

# GuÃ-a rinde homenaje a CristÃ³bal Moreno y Benedicta Ojeda

jueves, 01 de mayo de 2014

Modificado el lunes, 05 de mayo de 2014

## DURANTE LA FIESTA DEL QUESO

GuÃ-a rinde homenaje a CristÃ³bal Moreno y Benedicta Ojeda

CristÃ³bal

Moreno DÃ-az y Benedicta Ojeda Almeida, del Cortijo de Caideros, recibirÃ-Ãn este domingo en la Fiesta del Queso de MontaÃ±a Alta el homenaje que el Ayuntamiento de GuÃ-a brinda cada aÃ±o en el transcurso de esta celebraciÃ³n a un matrimonio de artesanos queseros de la Comarca Norte de Gran Canaria.

## DURANTE LA FIESTA DEL QUESO

GuÃ-a rinde homenaje a CristÃ³bal Moreno y Benedicta Ojeda

Se desarrollarÃ-Ã este domingo, cuatro de mayo, en MontaÃ±a Alta

CristÃ³bal Moreno DÃ-az y Benedicta Ojeda Almeida, del Cortijo de Caideros, recibirÃ-Ãn este domingo en la Fiesta del Queso de MontaÃ±a Alta el homenaje que el Ayuntamiento de GuÃ-a brinda cada aÃ±o en el transcurso de esta celebraciÃ³n a un matrimonio de artesanos queseros de la Comarca Norte de Gran Canaria. AdemÃ-Ãs de este reconocimiento, esta pareja tendrÃ-Ã que subir varias veces mÃ-Ãs al escenario a recoger las distinciones de la â€œXVI Cata Insular de Queso de Flor de GuÃ-a y Queso de GuÃ-aâ€• celebrada el pasado domingo y en la que se alzaron con el Premio Especial â€œQueso de Flor de GuÃ-aâ€•; el Oro en la categorÃ-a â€œCuajo Vegetalâ€• y el Bronce en la de â€œSemicurado

Este matrimonio de pastores viven y trabajan desde hace 20 aÃ±os en el Cortijo de Caideros, en GÃ-ldar, adonde la familia de Ã-ÃllegÃ-Ã hace 85 aÃ±os. Ambos proceden de familias de agricultores y ganaderos, de GÃ-ldar y Artenara la de CristÃ³bal, y de GuÃ-a (de los pagos de Verdejo y El Paso de MarÃ-a Los Santos) la de Benedicta.

Este matrimonio es, ademÃ-Ãs, 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 (GuÃ-a), desde donde regresaron a mediados de abril a su Cortijo para partir en verano hacia Ayacata y Tejeda.

Hijos ambos de familia numerosa, sÃ-Ãlo ellos cogieron el testigo de sus abuelos y sus padres y siguieron con la tradiciÃ³n familiar: vivir de la tierra y del cuidado de los animales. CristÃ³bal es hijo y nieto de pastores y recuerda que sus abuelos maternos estuvieron en los Cortijos de Pajonales y Guardaya en las dÃ-cadas de los 40 a los 60 del pasado siglo â€œeran de los mejores cortijos de la isla porque habÃ-a mucho agua y mucho ganadoâ€•. Su abuelo paterno, su padre y sus tÃ-os han sido todos trashumantes â€œy nosotros somos trashumantes de verano, a San BartolomÃ- y Tejeda y a Ayacata y el Roque Nubloâ€•, seÃ±ala.

Benedicta es la menor de tres hermanos: Ã-scar, Elsa y JosÃ© Antonio. De todos, dice risueÃ±a, â€œes la Ã-nica que le llamaba este mundo era a mÃ-â€•. Recuerda que ya de muy pequeÃ±a se fijaba en la escudilla con agua en la que su abuela materna ponÃ-a la flor del cardo a macerar para luego cuajar la leche. Ya a los nueve aÃ±os, en su casa del pago de Verdejo, comenzÃ-Ã a hacer quesos con su madre â€œme dejaba la leche cuajada y yo me encargaba, si ella tenÃ-a que salir cuando volvÃ-a ya estaba hecho, de unos dos kilosâ€-â€• explica.

Han pasado ya mÃ-Ãs de 30 aÃ±os desde entonces y ahora es una consumada artesana quesera que desde hace veinte aÃ±os, junto a su marido, elabora un producto de excelente calidad, tal y como lo atestigua el mÃ-Ãs de medio centenar de premios que han logrado a lo largo de estas dos dÃ-cadas en los concursos mÃ-Ãs prestigiosos del ArchipiÃ-lago, e incluso en certÃ-Ãmenes 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 Ã-se se sumarÃ-an en el aÃ±o 2011 el premio al Mejor Queso de Canarias que otorga el Gobierno autonÃ-mo, galardÃ³n que volvieron a ganar en el 2013 y al que sumarÃ-an la Medalla de Oro para su Queso de Flor.

La lista es interminable, pero Benedicta y CristÃ³bal (que es Presidente de Proquenor) guardan un recuerdo muy especial para la que fue veterinaria municipal de GuÃ-a, CesÃ-rea Vera, que fue quien, durante los largos aÃ±os que

durÃ³ el proceso para la obtenciÃ³n de la DenominaciÃ³n de Origen Protegida â€œQueso de Flor de GuÃ-a, Queso de Media Flor de GuÃ-a y Queso de GuÃ-aâ€•, la que la animÃ³ para aprender y manejar con precisiÃ³n la tÃ©cnica con la que se elabora el queso de flor â€œporque este tipo de queso es delicado y mimoso como un bebÃ©â€•, concluye Benedicta

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