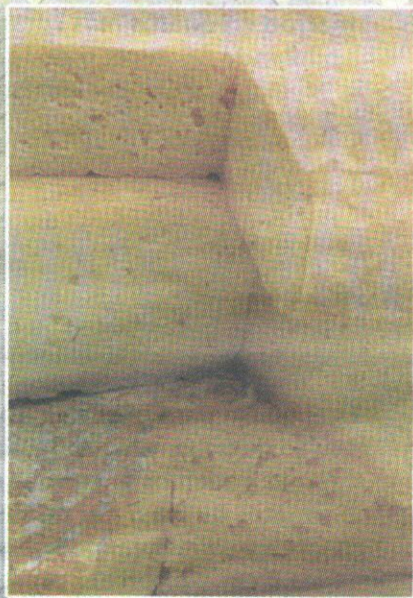


QUESO ARTESANO DE GRAN CANARIA



QUESO DE FLOR

El queso de flor es un queso elaborado con leche de oveja o mezcla de esta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias, en las proporciones siguientes: porcentaje mínimo del sesenta por ciento de leche de oveja, un cuarenta por ciento máximo de vaca y un diez por ciento máximo de cabra.



Este se produce exclusivamente en tres municipios de la Comarca, Santa María de Guía, Gáldar y Moya, y son muchos los historiadores que relatan la tradición quesera de estos municipios la cual se ha continuado hasta nuestros días, como se demuestra con los escritos de muchos religiosos, eruditos, viajeros, militares o geógrafos, que desde la creación de la Villa de Guía en 1526 recogen y nombran las bondades del queso de flor.

Los excedentes de la producción quesera de la Comarca Norte, se vendían en la Villa de Guía, por contar esta con las características socioeconómicas necesarias, desde el siglo XVI al XX, radicaban los grandes propietarios de tierras, ganados y aguas; el mayor número de artesanos y comerciantes, además de contar con los servicios administrativos: Escribanía- Notaría, Regimientos de Milicias, Registro de la Propiedad, Hacienda, Juzgado, Hospital, Mercado de Abastecimiento. Es por ello que el queso producido en las medianías de toda la Comarca Norte (Gáldar, Moya y Santa María de Guía) se comercializaba en el Mercado de Guía, lo que hace que el queso de flor pase a denominarse "Queso de flor de Guía" o simplemente "Queso de Guía", por su peculiaridad -la flor del cardo y el cuajo- y por ser punto de venta, pues al fin y al cabo, los pastores productores del queso,

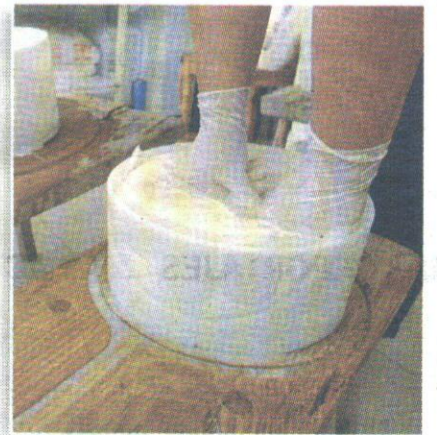
eran meros asalariados o medianeros de los rentistas, y tenían que llevar su producción y rendir cuentas en la residencia del propietario.



