

30 años de la Fiesta del Queso

jueves, 29 de marzo de 2007

Modificado el domingo, 04 de noviembre de 2007

30 años de la Fiesta del Queso

Sergio Aguiar

La Fiesta del Queso cumple su XXX aniversario el mismo año que se obtiene la Denominación de Origen del Queso de Flor de Guía. En el año 1976, concretamente en el mes de marzo, el entonces alcalde de Guía de Gran Canaria, José Carlos González Ruiz, fue el pregonero de las Fiestas de San José de la Montaña, en el barrio de Montaña Alta.

30 años de la Fiesta del Queso

Sergio Aguiar

La Fiesta del Queso cumple su XXX aniversario el mismo año que se obtiene la Denominación de Origen del Queso de Flor de Guía. En el año 1976, concretamente en el mes de marzo, el entonces alcalde de Guía de Gran Canaria, José Carlos González Ruiz, fue el pregonero de las Fiestas de San José de la Montaña, en el barrio de Montaña Alta.

Con una brillante exposición según el periódico La Provincia (19-03-1976), el alcalde se refirió a la necesidad de devolver a las gentes el sentido de apego a la tierra que antaño existía, para que, en una simbiosis perfecta de hombre-naturaleza, podamos todavía en tiempos tan constructivos, llevar una vida de verdaderos hombres, eliminando los aspectos negativos que el progreso comporta. Objetivo que para José Carlos González Ruiz se conseguirá: es preciso remodelar nuestra agricultura y nuestra ganadería haciendo la vida del campo moderna y rentable, poniendo al alcance de todos la posibilidad de una existencia digna y decorosa. Pero ello no esperamos que nos venga hecho desde arriba. Es preciso que nosotros empecemos por unirnos para defender nuestros intereses. Y a continuación el pregonero decía: Hay un producto que tiene fama nacional, que es nuestro Queso de Guía. Todo no se ha promocionado lo suficiente y creemos que puede ser el comienzo de un despegue económico e inclusive turístico, para lo que esta zona reúne inmejorables condiciones. El crear una fiesta para todas las medianas que podrá denominarse Fiesta del Queso, a base de un gran mercado con atracciones folclóricas, ventorrillos, labores de artesanía, etc, que polarizara la atención de la isla sobre nuestros productos, es una idea que lanzo desde aquí en la seguridad de que puede llevarse a la práctica. Esa puede ser la primera labor de una junta de vecinos que se forme para mover a las gentes en ese sentido, con la seguridad de encontrar apoyo a nivel local y provincial. Adáptala el alcalde que: Ya en estado más avanzado se podrá crear una cooperativa de producción y distribución que obtendrá a parea nuestros productos agrícolas y ganaderos los precios adecuados a su calidad. Y de esta manera con la propuesta hecha en el pregón de San José de la Montaña, los vecinos de Montaña Alta en 1977, tomando el testigo dado por José Carlos González Ruiz constituyen una comisión con el objetivo de celebrar la primera Fiesta del Queso, que se celebró el domingo 27 de marzo de 1977. La primera fiesta del Queso fue una exaltación plena de la canariedad, los grupos folclóricos que participaron fueron los Chicharrones de Terror, que cantaron una misa canaria, y un grupo de la Escuela de Magisterio. A todos aquellos que visitaron Montaña Alta la comisión les obsequió con platos canarios, como potaje, acompañado del pan artesano de la zona, y por supuesto el queso de flor de Guía. Pero si singular ya era de por sí la nueva Fiesta del Queso, aquí el mismo día, y por la tarde, la Parroquia de San José de la Montaña fue protagonista de una boda canaria. Los contrayentes acudieron en una carreta con la vestimenta típica de la zona, así como un nutrido grupo de invitados, al finalizar esta boda los padrinos de los novios ofrecían a los invitados trozos de pan y queso de Guía, volviendo el nuevo matrimonio a marcharse en la carreta que los había conducido a la iglesia. La primera comisión de la Fiesta del Queso estuvo formada por vecinos de Montaña Alta y en la misma participó de forma muy activa el cura párroco Santiago Suárez. Pero la Fiesta del Queso que nació con grandes posibilidades y gran entusiasmo, fue poco a poco languideciendo, especialmente por problemas económicos. Apenas tres ediciones se celebraron de esta fiesta, la comisión de la misma, según parece, debido a que cada vez era mayor el número de personas que la visitaban, y por tanto era preciso una mayor cantidad de productos de la tierra para degustar, así como mejores grupos folclóricos y actividades paralelas, especialmente artesanas, con lo que ello supone de inversión para traslado de grupos y artesanos. Ante ello llegó el momento en que se vieron desbordados económicamente, sin recibir las esperadas y prometidas ayudas oficiales, teniendo por tanto que desistir de su organización, por lo que a comienzos de los años 80 del siglo XX dejó de celebrarse. Pasaron unos cuatro años aproximadamente, para que la Fiesta del Queso volviera a celebrarse, esta vez organizada por un grupo de personas de Guía casco, que en el mes de junio de 1985 la celebran en la Plaza Grande. Esta comisión la estuvo organizando durante siete años, pues en el año 1993 deja de hacerlo, al igual que la comisión de Montaña Alta, por problemas económicos. Pero en esta ocasión, dado el arraigo que la Fiesta del Queso ya tenía, el Ayuntamiento de Guía decide

