

Reconocimiento oficial para el queso de flor de Guía. Por Pedro González-Sosa

sábado, 20 de junio de 2009

Modificado el miércoles, 24 de junio de 2009

Reconocimiento oficial para el queso de flor de Guía

Por Pedro González-Sosa

El afamado queso de flor aparece citado en documentos oficiales y escritos o cartas particulares desde, por lo menos, dos siglos atrás, detalles que se ha podido comprobar en investigaciones personales por numerosos interesados en la búsqueda de la historia pasada, como es el caso de Sergio Aguiar, que elaboró un meritisimo trabajo-informe en el que nos descubre, entre otras cosas, peticiones y envíos del queso de flor más allá de la frontera de Gran Canaria.

Reconocimiento oficial para el queso de flor de Guía

Por Pedro González-Sosa

El pasado miércoles se celebró en el Gabinete Literario el acto institucional de presentación del certificado del primer queso con Denominación de Origen Protegida con el nombre de "Queso de Flor de Guía" y "Queso de Guía", feliz acontecimiento que contó con la organización del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y el Ayuntamiento de la ciudad norteña. Fue la culminación de muchos años de investigación y gestiones para que el famoso queso de flor alcanzara su denominación oficial como producto canario de elaboración artesanal peculiar que ha mantenido desde tiempo inmemorial sus cualidades y un prestigio que ha traspasado las fronteras de las islas hasta alcanzar su fama no sólo en la Península sino, incluso, en Europa y en la América de habla hispana.

El afamado queso de flor, producto que enorgullece la zona del Noroeste de Gran Canaria con cortijos y fabricación no sólo en los altos de Guía sino en los de Gáldar y Moya, aparece citado en documentos oficiales y escritos o cartas particulares desde, por lo menos, dos siglos atrás, detalles que se ha podido comprobar en investigaciones personales por numerosos interesados en la búsqueda de la historia pasada, como es el caso del archivero municipal de Guía Sergio Aguiar que elaboró un meritisimo trabajo-informe seguramente utilizado en la documentación utilizada en la petición oficial de este reconocimiento, que nos descubre, entre otras cosas, peticiones y envíos del queso de flor más allá de la frontera de Gran Canaria. Así, por ejemplo, hay citas sobre su producción y la exquisitez de este queso en varios textos antiquísimos datados entre finales del siglo XVIII, principios del XIX y por supuesto en el XX, como del médico italiano Juan Bautista Bandino escrito y publicado en 1816 en La Laguna titulado "Lecciones elementales de agricultura"; Pascual Madoz en su "Diccionario Geográfico-Estadístico" de 1845 y el doctor Verneau que en 1876 escribió que "el queso de Guía puede rivalizar con el Port-Salut, y que todos los demás pueden considerarse de inferior calidad". Existen constancias escritas del envío de nuestro afamado queso a Cuba en 1857 por Esteban Bethencourt Sánchez-Ochando en la copia de una carta manuscrita, cuyo original conservamos, remitida a unos amigos en Cuba, y otros a Puerto Rico en que Teodomiro Bautista solicita en 1887 del procurador guiense Pedro Bautista el envío de unos quesos de flor.

Este queso tiene tres variedades, siempre a base de leche de oveja y de vaca: el llamado "de flor" con cuajo obtenido de la flor del cardo que se caracteriza por una pasta blanda y color amarillo ceroso con agujeros de reparto regular de sabor agradable pese a su sabor ligeramente amargo que le caracteriza; el de "media flor" que usa por mitades el cuajo de la flor y el de animal con una textura intermedia y consistencia mayor que mantiene asimismo un ligero amargor, y el llamado simplemente "queso de Guía" que usa solo cuajo animal. Estos quesos, pues, a partir de ahora tendrán la marca y el prestigio que le otorga el sello de Denominación de Origen por el que se ha venido

trabajando desde muchos años y que servirá para distinguirlo de otros que, aunque con el añadido con la palabra "flor", no tienen las mismas características que le han hecho famoso al de Guía. El acto del pasado miércoles ha servido para alertar sobre posibles o presuntos fraudes comerciales, porque el sello lo individualiza y le aporta la exclusividad que se merece con un prestigio logrado durante más de doscientos de años. Porque como buen guiense, parafraseando a Chago Gil Romero que durante muchos años presumió de venderlo en su establecimiento de "El Siete" procedente de los más conocidos cortijos de la zona, "yo, para el queso, soy un ratón?".

PUBLICADO EN LA PROVINCIA / DLP EL 20.06.09