

La Casa del Queso acoge este domingo un taller de elaboración artesanal de queso

sábado, 08 de noviembre de 2014

Modificado el martes, 11 de noviembre de 2014

La Casa del Queso acoge este domingo un taller de elaboración artesanal de queso

La Casa del

Queso de Montaña Alta acogerá este domingo, 9 de noviembre, a las 12:00 horas, un taller de elaboración artesanal de queso con cuajo de flor de cardo donde los participantes, además de elaborar este producto, podrán conocer el proceso que se sigue para la obtención y elaboración de este tipo de cuajo vegetal que otorga la especial singularidad que posee el famoso Queso de Flor

La Casa del Queso acoge este domingo un taller de elaboración artesanal de queso

La Casa del Queso de Montaña Alta acogerá este domingo, 9 de noviembre, a las 12:00 horas, un taller de elaboración artesanal de queso con cuajo de flor de cardo donde los participantes, además de elaborar este producto, podrán conocer el proceso que se sigue para la obtención y elaboración de este tipo de cuajo vegetal que otorga la especial singularidad que posee el famoso Queso de Flor. Este taller será impartido por la Asociación Asoflor (Asociación en defensa y Promoción de la Denominación de Origen Protegida Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, y sus Productores), y Gusto Isleño.

Gustavo Ramírez Trujillo, presidente de Asoflor, será el encargado de impartir este taller en el que dará a conocer los pasos en la elaboración de los Quesos de Flor; cómo se extrae el cuajo vegetal de la flor del cardo, la coagulación de la leche, el prensado y moldeado y su maduración. Los participantes en este curso realizarán dos fichas de autocontrol de elaboración y almacenamiento y en un plazo de 21 días tendrán la oportunidad de recoger su Queso de Flor en la Casa del Queso de Montaña Alta.

También Gusto Isleño y Asoflor ofrecerán una charla sobre la ganadería tradicional en Gran Canaria, su producción, su potencial gastronómico y las razas ganaderas autóctonas que aportan valores únicos en cuanto a calidad, sabor y nutrición, concienciando al consumidor en apostar por los quesos artesanos, que contribuyen al desarrollo del sector y de las zonas rurales de Gran Canaria, además de ser un beneficio para nuestra salud, economía y medio ambiente.

Para más información y/o reserva, se deberá llamar al teléfono 928 55 81 64 (Casa del Queso), las plazas son limitadas.

FUENTE: santamariadeguia.es