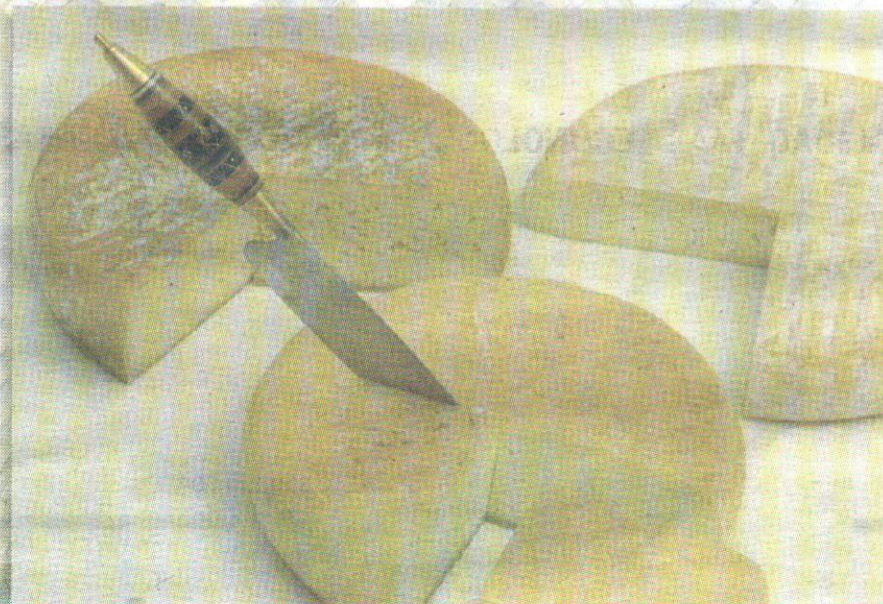
La flor del cardo y el cuajo da la peculiaridad al queso de la zona, puesto que sólo es usado en esta parte de la isla, dando lugar a lo que se conoce como queso de flor. Este tipo de cuajo se obtiene de lo que vulgarmente conocemos como flor del cardo, que no es más que los capítulos florales secos de una de las especies de cardo que se da en la citada Comarca, *Cynara scolymus* o *Cynara Cardunculus* var. *Ferocísima*.



Las excelencias del queso flor, trascendió más allá de las Islas y su fama llegó no sólo a la Península Ibérica y resto de Europa sino también a América como consta en varios documentos del siglo XIX, ejemplo de ello son las cartas comerciales de, entre otros, D. Esteban Bethencourt Sánchez-Ochando (1857), Pedro Bautista Hernández (1887), Teodomiro Bautista (1887), etc, recogidas en los archivos de la biblioteca Municipal de Santa María de Guía.



Estos quesos presentan una estacionalidad muy marcada y altamente arraigada con el sistema tradicional de producción. Esta característica es fundamental y marca el periodo de producción.



En líneas generales decimos que se trata de quesos grasos o semigrasos elaborados 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 sesenta por ciento.
- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un cuarenta por ciento.
- La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias, se establece en un diez por ciento.

La Denominación de Origen Protegida "Queso de Flor de Guía y Queso de Guía" ampara los siguientes tipos quesos, dependiendo del tipo de cuajo que utilizemos para su elaboración:



Su principal característica radica en que la coagulación de la leche se realizará exclusivamente con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus*.



Se caracteriza este tipo de queso por que la coagulación de la leche se realizará con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus* en un porcentaje siempre superior al cincuenta por ciento.



Alberga los quesos elaborados con el cien por cien de cuajo de origen animal o aquellos que no hayan alcanzado el porcentaje mínimo de cuajo vegetal para ser catalogados como queso de media flor.



CARACTERÍSTICAS SEGÚN VARIEDAD DE QUESOS Y PA

ASPECTO EXTERNO

QUESO DE FLOR

Son quesos de forma cilíndrica, que no superan los 6 cm de altura, pudiendo encontrarnoslos con presentaciones de 2 a 5 kg. Su corteza muestra las impresiones de la quesera en las caras de las bases pudiendo aparecer en ellas una flor simétrica en el centro y en los laterales con las marcas del paño bien definida y los bordes lisos, tendiendo a atortarse.