organizarlas. Y de esta forma, desde el año 1993 es el Ayuntamiento de Guía es el encargado de su organización, pero con una particularidad, que la fiesta se celebra dos días, uno en el casco histórico de la ciudad y el otro en Piedras de Molino. Por tanto la Fiesta del Queso después de las vicisitudes que hemos visto desde su origen allí por el mes de marzo de 1977, está plenamente consolidada, cumpliéndose en este 2007 los treinta años de la celebración de su primera edición. Denominación de origen Este año 2007 la Fiesta del Queso está de enhorabuena por partida doble, por un lado como queda dicho por sus treinta años de haberse celebrado su primera edición en Montaña Alta en 1977, y por otro por que el Queso de Flor de Guía ha conseguido, por fin, y después de muchos años de trabajo, por parte de un grupo de técnicos del Ayuntamiento de Guía la calificación de Denominación de Origen Protegida: Queso de Flor de Guía y Queso de Guía (BOC del día 26 de marzo de 2007). Para ver el BOC: <http://www.gobcan.es/boc/2007/061/007.html> Según lo aprobado estas son las características: La Denominación de Origen Protegida "Queso de Flor de Guía y Queso de Guía" ampara los siguientes tipos de quesos: QUESO DE FLOR DE GUÍA: graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones: - La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%. - El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%. - La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%. Su principal característica radica en que la coagulación de la leche se realizará exclusivamente con cuajo vegetal obtenido de los capullos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* y *Cynara scolymus*. QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA: graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones: - La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%. - El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%. - La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%. Se caracteriza este tipo de queso porque la coagulación de la leche se realizará con cuajo vegetal obtenido de los capullos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* y *Cynara scolymus* en un porcentaje siempre superior al 50%. QUESO DE GUÍA: graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones: - La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%. - El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%. - La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%. En este tipo de queso la coagulación de la leche se realizará con cuajo animal y/o vegetal (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) y/o otros fermentos autorizados. Los quesos amparados según el grado de maduración, se clasifican en: "Semicurado", si el proceso de maduración está comprendido entre 15 y 60 días. - "Curado", si el proceso de maduración es superior a 60 días. Para los quesos amparados que hayan sido elaborados con leche cruda procedente de ganado del propio elaborador, se podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la mención "artesano". B.1.2.- Estacionalidad. El queso que se produce en los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía presenta una estacionalidad muy marcada y altamente arraigada con el sistema tradicional de producción. Esta característica es fundamental y marca el período de producción. Por tanto, para que los quesos puedan ser amparados deberán ser producidos en el período comprendido entre los meses de enero a julio. B.2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÓGICAS DEL QUESO: Al término de su maduración, los quesos amparados presentarán las siguientes características físicas y organológicas: Para el QUESO DE FLOR DE GUÍA: - Forma: cilíndrica. - Altura: de 4 a 6 cm. - Diámetro: entre 22 y 30 cm. - Peso: entre 2 y 5 kg. - Corteza: en los quesos de corta maduración, la corteza exterior es bastante fina, elástica y blanda, de color blanco-marfil apagado y formas con tendencia a torta. En los quesos de mayor maduración, la corteza es más dura, bien definida y de color marrón oscuro. En ambos casos la corteza presenta las impresiones de la quesera en la cara de la base con las marcas del paño bien definidas y los bordes lisos. - Pasta: en los quesos semicurados la masa es de color crema, de consistencia muy blanda, cerrada al corte, de textura muy cremosa y de sabor ácido y amargo, muy aromático, mientras que en los curados es de color amarillo-parduzco, de consistencia dura, que al partirse produce un agradable olor, sabor amargo y sensación picante. - Olor. Intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos) y animal (cuajo). - Aromas. Intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor. - Sabores elementales. Sabor amargo, salados y ácidos. - Sensaciones trigeminales. Ligeramente ardientes y astringentes. - Regusto. Persistencia media. - Persistencia aromática. Media. - Textura. Quesos cerrados, compactos y pastosos. Para el QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA: - Forma: cilíndrica. - Altura: de 4 a 8 cm. - Diámetro: entre 22 y 30 cm. - Peso: entre 2 y 5 kg. - Corteza: el color y el grosor varía según el tiempo de maduración. Así, en el caso de los quesos de corta maduración, la corteza es fina y de color marfil, mientras que los más curados tienen la corteza más gruesa con coloración marrón. La corteza presenta los bordes lisos con las impresiones de la quesera en la cara de la base. - Pasta: la masa es de color blanco marfil a amarillo según maduración, compacta al corte, de textura cremosa a consistencia muy dura según maduración, y de sabor ácido y sensación ligeramente picante. - Olor. Intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos), animal (cuajo) y en ocasiones floral o torrefacto. - Aromas. Intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor, presencia de aromas de fermentos. - Sabores elementales. Sabor amargo y salado, ligeramente ácido. - Sensaciones trigeminales. Ligeramente ardientes, picantes y astringentes. - Regusto. Persistencia media baja. - Persistencia aromática. Media baja - Textura. Quesos cerrados, compactos y en ocasiones gomosos o cremosos. Ordeño de ovejas. Cortijo de Lomo Gordo Para el QUESO DE GUÍA - Forma: cilíndrica. - Altura: de 4 a 8 cm. - Diámetro: entre 20 y 30 cm. - Peso: entre 2 y 5 kg. - Corteza: tanto en el grosor como en el color presentan variación dependiendo del tiempo de maduración, de tal forma que nos encontramos con la corteza exterior bastante fina y de color marfil para quesos semicurados y cortezas gruesas de color marrón oscuro en los más curados, pasando por toda la gama de amarillos.

