

Reconocimiento oficial para el queso de flor de GuÃ-a. Por Pedro GonzÃlez-Sosa

sÃbado, 20 de junio de 2009

Modificado el miÃrcoles, 24 de junio de 2009

Reconocimiento oficial para el queso de flor de GuÃ-a

Por Pedro GonzÃlez-Sosa

El afamado queso de flor aparece citado en documentos oficiales y escritos o cartas particulares desde, por lo menos, dos siglos atrÃs, detalles que se ha podido comprobar en investigaciones personales por numerosos interesados en la bÃsqueda de la historia pasada, como es el caso de Sergio Aguiar, que elaborÃ un meritÃsimo trabajo-informe en el que nos descubre, entre otras cosas, peticiones y envÃ-os del queso de flor mÃs allÃ de la frontera de Gran Canaria.

Reconocimiento oficial para el queso de flor de GuÃ-a

Por Pedro GonzÃlez-Sosa

El pasado miÃrcoles se celebrÃ en el Gabinete Literario el acto institucional de presentaciÃn del certificado del primer queso con DenominaciÃn de Origen Protegida con el nombre de "Queso de Flor de GuÃ-a" y "Queso de GuÃ-a", feliz acontecimiento que contÃ con la organizaciÃn del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y el Ayuntamiento de la ciudad norteÃa. Fue la culminaciÃn de muchos aÃos de investigaciÃn y gestiones para que el famoso queso de flor alcanzara su denominaciÃn oficial como producto canario de elaboraciÃn 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 sÃlo en la PenÃnsula sino, incluso, en Europa y en la AmÃrica de habla hispana.

El afamado queso de flor, producto que enorgullece la zona del Noroeste de Gran Canaria con cortijos y fabricaciÃn no sÃlo en los altos de GuÃ-a sino en los de GÃldar y Moya, aparece citado en documentos oficiales y escritos o cartas particulares desde, por lo menos, dos siglos atrÃs, detalles que se ha podido comprobar en investigaciones personales por numerosos interesados en la bÃsqueda de la historia pasada, como es el caso del archivero municipal de GuÃ-a Sergio Aguiar que elaborÃ un meritÃsimo trabajo-informe seguramente utilizado en la documentaciÃn utilizada en la peticiÃn oficial de este reconocimiento, que nos descubre, entre otras cosas, peticiones y envÃ-os del queso de flor mÃs allÃ de la frontera de Gran Canaria. AsÃ, por ejemplo, hay citas sobre su producciÃn y la exquisitez de este queso en varios textos antiguÃsimos datados entre finales del siglo XVIII, principios del XIX y por supuesto en el XX, como del mÃdico italiano Juan Bautista Bandino escrito y publicado en 1816 en La Laguna titulado "Lecciones elementales de agricultura"; Pascual Madoz en su "Diccionario GeogrÃfico-EstadÃstico" de 1845 y el doctor Verneau que en 1876 escribiÃ que "el queso de GuÃ-a puede rivalizar con el Port-Salut, y que todos los demÃs pueden considerarse de inferior calidad". Existen constancias escritas del envÃo de nuestro afamado queso a Cuba en 1857 por Esteban Bethencourt SÃnchez-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 envÃo 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 GuÃ-a" que usa solo cuajo animal. Estos quesos, pues, a partir de ahora tendrÃn 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 serviría 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 guineño, 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