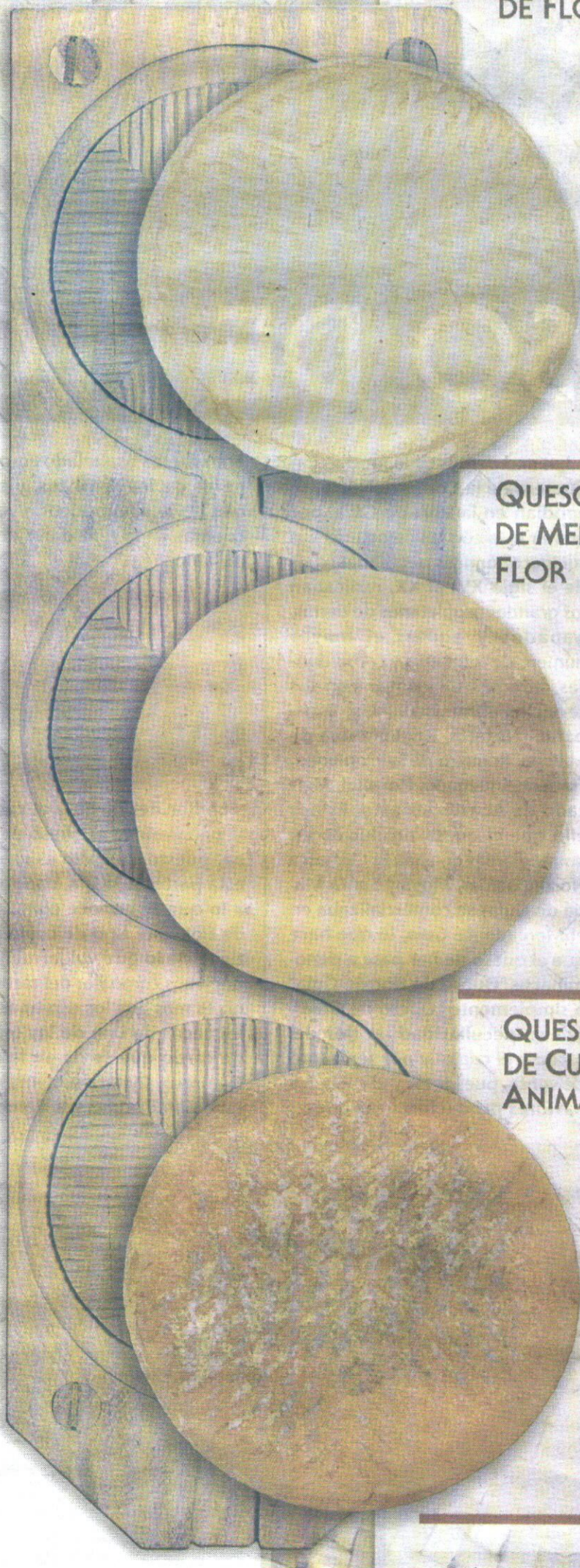
La coloración puede oscilar entre blanco-marfil a amarillo dependiendo del tiempo de maduración.

QUESO DE MEDIA FLOR

Son también de forma cilíndrica, pero en este caso la altura puede llegar a los 8 cm. La corteza presenta mayor grosor y coloraciones más oscuras dependiendo del tiempo de maduración así tenemos quesos con corteza fina y de color marfil para los de corta maduración y corteza más gruesa con coloración marrón en quesos más curados, pudiendo aparecer o no la flor simétrica.

QUESO DE CUAJO ANIMAL

Es el queso para el que se utiliza el cuajo de origen animal. También lo podemos encontrar con formatos de 2 a 5 Kg. de forma cilíndrica y con alturas que no pasa los 8 cm. Su corteza presenta distinto grosor y color dependiendo del tiempo de maduración, de tal forma que nos encontramos con la corteza exterior bastante fina y de color marfil para quesos semicurados a 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 la flor simétrica.



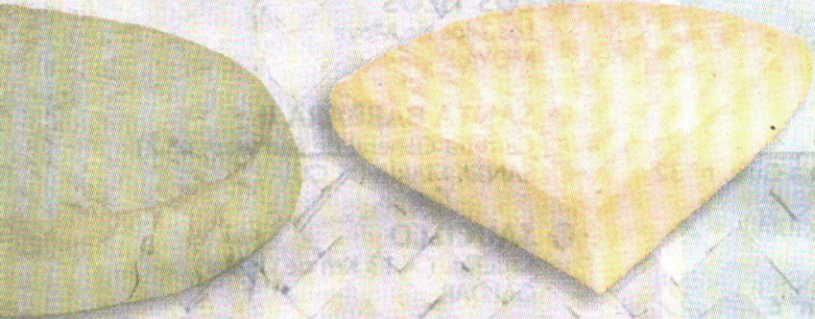
QUESO DE FLOR

QUESO
ARTESANO
DE GRAN CANARIA

CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

ASPECTO INTERNO

En su aspecto al corte puede aparecer ojos redondos repartidos de forma uniforme en el centro de la masa.
Pasta muy cremosa que incluso se derrama al cortar.



OLOR / AROMA

Se caracteriza por tener olor a frutos secos y lácticos con ligeros recuerdos a vegetal, delatando así la presencia del cardo en la elaboración del producto.
Igual ocurre con el aroma donde podemos confirmar los mismos identificadores del olor pero con mayor intensidad.



TEXTURA

Por su textura los podemos definir como quesos cerrados, compactos, pastosos y untuosos.