Presentan las impresiones de la quesera en la cara de la base, pudiendo aparecer o no una flor simétrica. - Pasta: el color de la masa va del blanco-marfil al amarillo, la consistencia oscila entre la muy blanda y la dura, aunque por lo general son compactos al corte y cerrados. Predominan los sabores salados y ácidos y en ocasiones presenta tintes amargos y sensación picante. - Olor. Intensidad media, con predominancia de la familia láctica, seguido de la animal. - Aromas. Intensidad media, con los mismos identificadores que el olor, sobre todo recalando la familia láctica. - Sabores elementales. Sabor salado y ácido sobre todo, detectándose en algunos un ligero sabor amargo. - Sensaciones trigeminales. Sobre todo sensación de astringencia, seguido del ardiente, pero ambos con valores medios a bajos. - Regusto. Persistencia media. - Persistencia aromática. Media baja a baja. - Textura. Quesos cerrados, compactos y en ocasiones cremosos.

B.3.- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE LA LECHE Y DEL QUESO. Los parámetros máximos de composición de la leche serán: Oveja: - Proteínas: máximo 3,90% (peso/peso). - Materias grasas: máximo 6,50% (peso/peso). - Extracto seco total: máximo 15,15%. Vaca: - Proteínas: máximo 3,20% (peso/peso). - Materias grasas: máximo 3,20% (peso/peso). - Extracto seco total: máximo 13,00%. Cabra: - Proteínas: máximo 3,40% (peso/peso). - Materias grasas: máximo 4,30% (peso/peso). - Extracto seco total: máximo 14,00%. Las características químicas serán variables, según el grado de maduración, presentando los siguientes valores máximos: Para el QUESO DE FLOR DE GUÍA: - Proteína: 22,50% (sobre extracto seco). - Grasa: 29,50% (sobre extracto seco). - Extracto seco: 56,50%. Para el QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA: - Proteína: 23,50% (sobre extracto seco). - Grasa: 27,50% (sobre extracto seco). - Extracto seco: 55,50%. Para el QUESO DE GUÍA: - Proteína: 24,10% (sobre extracto seco). - Grasa: 27,50% (sobre extracto seco). - Extracto seco: 57,00%.

