en el campo. Desde una â€œordeÃ±Ã¡â€• de ovejas, una trilla con yuntas, el tueste del millo, la elaboraciÃ³n del queso, todo ello representa por los propios vecinos de MontaÃ±a Alta.

En cuanto a gastronomÃ-a -ya que entre los principales atractivos de esta fiesta se cuenta tambiÃ©n con las miles de degustaciones que se preparan y que se pueden adquirir por un mÃ³dico precio- no faltÃ³ junto al Queso de Flor y la leche reciÃ©n ordeÃ±ada de las ovejas, la rica pella de gofio, un magnÃ-fico potaje de jaramagos, el sancocho canario y, por supuesto, las ya famosas y deliciosas tortillas con miel.

AdemÃ¡s de todo ello, en la Casa del Queso hubo degustaciÃ³n de productos lÃ¡cteos elaborados con leche de oveja por la cooperativa â€œGuÃ-a LÃ¡cteaâ€• y otras delicias a la barbacoa realizadas con Queso de GuÃ-a por los alumnos del ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y GastronomÃ-a del IES Santa MarÃ-a de GuÃ-a.

Pero esta fiesta es, por encima de todo, una forma de reconocer y rendir homenaje a una forma de vida, la de los hombres y mujeres que trabajan la tierra, que atesoran conocimientos y mantienen vivas unas tradiciones antiquÃ-simas que si no fuese por ellos se habrÃ-an perdido hace mucho tiempo de forma irremediable.Por ello, en este marco cobra especial significado el homenaje que cada aÃ±o se le rinde a un matrimonio de agricultores o ganaderos de los municipios de Santa MarÃ-a de GuÃ-a, GÃ¡ldar Ã³ Moya, localidades vecinas en cuyas medianÃ-as tambiÃ©n se elabora el Queso de Flor, el tercero de toda Canarias en obtener la DenominaciÃ³n de Origen.En esta ocasiÃ³n el homenaje se le brindÃ³ al matrimonio formado por FÃ©lix Medina Perdomo y Francisca Moreno Mendoza, de la QueserÃ-a â€œAltos de Moyaâ en Fontanales, y acogidos a la DOP â€œQueso de Flor de GuÃ-a y Queso de GuÃ-aâ€• a quienes el alcalde de GuÃ-a, Pedro RodrÃ-guez, agradeciÃ³ la labor de toda una vida de trabajo y esfuerzo â€œde completa dedicaciÃ³n a un trabajo muy duro, muy sacrificado, al que nunca se le ha valorado como merece y del que todos somos deudoresâ€•. RodrÃ-guez aprovechÃ³ esta oportunidad para reclamar a las instituciones pÃºblicas mÃ¡s ayuda y apoyo para el sector agrÃ-cola y ganadero â€œespecialmente castigado este aÃ±o al sumarse a la crisis econÃ³mica la extrema sequÃ-a que padecemos y que a ellos afecta mÃ¡s que a nadieâ€•.

Asimismo, como es tradicional en esta fiesta, se procediÃ³ en el transcurso de la misma a la entrega de los premios a los ganadores de la XIV Cata Insular de Quesos Flor de GuÃ-a celebrada el pasado domingo en el casco del municipio donde destacÃ³ la queserÃ-a â€œLomo Gordoâ€•, de la artesana Teresa GonzÃ¡lez JimÃ©nez, que se alzÃ³ con el primer pren en las categorÃ-as de â€œQueso de Floraâ€• y â€œMedia Floraâ€• y ademÃ¡s la distinciÃ³n especial del jurado al â€œQueso Me de esta Cata. El alcalde estuvo acompaÃ±ado durante la entrega de premios por el consejero de Agricultura, JosÃ© Miguel Ã•lamo; el presidente de la comisiÃ³n de Fiestas del Queso de MontaÃ±a Alta, FÃ©lix DÃ-az, el secretario de la AsociaciÃ³n de Productores de Quesos del Noroeste (Proquenor), JosÃ© Manuel Mederos, y el tesorero de esta asociaciÃ³n, Francisco DÃ-az.

Tras este acto, el numeroso pÃºblico asistente continuÃ³ disfrutando de la fiesta hasta bien pasadas las dos de la tarde, todo ello en el marco de un ambiente tranquilo donde todo invitaba a disfrutar disfrutar en familia de una excelente jornada festiva que este aÃ±o coincidÃ-a ademÃ¡s con el DÃ-a de la Madre.

GalerÃ-a fotogrÃ¡fica de INFONORTEDIGITAL en este enlace.

INFONORTEDIGITAL
Lunes
30 de Abril de 2012

Los aromas del rico queso que se elabora en la medianÃ-as norteÃ±as, volvieron a reinar este domingo, en la primera jornada de las Fiestas del Queso de Santa MarÃ-a de GuÃ-a, 2012, que se celebrÃ³ en el casco guiense.

MÃ¡s de 6.000 personas disfrutaron de esta primera jornada festiva dedicada por entero a esta exquisitez gastronÃ³mica norteÃ±a, que comenzÃ³ sobre las diez de la maÃ±ana en la Plaza Grande y sus aledaÃ±os con una feria de gastronomÃ-a y artesanÃ-a tradicional, todo ello amenizado durante toda la maÃ±ana con las actuaciones de diversos grupos y parrandas folklÃ³ricas. El domingo dÃ-a 6 se celebra la misma fiesta en el pago de MontaÃ±a Alta.