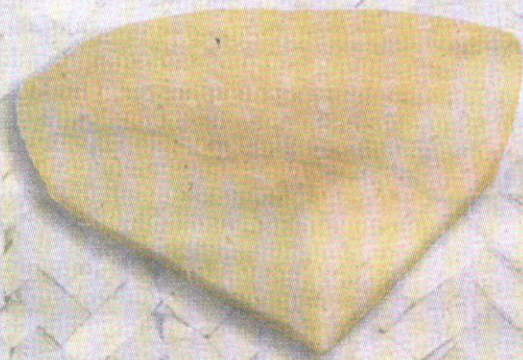
SABOR

Como sabores elementales hay que destacar el amargor entre el salado armonioso y la ligera acidez.

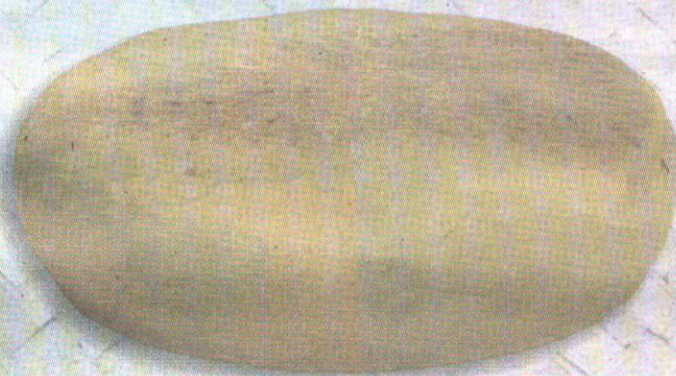
POSGUSTO

Provocan sensaciones ardientes dejando un regusto de persistencia media.

Su pasta es de color blanco marfil a amarillo según maduración, compacta al corte, de textura cremosa a consistencia muy dura según maduración.



En el olor al igual que el aroma destacamos el torrefacto como diferencia de este queso, pudiéndose apreciar también los identificadores del queso de flor con intensidades media a alta.



Con respecto a la textura podemos decir que se tratan de quesos compactos, cerrados y cremosos.

De sabor ácido y sensación ligeramente picante. Se sigue denotando en este queso los sabores amargos y salados.

POSGUSTO

El regusto de persistencia muy leve a intensidad media.

La pasta va desde el color blanco-marfil al amarillo, la consistencia oscila entre la muy blanda a la dura, aunque por lo general son compactos al corte y cerrados



En el olor y el aroma se detectan los mismos identificadores con intensidades medias, donde destacamos sobre todo los de la familia láctica.



En cuanto a la textura, podemos decir que son quesos cerrados, compactos y en ocasiones cremosos.

Predominan los sabores salados y ácidos y en ocasiones presenta tintes amargos y sensación picante.

POSGUSTO

Con regusto de persistencia media.

