

# Guía rinde homenaje a Cristóbal Moreno y Benedicta Ojeda

jueves, 01 de mayo de 2014

Modificado el lunes, 05 de mayo de 2014

## DURANTE LA FIESTA DEL QUESO

Guía rinde homenaje a Cristóbal Moreno y Benedicta Ojeda

### Cristóbal

Moreno Díaz y Benedicta Ojeda Almeida, del Cortijo de Caideros, recibirán este domingo en la Fiesta del Queso de Montaña Alta el homenaje que el Ayuntamiento de Guía brinda cada año en el transcurso de esta celebración a un matrimonio de artesanos queseros de la Comarca Norte de Gran Canaria.

Norte de Gran Canaria.

## DURANTE LA FIESTA DEL QUESO

Guía rinde homenaje a Cristóbal Moreno y Benedicta Ojeda

Se desarrollará este domingo, cuatro de mayo, en Montaña Alta

Cristóbal Moreno Díaz y Benedicta Ojeda Almeida, del Cortijo de Caideros, recibirán este domingo en la Fiesta del Queso de Montaña Alta el homenaje que el Ayuntamiento de Guía brinda cada año en el transcurso de esta celebración a un matrimonio de artesanos queseros de la Comarca Norte de Gran Canaria. Además de este reconocimiento, esta pareja tendrá que subir varias veces más al escenario a recoger las distinciones de la «XVI Cata Insular de Queso de Flor de Guía y Queso de Guía» celebrada el pasado domingo y en la que se alzaron con el Premio Especial «Queso de Flor de Guía»; el Oro en la categoría «Cuajo Vegetal» y el Bronce en la de «Semicurado».

Este matrimonio de pastores viven y trabajan desde hace 20 años en el Cortijo de Caideros, en Gáldar, donde la familia de él llega hace 85 años. Ambos proceden de familias de agricultores y ganaderos, de Gáldar y Artenara la de Cristóbal, y de Guía (de los pagos de Verdejo y El Paso de María Los Santos) la de Benedicta.

Este matrimonio es, además, uno de los pocos trashumantes que quedan en Canarias. Desde enero hasta mediados de abril estuvieron con su ganado en la zona de Tres Palmas y Mondragones (Guía), desde donde regresaron a mediados de abril a su Cortijo para partir en verano hacia Ayacata y Tejeda.

Hijos ambos de familia numerosa, siendo ellos cogieron el testigo de sus abuelos y sus padres y siguieron con la tradición familiar: vivir de la tierra y del cuidado de los animales. Cristóbal es hijo y nieto de pastores y recuerda que sus abuelos maternos estuvieron en los Cortijos de Pajonales y Guardaya en las décadas de los 40 a los 60 del pasado siglo «eran de los mejores cortijos de la isla porque había mucho agua y mucho ganado». Su abuelo paterno, su padre y sus tíos han sido todos trashumantes «nosotros somos trashumantes de verano, a San Bartolomé y Tejeda y a Ayacata y el Roque Nublo», señala.

Benedicta es la menor de tres hermanos: Ángel, Elsa y José Antonio. De todos, dice risueña, «a la única que le llamaba este mundo era a mí». Recuerda que ya de muy pequeña se fijaba en la escudilla con agua en la que su abuela materna ponía la flor del cardo a macerar para luego cuajar la leche. Ya a los nueve años, en su casa del pago de Verdejo, comenzó a hacer quesos con su madre «me dejaba la leche cuajada y yo me encargaba, si ella tenía que salir cuando volvía ya estaba hecho, de unos dos kilos», explica.

Han pasado ya más de 30 años desde entonces y ahora es una consumada artesana quesera que desde hace veinte años, junto a su marido, elabora un producto de excelente calidad, tal y como lo atestigua el más de medio centenar de premios que han logrado a lo largo de estas dos décadas en los concursos más prestigiosos del Archipiélago, e incluso en certámenes a nivel internacional como la Medalla de Oro que ganaron en el Festival World Cheese Awards de 2009 celebrado en Las Palmas de Gran Canaria. A este se sumaron en el año 2011 el premio al Mejor Queso de Canarias que otorga el Gobierno autónomo, galardón que volvieron a ganar en el 2013 y al que sumaron la Medalla de Oro para su Queso de Flor.

La lista es interminable, pero Benedicta y Cristóbal (que es Presidente de Proquenor) guardan un recuerdo muy especial para la que fuese veterinaria municipal de Guía, Cesárea Vera, que fue quien, durante los largos años que

dura el proceso para la obtenciÃ³n de la DenominaciÃ³n de Origen Protegida Queso de Flor de GuÃ-a, Queso de Media Flor de GuÃ-a y Queso de GuÃ-a, la que la animÃ³ para aprender y manejar con precisÃ³n la tÃ©cnica con la que se elabora el queso de flor porque este tipo de queso es delicado y mimoso como un bebÃ©, concluye Benedicta

FUENTE: <http://www.infonortedigital.com/>