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de la leche apta para los productos amparados por esta denominación de origen coincide con la zona de elaboración y maduración y se circunscribe a tres municipios de la Comarca noroeste de Gran Canaria, que son: Gáldar: Con sus 67,6 km², es el municipio más extenso de la comarca norte de Gran Canaria. El perímetro de esta demarcación se parece a un triángulo muy irregular, con afilado vértice en el interior de la isla, por encima de los 1.500 m de altitud, en las proximidades de los Moriscos. El borde septentrional es la orilla del mar, en tanto que el poniente limita con Guía y Moya y por el oeste con Agaete. Moya: El municipio de Moya, enclavado en la parte central del Norte de Gran Canaria, cuenta con una superficie de 36,3 km². Recibe esta denominación del antiguo marquesado, que allí tenía ubicados sus predios. Por la parte septentrional da hacia el mar, por el levante limita con Arucas, Fingas y Valleseco, por el lado sur linda con los municipios de Artenara y Tejeda, así como una diminuta porción de los altos de Gáldar, y por poniente bordea únicamente con el término de Santa María de Guía. Santa María de Guía: El término municipal limita con Moya por el levante y con Gáldar por el sur y oeste. Por el lado septentrional linda con el océano. Cuenta con una extensión de 37,72 km² y tiene forma de triángulo irregular con vértice principal en el interior de la isla (exactamente en la isohipsa de los 1.500 m), declinado gradualmente hacia la costa en acusada pendiente de más de 11,5%. Mapa de situación de algunos cortijos productores del Queso de Flor de Guía-Santa María de Guía: El término municipal limita con Moya por el levante y con Gáldar por el sur y oeste. Por el lado septentrional linda con el océano. Cuenta con una extensión de 37,72 km² y tiene forma de triángulo irregular con vértice principal en el interior de la isla (exactamente en la isohipsa de los 1.500 m), declinado gradualmente hacia la costa en acusada pendiente de más de 11,5%.

Autor: Sergio Aguiar Castellano Lcdo. en Filología Hispánica Especialista Universitario en Archivística Archivero-Bibliotecario del Ayuntamiento de Guía de Gran Canaria FUENTES MANUSCRITAS: Museo Canario. Periódico "La Provincia" Revista Aguayro. www.bienmesabe.org (BOC del día 26 de marzo de 2007). Para ver el BOC: <http://www.gobcan.es/boc/2007/061/007.html> FOTOGRAFÍA: ASPaco Rivero; Javier Estévez Domínguez; programas de la Fiesta del Queso; Sergio Aguiar Castellano; Elías Gil; Carta Etnográfica de Santa María de Guía, y Luis Cortázar-Vilás CARTOGRAFÍA: Javier Estévez Domínguez BIBLIOGRAFÍA: AGUIAR CASTELLANO, Sergio (2004): "El queso de flor de Guía: un exponente de la producción ganadera en el noroeste de Gran Canaria", en El Pajar Cuaderno de Etnografía Canaria, nº 19, pp. 25-38. La Orotava BANDINI, Juan Bautista (1816): Lecciones Elementales de Agricultura. Tomo I. Laguna de Tenerife. En la imprenta de Bazzanti. Carta Etnográfica de Guía. FEDAC. Cabildo de Gran Canaria. cartaetnografica@fedac.org ESTEVEZ DOMINGUEZ, Javier (2004): "Paisaje y patrimonio etnográfico en Guía de Gran Canaria. Escenario y vestigios de la actividad ganadera", en El Pajar Cuadernos de Etnografía Canaria, nº 19, pp. 11-17. La Orotava MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio (2003): "La Economía del Noroeste de Gran Canaria en el contexto regional, 1480-1800", en 475 Aniversario de la Fundación de Santa María de Guía de Gran Canaria 1526 - 2001. Retazos de su Historia págs. 193-248. Edita Ayuntamiento de Guía. MADDOZ, Pascual (1986): "Diccionario Geográfico Estadístico - Histórico de Canarias 1.845-1.850. Salamanca. MELIÁN AGUIAR, Manuel Julián (2004): "Evolución de la ganadería de los ganados del noroeste de Gran Canaria", en El Pajar Cuadernos de Etnografía Canaria nº 19, pp. 5-10. La Orotava MORENO, Martín (1987): "Siesta de Memorias", Periódico La Provincia. Domingo 28 de junio de 1987. SANTANA SANTANA, Antonio (2001): Evolución del paisaje de Gran Canaria (siglos XV-XIX). Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. SUÁREZ MORENO F. y SUÁREZ PÁREZ A. (2005): Guía del Patrimonio Etnográfico de Gran Canaria, Cabildo de Gran Canaria, pp. 218-220. Las Palmas de Gran Canaria. VER TEXTO "NTEGRO EN PDF (con fotos) IR A LA WEB DE SERGIO AGUIAR