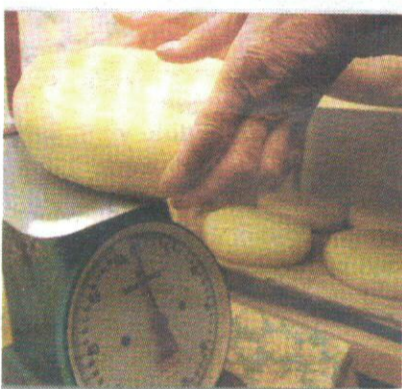


Conociendo el QUESO DE FLOR

Del 22 al 25 de Junio de 2006
Santa María de Guía • Gáldar • Moya



ESTOS ESTABLECIMIENTOS INCLUYEN EN SU CARTA TABLAS DE QUESOS DE LA D.O. QUESO DE FLOR



- 1 **CASA NOSTRA**
Capitán Quesada 1
GÁLDAR
- 2 **CENOBIO**
Albercón de la Virgen, nº 4
SANTA MARÍA DE GUÍA
- 3 **EL PAPONA**
Avda. de la Juventud s/n
(Albergue juvenil San Fernando,
junto piscina municipal)
SANTA MARÍA DE GUÍA
- 4 **EL SIBARITA**
Bajada de las Guayarminas. Local 6
GÁLDAR
- 5 **GUANCHE AMAGRO**
Carretera del Norte, Km 31
GÁLDAR
- 6 **JUAN PEDRO**
Plaza de Santiago, nº12
GÁLDAR
- 7 **LA CAÑADA**
Trasera Bolivia, nº15
Barrio del Frontón
(Ctra. de Cabo Verde a Moya)
MOYA
- 8 **LA FRAGATA**
Playa de Sardina
GÁLDAR
- 9 **LA PARRA**
Carretera de Moya a Guía, nº 32
El Palmital
SANTA MARÍA DE GUÍA
- 10 **LA TACITA**
Marqués de Mini, nº 6
SANTA MARÍA DE GUÍA
- 11 **LA TASQUITA**
San Felipe, nº 32
SANTA MARÍA DE GUÍA
- 12 **LAS HUERTAS**
Urbanización Las Huertas, 1º Fase.
SANTA MARÍA DE GUÍA
- 13 **LOS CACHORRUOS**
Mateo de Castro, s/n. Fontanales
MOYA
- 14 **LOS PARAGUITAS**
El Moral, nº13
GÁLDAR
- 15 **LOS TILOS**
Los Tilos de Moya
MOYA
- 16 **SANTA BÁRBARA II**
Carretera General de San Juan, nº 21
SANTA MARÍA DE GUÍA
- 17 **SAUCILLO**
Saucillo. (A 13 Km de Gáldar)
GÁLDAR
- 18 **SIBORA**
Juan Mateo de Castro, nº6
MOYA
- 19 **TERRAZA EL ANCLA**
Avda. Antonio Rosas s/n. (Sardina)
GÁLDAR
- 20 **TISCAMANITA**
Lomo de Guillén, nº 6
SANTA MARÍA DE GUÍA



DICIONAL QUE PODEMOS OFRECER AL TURISMO, SIN EMBARGO ES EL TURISMO EL
DOMÍNIO TRADICIONAL, Y, EN CONSECUENCIA, EL TURISMO ES UN AGENTE ACTIVO EN LA



Cocina regional. | LA PROVINCIA/DLP

veinte años es ya un buen indicador tanto de su necesidad sociocultural para el proyecto de la canariedad como de la existencia de una base social presta al consumo de este producto cultural -de los libros mismos, que no de los platos cuyas recetas recopilan estos libros-. Y este consumo está en el centro de la dinámica de mimetismo y alteridad que caracteriza la cultura política en las periferias, especialmente la de los estamentos sociales medios y altos. Así, los libros de cocina canaria reflejan, con un "toque" isleño, las mismas categorías de los libros de cocina publicados por todo el mundo.

Es importante señalar que, en contra a lo que incluso en muchos de ellos se afirma, los libros de cocina tradicional no son versiones impresas de lo que serían recetas conservadas por tradición oral. Estos libros establecen una clara y arbitraria selección de las recetas en función de las preferencias del recopilador, pero que al permanecer por lo general implícitas dan una apariencia de recopilación neutral. Sea porque resulten demasiado raros, demasiado difíciles o de-

No hay restaurantes de cocina "tradicional" a los que acuden los turistas, es el turista el que crea esos restaurantes

masiado pobres, estos recetarios son siempre una reducida lista de los platos más "característicos". En esta línea, los libros de cocina tradicional operan como metonimias, pretendiendo representar la totalidad de la cocina cuando de hecho sólo consisten en una parcial y sesgada selección de la misma. Por otra parte, las categorías internas utilizadas en estos recetarios inducen a pensar que éstas son igualmente reflejo de clasificaciones populares de la comida siendo, sin embargo, establecidas con arreglo a los criterios del autor. Por supuesto, una singular subcategoría de los libros de cocina canaria es la dedicada a cada una de las islas. Desde esta perspectiva, la cocina canaria parece con-

sistir simplemente en la suma de sus cocinas insulares, unificadas tal vez por ese "carácter volcánico y la tradición de siglos". Pero esta categoría de recetarios responde más a la estructura sociopolítica de las Islas -a la conformación de la Comunidad Autónoma- que a los platos que popularmente consume la población canaria. Y, al igual que en la política, aquí también se impone un trato "formalmente" equitativo para las cocinas de cada isla, lo que hace pensar, por otra parte, que si se ha visto la necesidad de una reforma de la Ley Electoral se podrá considerar igualmente la conveniencia de una "reforma gastronómica".

