

## La Casa del Queso acoge este domingo un taller de elaboraciÃ³n 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 elaboraciÃ³n 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 elaboraciÃ³n 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, económica 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](http://santamariadeguia.es)