

Fiesta del Queso 2010

lunes, 03 de mayo de 2010

Modificado el miércoles, 05 de mayo de 2010

Crónica de la Fiesta del Queso 2010

El pago de Montaña Alta, en las medianas de Guía, acogió ayer [02.05.2010] la celebración de una multitudinaria Fiesta del Queso. Cerca de diez mil personas llegadas desde distintos puntos de la isla de Gran Canaria participaron en esta fiesta de los sentidos. Por primera vez se pudo disfrutar de la Casa del Queso que tras más de un año de espera por fin abrió sus puertas.

Fiesta del Queso 2010

El pago de Montaña Alta, en las medianas de Guía, acogió ayer [02.05.2010] la celebración de una multitudinaria Fiesta del Queso. Cerca de diez mil personas llegadas desde distintos puntos de la isla de Gran Canaria participaron en esta fiesta de los sentidos. Por primera vez se pudo disfrutar de la Casa del Queso que tras más de un año de espera por fin abrió sus puertas.

La gastronomía canaria fue, como es habitual, el gran aliciente de este evento, ya que al precio de un euro se pudo disfrutar de sabrosos platos. Para ello, la organización preparó 1.250 kilogramos de sancocho; 350 kilos de queso; 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.

Las tradiciones agrícolas y ganaderas tampoco faltaron, con exhibiciones de trilla de caballo, ordeño del ganado, elaboración del queso de flor, y tueste del millo. Como en ediciones anteriores también se rindió un homenaje a los artesanos queseros de las medianas. Este año se reconoció la labor del matrimonio formado por Milagrosa Moreno Díaz y José Juan Gil Mendoza, los propietarios de la Quesería Campo de Guía. También se brindó un homenaje al doctor en Química Luis Antonio González, y a la veterinaria Cesárea González, por el trabajo realizado durante más de una década para el proceso de obtención de la Denominación de Origen Queso de Flor de Guía y Queso de Guía.

En quesos de Media Flor, el primer premio fue para Cortijo de Galeote y el segundo para la quesería Altos de Moya. Por su parte, el queso de Cortijo de Caideros se alzó con el primer premio de los de flor y los Altos de Moya con el segundo premio de esta categoría.

En la Cata de Gran Canaria, el primer premio de semicurado fue para la Quesería Del Rosario, y el segundo para Roque Grande. En curado, resultó ganadora la quesería Roque Grande, y en segundo lugar quedó la quesería Los Corralillos. El premio del mejor queso curado de Gran Canaria fue para la Quesería Montaña Gorda. Todos son quesos excelentes.

FUENTE: LAPROVINCIA.ES (M.J. MONZÓN)

>>> GALERÍA DE IMÁGENES DE MONTAÑA ALTA (PEDRO NARANJO)

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA FIESTA EN MONTAÑA ALTA

VER PROGRAMA DE MONTAÑA ALTA

LA FIESTA DE 2010 EN EL CASCO

25 de abril de 2010

La Fiesta de 2010 dio comienzo en el Casco el domingo 25 de abril, a las diez de la mañana. Contó con una degustación de quesos, la actuación de distintos grupos folclóricos, y la celebración de la XII Cata Insular de Quesos de Flor de Guía.

Por primera vez se contó con la exhibición de cocina Aromas de Queso, en la que los alumnos del ciclo formativo de grado medio de cocina y gastronomía del IES Santa María de Guía, elaboraron delicias con el queso del municipio.

No podemos cerrar esta minicrónica sin resaltar el impresionante trabajo gráfico realizado por Luis Jimenez Mesa y su equipo, que diseñaron unos paneles informativos realmente majestuosos, instalados en la Casa de la Cultura y que

esperamos se mantengan allí- un tiempo para que puedan ser visitados. En estos paneles se hace un recorrido histórico y se explica el proceso de elaboración del queso.

La Fiesta continuará; el próximo domingo 2 de mayo, en el pago de Montaña Alta, en las medianas guineses.

GALERÍA DE IMÁGENES DE EVELIA ALAMO PARA NUESTRAS ISLAS CANARIAS.EU

VER GALERÍA DE IMÁGENES (PEDRO NARANJO)

VER PROGRAMA
2010

GALERÍA DE IMÁGENES DE LA PROVINCIA.ES
INFORMACIÓN OFRECIDA POR EL DIARIO LA PROVINCIA

Según informa LA PROVINCIA.ES, más de seis mil personas asistieron durante la mañana de ayer a la Feria de Artesanía celebrada en el casco urbano de Santa María de Guía, dentro de los actos programados con motivo de la tradicional Fiesta del Queso de este municipio gran canario. "Lo que más piden son los curados, para comer con gofio, un vinito y una cervecita. Prácticamente lo hemos vendido todo, y es que el curado gana por goleada", afirmó Sari Montesdeoca, propietaria de una quesería de Arucas que participó, por tercer año consecutivo, en este evento con una amplia variedad de productos: queso de cabra semi, cabra curado, mezcla de cabra, vaca y oveja y curado de cabra, vaca y oveja. FLOR. La Asociación de Queseros de Gran Canaria (Asoquegran) confirmó la prioridad por los quesos curados, "aunque no se crea, los demás también tienen quien les quiera". Este es el caso de los quesos que se elaboran en la comarca del Noroeste, que tienen la denominación de origen de Queso de Guía (elaborado con cuajo de origen animal) y Queso de Flor de Guía o Queso de Media Flor de Guía (cuajo vegetal). Se trata de quesos grasos y semigrasos elaborados con leche de oveja canaria (al menos en un 60 %), vaca canaria y sus cruces, y/o leche de cabra de la Agrupación Caprina Canaria, estableciéndose un máximo del 10 % de esta última. "Se está pidiendo de todo, pero lo que más se reclama es semicurado de media flor y flor", apuntó Eva sobre sus existencias elaboradas en los Altos de Gáldar y que tienen la denominación de origen de Queso de Flor de Guía. Miembro de la Asociación Asoquegran, Eva no duda en decir que el éxito de la feria está garantizado porque en la Isla existe una gran tradición en el consumo de quesos. "En lo que va de mañana hemos vendido casi todas las existencias que trajimos, los de media flor se acabaron, sólo queda uno que no está muy curado pero dada la demanda lo tuvimos que sacar, y semicurado y con pimiento queda muy poco. Estamos hablando de tres a cuatro piezas por cada variedad, a tres kilos la pieza, eche usted las cuentas". Pues echadas están. El producto que más fama ha dado al municipio de Santa María de Guía y que forma parte de la cultura gastronómica del Archipiélago, altamente valorada y premiada en todos los concursos nacionales e internacionales, tiene cuerda para rato, a pesar de que una de sus modalidades, el de Flo, ha visto reducida su producción, a unas pocas familias de los altos de Guía que lo realizan por encargo. FUENTE:

LAPROVINCIA.ES

RECUERDO DE LA BODEGA DE SANTIAGUITO

Este

año 2010 es el cuarto en que celebramos la Fiesta del Queso sin La Bodega de Santiaguito, a nuestro juicio el perfecto emplazamiento para la Casa del Queso, sin perjuicio de que esta tenga su sede central en Montaña Alta.

Lamentablemente, pese a la total unanimidad existente en torno a su incorporación al patrimonio público, 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.

MÁS INFORMACIÓN SOBRE "LA BODEGA"

+

VER
GALERÍA DE FOTOS +
(cedidas por Sergio
Aguilar)