No obstante, toda la retórica que impregna de nostalgia, reivindicación y revitalización del pasado culinario en modo alguno se presentan como incompatibles con la "modernidad". La Autoridad no sólo sanciona lo que ha de entenderse por cocina canaria tradicional, sino que legitima la irrupción de la "Nueva Cocina Canaria" donde "tradición y modernidad se dan la mano para crear exquisitos platos". Pero se produce aquí otro proceso de exclusión por medio del cual sólo algunos pueden utilizar la "marca". Curiosamente, el marchamo de "canaria" a la "nueva cocina" en las Islas se consigue utilizando algunos "productos tradicionales" y, más sencillamente, incorporándole la etiqueta "canaria" a lo que, por el grueso de ingredientes y formas de preparación sería considerada "cocina internacional", vieja o nueva. Entra en juego entonces el sutil mecanismo identitario de presentar lo nuevo con el ropaje de la tradición.

Así, la Autoridad -las instituciones públicas, los medios de comunicación, los expertos en gastronomía...- definen el territorio gastronómico y resuelven qué se puede considerar o no co-

mida "canaria", que no es el reflejo de lo que los canarios comen, sino lo que ella, la Autoridad, decide que es representativo de la comida isleña. En esta operación los restaurantes "tradicionales" desempeñan un papel decisivo: asumen la tarea de organizar y estructurar socialmente lo que se ha establecido como cocina "tradicional". Pero aquí no se nos puede escapar el hecho de que los clientes de los restaurantes "tradicionales" no son los nativos, sino los turistas -sean estos "guiris" o urbanitas locales-. Es el turista, atraído por las particularidades culinarias locales el que, guía en mano, crea esas particularidades. No hay, por tanto, unos restaurantes de cocina "tradicional" a los que acuden los turistas; por el contrario, es el turista el que, demandando peculiaridades culinarias locales, crea el restaurante tradicional. Damos

por hecho que conejo en salmorejo, carne fiesta, cherne, vieja, burgaos, lapas, queso cabra, papas arrugadas... conforman la gastronomía tradicional canaria, de la que los recetarios de cocina canaria no serían sino su reflejo por decantación histórica y que, a su vez, es ofrecida a los turistas en tanto que auténtica, ancestral y propia. Pero, siendo contraintuitivo, quizás sea al revés; quizás hayan sido más los libros de cocina "canaria" los que han definido lo que ésta sea; quizás sean los turistas consumiendo esta cocina "tradicional" los que sancionan sus contornos, expresiones y, a la postre, su propia existencia. De hecho, todos estos platos "tradicionales" se han convertido en comida para "guiris"... o para nosotros cuando hacemos

turismo por la ruta de los guachinches, o vamos de gira o de rompería.

Finalmente, un tercer factor mediatiza la reivindicación de las élites locales de sus particularidades culinarias y arbitra el consumo de esas particularidades por los turistas: la normalización de la producción y elaboración de los alimentos. Convertida en una de las piezas claves de la política alimentaria de la Comunidad Europea, la imposición de procedimientos estandarizados en la manipulación de los alimentos, por lo demás amparada en el pánico alimentario generalizado de las últimas décadas, está logrando una más que notoria uniformización de productos, gustos y

Uno de los efectos más perversos de la política posmoderna es la destrucción de diferencias culturales bajo el pretexto de conservarlas

sabores. De esta forma, una relevante consecuencia de esa normalización es la desterritorialización de la producción alimentaria, o lo que es lo mismo, la im-

posibilidad cada vez mayor de identificar un alimento con un específico territorio, unas peculiares formas de elaboración y una particular cultura. Obviamente, este es un proceso de aniquilación de las diferencias culinarias, que justo va en relación inversa a las afirmaciones programáticas de recuperación de las gastronomías "tradicionales". Pero, ya se sabe, uno de los mecanismos más perversos de la práctica política en la sociedad posmoderna es, justamente, la destrucción de las diferencias culturales bajo el pretexto de conservarlas. Así, pues, preparémonos para comer las nuevas cum viejas tradiciones culinarias. La nostalgia culinaria está servida.

(*) Fernando Estévez González es antropólogo.



del 8 de junio al 9 de julio

martes a domingos de 11:00 a 13:00 h / 17:00 a 21:00 h

Sala de Arte CajaCanarias

Calle Franchy Roca, esquina Paseo Secretario Artilles
Las Palmas de Gran Canaria

Fotógrafos de la naturaleza

Colección de excepcionales fotografías de la naturaleza formada por todas las premiadas y las más destacadas en el certamen "Wildlife Photographer of the Year" del año 2005.

Podemos hacer mucho juntos