

Se celebró el primer acto de la Fiesta del Queso, que tendrá continuidad en Montaña Alta

domingo, 26 de abril de 2015
Modificado el martes, 28 de abril de 2015

Se celebró el primer acto de la Fiesta del Queso, que tendrá continuidad en Montaña Alta

La Fiesta del Queso celebrada hoy domingo en el casco de Santa María de Guía contó nuevamente en esta primera edición con una extraordinaria afluencia de público. Las distintas queserías procedentes de distintas zonas de la isla que participaron en la Feria de Gastronomía celebrada en la Plaza Grande de la Ciudad se mostraron muy satisfechas de las ventas realizadas a lo largo de la jornada festiva.

Se celebró el primer acto de la Fiesta del Queso, que tendrá continuidad en Montaña Alta

La Fiesta del Queso celebrada hoy domingo en el casco de Santa María de Guía contó nuevamente en esta primera edición con una extraordinaria afluencia de público. Las distintas queserías procedentes de distintas zonas de la isla que participaron en la Feria de Gastronomía celebrada en la Plaza Grande de la Ciudad se mostraron muy satisfechas de las ventas realizadas a lo largo de la jornada festiva. Así, la quesería del Cortijo de Pavón, de Guía, vendió unos 125 kilos de queso y la de Campo de Guía un total de 190 kilos. También la quesería Cortijo de Caideros, de Gáldar, vendió todo el producto. Participaron también en esta feria las queserías La Cumbre y El Chorrillo, ambas de Tejeda; Madre Vieja, de Fontanales, y El Montañón, de Santa Lucía. Junto al buen queso, los productos de la tierra y la artesanía, el buen folklore estuvo también presente en esta jornada festiva de la mano de las agrupaciones Lairaga del Norte, Noroeste Guiense y el Aula de Folklore de las Escuelas Artísticas Municipales.

Como cada año entre lo más importante de esta celebración se encuentra la Cata Insular de Quesos "Queso Flor de Guía" que este año celebró su decimoséptima edición bajo la dirección de Javier González Díaz, técnico del Cabildo de La Palma. De nuevo el escenario escogido fue la Casa de la Cultura donde se contó con un panel de expertos catadores para valorar los mejores quesos en las categorías de "Gran Canaria Curado", "Gran Canaria Semicurado", "Cuajo Vegetal", "Mezcla de Cuajos" y los Premios Especiales para los Productores de la Denominación de Origen Protegida "Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía". Se presentaron a concurso un total de 24 quesos procedentes de 15 queserías de los municipios de Guía, Gáldar, Moya, Santa Lucía, Valsequillo y Tejeda.

Los premios especiales para los productores de la Denominación de Origen Protegida fueron para las siguientes queserías: El premio especial "Queso de Flor de Guía" fue para el Cortijo de Caideros (Gáldar); el Premio Especial "Queso de Guía" lo obtuvo el Cortijo de Pavón (Guía) y el Premio Especial "Queso Media Flor de Guía" lo consiguió el Cortijo de Las Mesas (Gáldar). En el resto de categorías los ganadores fueron el Cortijo de Pavón que obtuvo el primer premio en la categoría "Gran Canaria Curado" y el tercer premio en "Gran Canaria Semicurado". También el Cortijo de Caideros obtuvo el primer premio en la categoría de "Cuajo Vegetal".

En la categoría "Gran Canaria Semicurado" la quesería El Cortijo de las Hoyas, (Moya), obtuvo el primer premio y la de Roque Grande, de Valsequillo, el segundo. Ésta última obtuvo también el segundo premio en la categoría "Gran Canaria Curado", y el tercero fue para el Cortijo "El Montañón" de Gáldar que además obtuvo el segundo premio en la categoría "Cuajo Vegetal". El tercer premio en esta categoría fue para la quesería "Los Pajaritos" de Moya. El primer premio en la categoría "Mezcla de Cuajos" fue para la quesería "Las Mesas" (Gáldar), el segundo premio lo obtuvo la quesería "El Buen Pastor" de Santa Lucía (Moya) y el tercero la quesería "Madre Vieja" (Moya).

Seguir leyendo

FUENTE: RADIOFARODELNOTROESTE.ES

GALERÍA DE FOTOS (LA PROVINCIA)