

Otra Fiesta del Queso sin La Bodega (2008)

viernes, 25 de abril de 2008

Modificado el jueves, 09 de octubre de 2008

ESTE DOMINGO EN EL CASCO DE GUÁA

Otra Fiesta del Queso sin La Bodega

Este

año 2008 será el segundo en que celebramos la Fiesta del Queso sin La Bodega de Santiaguito. Lamentablemente, pese a la unanimidad existente en torno a su incorporación al patrimonio público y posterior explotación privada (cerca de 2.000 firmas), hasta ahora no ha habido ninguna iniciativa seria por ninguna de las tres administraciones canarias (Ayuntamiento, Cabildo y Gobierno) para salvar este enclave insustituible de nuestro acervo cultural. Antonio Aguiar.

Otra Fiesta del Queso sin La Bodega

Este año 2008 será el segundo en que celebramos la Fiesta del Queso sin La Bodega de Santiaguito.

Lamentablemente, pese a la total unanimidad existente en torno a su incorporación al patrimonio público y posterior explotación privada, hasta ahora no ha habido ninguna iniciativa seria en ninguna de las tres administraciones canarias (Ayuntamiento, Cabildo y Gobierno) para salvar este enclave insustituible de nuestro acervo cultural.

MAS INFORMACION SOBRE "LA BODEGA" +

VER

GALERÍA DE FOTOS + (cedidas por Sergio Aguiar)

PROGRAMA 2008

25 de abril de 2008

EL CASCO DE GUÁA ACOGE ESTE DOMINGO LA PRIMERA JORNADA DE LA FIESTA DEL QUESO 2008 QUE TENDRÁ SU CONTINUACIÓN EL PRÓXIMO 4 DE MAYO EN MONTAÑA ALTA

El alcalde de Guáa, Fernando Bañolas, presentó hoy en la capital grancanaria el cartel de las Fiestas del Queso 2008 que celebrará su primera jornada este domingo, 27 de abril, en el casco del municipio y que como cada año tendrá su continuación el próximo domingo, 4 de mayo, en el pago de Montaña Alta, en las medianías guieñas.

Los actos darán comienzo este domingo a partir de las 09.30 horas con la X Cata Insular de Quesos «Queso de Flor de Guáa» que se celebrará en el Casino de Guáa y en la que un panel de catadores designarán los mejores quesos en las categorías de «Flor de Guáa», «Media Flor», «Curado y Semicurado de Guáa» y «Curado y Semicurado

El total de premios que se otorgarán en las distintas categorías asciende 1.400 euros, donde destaca el Primer Premio al mejor Queso de Flor con 250 euros.

En cuanto a la celebración de esta Primera Edición de la Fiesta del Queso 2008 comenzará a partir de las 10.00 horas en la Plaza Grande de esta Ciudad con la exposición y venta de quesos artesanos de las islas, la degustación de nuestro queso de flor y otros productos artesanos de la tierra, además de una Feria de Artesanía que estará ubicada en la plaza de Luján Párez. Todo ello amenizado con la actuación de diversas parrandas y grupos folklóricos a lo largo de toda la jornada.

El programa festivo incluye también, a partir de las 12.00 horas, el XVI Concurso de Arrastre de Ganado «Isla de Gran Canaria» -Trofeo Gobierno de Canarias- que se celebrará en la Avenida de la Juventud (junto al colegio Nicolás Aguiar).

MÁS DE 1.000 KILOS DE SANCOCHO CANARIO Y 350 KILOS DE QUESO DE FLOR ESPERAN A TODOS LOS VISITANTES QUE ACUDAN ESTE DOMINGO, 4 DE MAYO, A LA FIESTA DEL QUESO DE MONTAÑA ALTA, EN LAS MEDIANÍAS DE GUÁA

«La representación de los oficios tradicionales del campo por los propios agricultores y ganaderos volverá ser uno de

los principales reclamos de esta celebraciÃ³n

La Fiesta del Queso se traslada el prÃ³ximo domingo, 4 de mayo, a los Altos de GuÃ-a, al pago de MontaÃ±a Alta, justo donde naciÃ³ a mediados de la dÃ©cada de los 70 la idea de esta celebraciÃ³n donde rendir un homenaje a los hombres y mujeres que trabajan la tierra.

De nuevo se espera una masiva respuesta de pÃºblico, segÃºn las previsiones de la comisiÃ³n de fiestas que en estrecha colaboraciÃ³n con el Ayuntamiento de GuÃ-a vienen trabajando desde hace varias semanas para que el prÃ³ximo domingo estÃ© todo a punto.

La comida, elaborada desde primeras horas de la maÃ±ana por los propios vecinos y vecinas de este pago, volverÃ¡ a ser uno de los principales reclamos de esta jornada. Unos 1.250 kilos de sancocho canario; 350 kilos de queso de flor; 300 litros de potaje de jaramagos; 200 kilos de papas arrugadas; 250 kilos de tortillas con miel y 150 kilos de arroz con leche y frangollo, formarÃ¡n parte de las varias miles de degustaciones preparadas para consumir en esta jornada festiva. Por supuesto, no faltarÃ¡n el tabeje reciÃ©n ordeÃ±ado y la leche de oveja con gofio.

De esta forma, la Fiesta del Queso, que tendrÃ¡ su primera parte este domingo en el casco de GuÃ-a, se trasladarÃ¡ el prÃ³ximo hasta MontaÃ±a Alta donde los artesanos queseros, los ganaderos y agricultores se convertirÃ¡n en los verdaderos protagonistas siendo ellos los encargados de mostrar a lo largo de toda la jornada una representaciÃ³n de los oficios tradicionales que se conservan todavÃ¡ a hoy en nuestros campos.

De nuevo, el pÃºblico asistente podrÃ¡ ver y disfrutar de la elaboraciÃ³n del queso de forma totalmente artesanal; de una deshojÃ¡ de millo; una desgranÃ¡ asÃ- como del tueste y la molienda de este producto tan nuestro. No faltarÃ¡ tampoco a partir de las doce del mediodÃ-a, una interesante exhibiciÃ³n del ordeÃ±o de cabra, vaca y oveja y de la trilla.

Homenaje artesanos queseros

Como en ediciones anteriores, tambiÃ©n este domingo, sobre las 11.30 horas, en la plaza, se rendirÃ¡ homenaje a los artesanos queseros de las MedianÃ-as de la Comarca. En esta ocasiÃ³n el reconocimiento serÃ¡ para el matrimonio formado por JosÃ© GonzÃ¡lez DÃ-a y Sinforiana DÃ-a Mendoza, ganaderos del Cortijo de Pico Viento en el vecino municipio de GÃ¡ldar.

Junto a este matrimonio de artesanos queseros se reconocerÃ¡ tambiÃ©n, a propuesta de la AsociaciÃ³n Proquenor (Productores de Queso del Noroeste), con el respaldo de la CorporaciÃ³n guiente, la trayectoria profesional de JosÃ© Corcuera y Ãlvarez de Linares, tÃ©cnico de Desarrollo Rural de la ConsejerÃ-a de Agricultura del Gobierno de Canarias. Este reconocimiento viene dado por su labor y dedicaciÃ³n en pro de la mejora y desarrollo del mundo rural en Canarias proponiendo directrices y subvenciones para este sector, destacando especialmente su apoyo a la producciÃ³n del Queso de Flor.

FUENTE: GABINETE DE PRENSA DEL AYUNTAMIENTO