La Casa de la Cultura de GuÃ-a fue el otro escenario importante de la jornada festiva, ya que el seÃ±orial inmueble acogiÃ³ la XIV Cata Insular de Quesos â€œQueso Flor de GuÃ-aâ€• en la que se contÃ³ con un panel de 15 catadores para valorar los mejores quesos en las categorÃ-as de â€œFloraâ€•, â€œMedia Floraâ€•, â€œGuÃ-a Curadoâ€• â€œGuÃ-a Curadoâ€• y â€œGran Canaria Curadoâ€•, a la que se presentaron presentaron un total de 29 quesos de Gran Canaria.

En la categorÃ-a de â€œFloraâ€• la queserÃ-a â€œLomo Gordoâ€•, de la artesana quesera Teresa GonzÃ¡lez JimÃ©nez obtuvo el oro y ademÃ¡s la distinciÃ³n especial del jurado al â€œQueso Mejor Valoradoâ€• de esta Cata. Esta queserÃ-a estÃ¡ acogida a la DenominaciÃ³n de Origen Protegida (DOP) â€œQueso de Flor de GuÃ-a/ Queso de Media Flor de GuÃ-a/ Queso de GuÃ-aâ€•.

Siguiendo con

la categorÃ-a â€œFlorâ€•, el jurado otorgÃ³ la plata a la queserÃ-a â€œAltos de Moyaâ€• de FÃ©lix Medina Perdomo y el bronce a la queserÃ-a â€œCortijo Las Rosasâ€• de Victoria PÃ©rez JimÃ©nez.

En la categorÃ-a â€œMedia Florâ€• resultÃ³ ganadora nuevamente la queserÃ-a â€œLomo Gordoâ€• que obtuvo el primer puesto; seguido por la queserÃ-a â€œMontaÃ±a Gordaâ€• de Inmaculada Medina Quintana y en tercer lugar la queserÃ-a â€œLas Mesasâ€• de la artesana quesera Josefa GonzÃ¡lez GonzÃ¡lez.
En la categorÃ-a de â€œGuÃ-a Curadoâ€• obtuvo el oro el â€œCortijo de Caiderosâ€• de CristÃ³bal Moreno DÃ-az; la plata fue para el â€œCortijo de PavÃ³nâ€• de JosÃ© Mendoza Mendoza y el bronce para el â€œCortijo de Galeoteâ€• de Juan Manuel Alonso RuÃ-z.
Los ganadores de la categorÃ-a â€œGuÃ-a Semicuradoâ€• fueron el â€œCortijo de Las Hoyasâ€• de Francisco DÃ-az GonzÃ¡lez que obtuvo el oro; en segundo lugar la queserÃ-a â€œMontaÃ±a Gordaâ€• de Inmaculada Medina Quintana y en tercer lugar el â€œCortijo de PavÃ³nâ€• de JosÃ© Mendoza.
Por Ãºltimo, en la categorÃ-a de â€œGran Canaria Curadosâ€• resultÃ³ ganador el â€œCortijo Las Rosasâ€• y el segundo lugar fue para â€œQuesos Arucasâ€•.
La Cata, la Casa de La Cultura acogiÃ³ tambiÃ©n una degustaciÃ³n de autÃ©nticas delicias elaboradas con Queso de GuÃ-a a cargo de los alumnos del ciclo formativo de grado medio de Cocina y GastronomÃ-a del IES San CristÃ³bal y otra de productos lÃ¡cteos de oveja a cargo de la cooperativa GuÃ-a LÃ¡ctea.
AutÃ©nticas exquisiteces como el Tomate con CassÃ©, espuma de queso de flor y anchoas, hamburguesas con mojo, tomate, lechuga y flor de GuÃ-a, Crema de Verduras al comino y gofio con media flor, montadito en bizcocho de pasas con chorizo de Teror y Queso de media flor con rÃºcula, Tris de quesos de GuÃ-a con mermelada de PlÃ¡tano y mojo gofio, cremoso de queso con conserva de guayaba, pella de gofio, miel, almendra y queso de GuÃ-a, y tarta caliente de queso con albaricoque, fueron saboreadas al precio de un euro, y como siempre, se pudo comprar el rico manjar norteÃ±o, en los distintos kioscos ubicados en la plaza y aledaÃ±os.

En el Teatro Viejo, anexo a la Casa de la Cultura, los asistentes a la fiesta pudieron visitar la interesante exposiciÃ³n â€œCortijos, Pastores y Artesanas de la DOPâ€• de la fotÃ³grafa MÃ³nica RodrÃ-guez, que encandilÃ³ al pÃºblico por la belleza de las fotografÃ-as.
Tras la jornada de este domingo, todo estÃ¡ preparado para disfrutar de la segunda parte de la Fiesta del Queso de GuÃ-a, que tendrÃ¡ lugar el prÃ³ximo domingo, seis de mayo, en el pago de MontaÃ±a Alta, cuna del queso de Flor.
En el acto de presentaciÃ³n de la Fiesta, celebrado dÃ-as antes del evento, el alcalde, Pedro RodrÃ-guez, reconocÃ-a las dificultades para lanzar al mercado exterior a un sector con un enorme potencial de crecimiento, cuya demanda supera la actual produccciÃ³n.
"Hemos dado pasos en la formaciÃ³n, y estamos trabajando con la asociaciÃ³n Proquenor para intentar darle el valor que merece el queso de flor; pero, para poner los canales de comercializaciÃ³n hay que garantizar la suficiente produccciÃ³n".
Ver imÃ¡genes de la Fiesta del Queso 2012 (Casco) (PEDRO NARANJO)

PROGRAMA DE LA FIESTA DEL QUESO 2012