

Unas 3.000 personas disfrutaron ayer de la tradicional Fiesta del Queso de GuÃ-a

lunes, 28 de abril de 2008

Modificado el lunes, 28 de abril de 2008

Unas 3.000 personas disfrutaron ayer de la tradicional Fiesta del Queso de GuÃ-a

La organizaci3n reparti3 entre los asistentes cien kilos de las especialidades l3ctas

Las altas temperaturas reinantes ayer domingo se dejaron sentir en la primera parte de la Fiesta del Queso 2008 de Santa MarÃ-a de GuÃ-a, ya que la afluencia de visitantes fue menor que la de aÃ±os pasados. En esta edici3n participaron unas 3.000 personas frente a las 5.000 de ocasiones anteriores.

Unas 3.000 personas disfrutaron ayer de la tradicional Fiesta del Queso de GuÃ-a

La organizaci3n reparti3 entre los asistentes cien kilos de las especialidades l3ctas

Las altas temperaturas reinantes ayer domingo se dejaron sentir en la primera parte de la Fiesta del Queso 2008 de Santa MarÃ-a de GuÃ-a, ya que la afluencia de visitantes fue menor que la de aÃ±os pasados. En esta edici3n participaron unas 3.000 personas frente a las 5.000 de ocasiones anteriores.

AsÃ- y todo, los que decidieron plantar cara al calor disfrutaron de una jornada dedicada al paladar, ya que ademÃs de los 100 kilos de queso que la organizaci3n reparti3 entre los asistentes, tambi3n se pudo disfrutar de varios puestos en los que se ofrecÃ-an mojos y mermeladas de la tierra, miel, bizcochos y suspiros de Moya, entre otras delicias canarias.

En cuanto al protagonista de la fiesta, el queso, ademÃs de las especialidades de flor y media flor de GuÃ-a, tambi3n se contaron con quesos de Fuerteventura, La Palma, Arucas, Moya y el sur de la Isla.

Mientras el pÃblico se concentraba en los alrededores de la plaza Grande, en el Casino de GuÃ-a se celebraba la X Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de GuÃ-a', en la que varios catadores asumieron la ardua tarea de designar los mejores productos l3ctos en las categorÃ-as de Flor de GuÃ-a, Media Flor, Curado y Semicurado de GuÃ-a, y Curado y Semicurado de Gran Canaria, cuyos premios se darÃn a conocer el pr3ximo domingo en el transcurso de la segunda parte de la Fiesta del Queso, que se celebrarÃ en MontaÃa Alta.

CUANTÃA. El total de premios que se otorgarÃn en las distintas categorÃ-as asciende a 1.400 euros, donde destaca el Primer Premio al mejor Queso de Flor con 250 euros.

El calor estuvo tambi3n muy presente en la cata, ya que este aÃ±o en vez del pizco de vino para acompaÃar la degustaci3n de la tapa de queso, los catadores optaron por una cerveza muy frÃa, al igual que muchos de los vecinos que se sumaron a la fiesta. Seg3n explicaron los propios asistentes al tradicional evento guinense, la cerveza helada era la bebida que mÃs apeteceÃa en una maÃana dominguera mÃs propia de agosto que de abril.

Pero la jornada no se centr3 Ãnicamente en el queso artesanal. La feria de artesanÃa ubicada en la plaza de LujÃn PÃrez capt3 la atenci3n de los participantes que pudieron comprar artÃculos variados mientras el grupo folcl3rico de la Escuela de MÃsica Ciudad de GuÃ-a y la agrupaci3n folcl3rica Rumantela se hacÃ-an cargo de amenizar la fiesta.

El programa de esta primera parte de la Fiesta del Queso 2008 de GuÃ-a cont3 tambi3n con el XVI Concurso de Arrastre de Ganado Isla de Gran Canaria-Trofeo Gobierno de Canarias, que se celebr3 en la Avenida de la Juventud.

Tras el aperitivo quesero de ayer, toca ahora reponer fuerzas durante la semana para asistir, llueva o contin3e el solajero, a la segunda parte de la fiesta, que se celebrarÃ el pr3ximo domingo en el barrio de MontaÃa Alta, cuna de este evento.

Al igual que ayer, el queso de este municipio grancanario volverÃ a ser el protagonista de una jornada llena de tradiciones.

FOTO: PACO LUIS MATEOS

TEXTO MARÃA JOSEFA MONZÃN (LA PROVINCIA / DLP)

Otra Fiesta del Queso sin La Bodega

Antonio Aguiar

Este

años 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.

MAS INFORMACION SOBRE "LA BODEGA" +

VER

GALERÍA DE FOTOS + (cedidas por Sergio Aguiar)

PROGRAMA 2008

25 de abril de 2008

EL CASCO DE GUÍA 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 Guía, Fernando Baños, presentará 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 medianas guineses.

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

El total de premios que se otorgarán en las distintas categorías asciende a 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 Pérez. 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 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 MEDIANAS DE GUÍA

La representación de los oficios tradicionales del campo por los propios agricultores y ganaderos volverá ser uno de los principales reclamos de esta celebración

La Fiesta del Queso se traslada el próximo domingo, 4 de mayo, a los Altos de Guía, al pago de Montaña Alta, justo donde nació a mediados de la década de los 70 la idea de esta celebración donde rendir un homenaje a los hombres y mujeres que trabajan la tierra.

De nuevo se espera una masiva respuesta de público, según las previsiones de la comisión de fiestas que en estrecha colaboración con el Ayuntamiento de Guía vienen trabajando desde hace varias semanas para que el próximo domingo esté todo a punto.

La comida, elaborada desde primeras horas de la mañana por los propios vecinos y vecinas de este pago, volverá 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, formarán parte de las varias miles de degustaciones preparadas para consumir en esta jornada festiva. Por supuesto, no faltarán el tabeife recién ordeñado y la leche de oveja con gofio.

De esta forma, la Fiesta del Queso, que tendrá su primera parte este domingo en el casco de Guía, se trasladará el próximo hasta Montaña Alta donde los artesanos queseros, los ganaderos y agricultores se convertirán en los verdaderos protagonistas siendo ellos los encargados de mostrar a lo largo de toda la jornada una representación de los oficios tradicionales que se conservan todavía hoy en nuestros campos.

De nuevo, el público asistente podrá ver y disfrutar de la elaboración del queso de forma totalmente artesanal; de una deshoja de millo; una desgranada como del tueste y la molienda de este producto tan nuestro. No faltará tampoco a partir de las doce del mediodía, una interesante exhibición del ordeño de cabra, vaca y oveja y de la trilla.

Homenaje artesanos queseros

Como en ediciones anteriores, también este domingo, sobre las 11.30 horas, en la plaza, se rendirá homenaje a los artesanos queseros de las Medianas de la Comarca. En esta ocasión el reconocimiento será para el matrimonio formado por José González Díaz y Sinfiorana Díaz Mendoza, ganaderos del Cortijo de Pico Viento en el vecino municipio de Güíldar.

Junto a este matrimonio de artesanos queseros se reconocerá también, a propuesta de la Asociación Proquenor (Productores de Queso del Noroeste), con el respaldo de la Corporación guineña, la trayectoria profesional de José Corcuera y Álvarez de Linares, técnico de Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias. Este reconocimiento viene dado por su labor y dedicación 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 producción del Queso de Flor.

FUENTE: GABINETE DE PRENSA DEL AYUNTAMIENTO