

Guía celebra la Fiesta del Queso 2012

lunes, 30 de abril de 2012

Modificado el martes, 22 de mayo de 2012

Guía celebra la Fiesta del Queso 2012

Desde todos los rincones de Gran Canaria, miles de personas acudieron este domingo a la Fiesta del Queso de Montaña Alta, en las medianas de Santa María de Guía, una cita ya ineludible que cada primer domingo de mayo convoca a todos los amantes de nuestras tradiciones y nuestra cultura en este pequeño pago cuyos habitantes se vuelcan para agasajar y recibir con exquisita hospitalidad a todos los que en este día deciden compartir esta jornada festiva con ellos.

Multitudinaria Fiesta del Queso 2012

Infonortedigital

7 de mayo de 2012

Desde todos los rincones de Gran Canaria, miles de personas acudieron este domingo a la Fiesta del Queso de Montaña Alta, en las medianas de Santa María de Guía, una cita ya ineludible que cada primer domingo de mayo convoca a todos los amantes de nuestras tradiciones y nuestra cultura en este pequeño pago cuyos habitantes se vuelcan para agasajar y recibir con exquisita hospitalidad a todos los que en este día deciden compartir esta jornada festiva con ellos.

Para que todo esté a punto, más de un centenar de personas del pueblo trabajan a lo largo de muchos días para que todo esté preparado y listo para recibir a los visitantes que en este día, además de degustar el magnífico queso que se hace en esta zona de la Isla, puedan disfrutar observando las labores propias de la gente que trabaja en el campo. Desde una ordeña de ovejas, una trilla con yuntas, el tueste del millo, la elaboración del queso, todo ello representado por los propios vecinos de Montaña Alta.

En cuanto a gastronomía -ya que entre los principales atractivos de esta fiesta se cuenta también con las miles de degustaciones que se preparan y que se pueden adquirir por un módico precio- no faltó junto al Queso de Flor y la leche recién ordeñada de las ovejas, la rica pella de gofio, un magnífico potaje de jaramagos, el sancocho canario y, por supuesto, las ya famosas y deliciosas tortillas con miel.

Además de todo ello, en la Casa del Queso hubo degustación de productos lácteos elaborados con leche de oveja por la cooperativa "Guía Láctea" y otras delicias a la barbacoa realizadas con Queso de Guía por los alumnos del ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía del IES Santa María de Guía.

Pero esta fiesta es, por encima de todo, una forma de reconocer y rendir homenaje a una forma de vida, la de los hombres y mujeres que trabajan la tierra, que atesoran conocimientos y mantienen vivas unas tradiciones antiguas que si no fuese por ellos se habrían perdido hace mucho tiempo de forma irremediable. Por ello, en este marco cobra especial significado el homenaje que cada año se le rinde a un matrimonio de agricultores o ganaderos de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, localidades vecinas en cuyas medianas también se elabora el Queso de Flor, el tercero de toda Canarias en obtener la Denominación de Origen. En esta ocasión el homenaje se le brindó al matrimonio formado por Félix Medina Perdomo y Francisca Moreno Mendoza, de la Quesería de Altos de Moya en Fontanales, y acogidos a la DOP Queso de Flor de Guía y Queso de Guía a quienes el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez, agradeció la labor de toda una vida de trabajo y esfuerzo de completa dedicación a un trabajo muy duro, muy sacrificado, al que nunca se le ha valorado como merece y del que todos somos deudores. Rodríguez aprovechó esta oportunidad para reclamar a las instituciones públicas más ayuda y apoyo para el sector agrícola y ganadero especialmente castigado este año al sumarse a la crisis económica la extrema sequía que padecemos y que a ellos afecta más que a nadie.

Asimismo, como es tradicional en esta fiesta, se procedió en el transcurso de la misma a la entrega de los premios a los ganadores de la XIV Cata Insular de Quesos Flor de Guía celebrada el pasado domingo en el casco del municipio donde destacó la quesería de Lomo Gordo, de la artesana Teresa González Jiménez, que se alzó con el primer premio en las categorías de Queso de Flor y Media Flor y además la distinción especial del jurado al Queso Mejor Valorado de esta Cata. El alcalde estuvo acompañado durante la entrega de premios por el consejero de Agricultura, José Miguel Álamo; el presidente de la comisión de Fiestas del Queso de Montaña Alta, Félix Díaz, el secretario de la Asociación de Productores de Quesos del Noroeste (Proquenor), José Manuel Mederos, y el tesorero de esta asociación, Francisco Díaz.

Tras este acto, el numeroso público asistente continuó disfrutando de la fiesta hasta bien pasadas las dos de la tarde, todo ello en el marco de un ambiente tranquilo donde todo invitaba a disfrutar en familia de una excelente jornada festiva que este año coincidió además con el Día de la Madre.

Galería fotográfica de INFONORTEDIGITAL en este enlace.

INFONORTEDIGITAL

Lunes

30 de Abril de 2012

Los

aromas del rico queso que se elabora en las medianas norteñas, volvieron a reinar este domingo, en la primera jornada de las Fiestas del Queso de Santa María de Guía, 2012, que se celebró en el casco guinense.

Más de 6.000

personas disfrutaron de esta primera jornada festiva dedicada por entero a esta exquisitez gastronómica norteña, que comenzó sobre las diez de la mañana en la Plaza Grande y sus alrededores con una feria de gastronomía y artesanía tradicional, todo ello amenizado durante toda la mañana con las actuaciones de diversos grupos y parrandas folklóricas. El domingo día 6 se celebra la misma fiesta en el pago de

Montaña Alta.

La Casa de la

Cultura de Guía fue el otro escenario importante de la jornada festiva, ya que el señorial inmueble acogió la XIV Cata Insular de Quesos Queso Flor de Guía en la que se contó con un panel de 15 catadores para valorar los mejores quesos en las categorías de Flor, Media Flor, Guía Curado y Guía Curado y Gran Canaria Curado, a la que se presentaron presentaron un total de 29 quesos de Gran Canaria.

En la categoría

de Flor la quesería de Lomo Gordo, de la artesana quesera Teresa González Jiménez obtuvo el oro y además la distinción especial del jurado al Queso Mejor Valorado de esta Cata. Esta quesería está acogida a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso de Flor de Guía/ Queso de Media Flor de Guía/ Queso de Guía.

Siguiendo con

la categoría de «Flor», el jurado otorgó la plata a la queso de «Altos de Moya» de Félix Medina Perdomo y el bronce a la queso de «Cortijo Las Rosas» de Victoria Pérez Jiménez.

En

la categoría de «Media Flor» resultó ganadora nuevamente la queso de «Lomo Gordo» que obtuvo el primer puesto; seguido por la queso de «Montaña Gorda» de Inmaculada Medina Quintana y en tercer lugar la queso de «Las Mesas» de la artesana queso Josefa González.

En la categoría

de «Guá Curado» obtuvo el oro el «Cortijo de Caideros» de Cristóbal Moreno Díaz; la plata fue para el «Cortijo de Paván» de José Mendoza Mendoza y el bronce para el «Cortijo de Galeote» de Juan Manuel Alonso Ruiz.

Los ganadores

de la categoría de «Guá Semicurado» fueron el «Cortijo de Las Hoyas» de Francisco Díaz González que obtuvo el oro; en segundo lugar la queso de «Montaña Gorda» de Inmaculada Medina Quintana y en tercer lugar el «Cortijo de Paván» de José Mendoza.

Por último, en

la categoría de «Gran Canaria Curados» resultó ganador el «Cortijo Las Rosas» y el segundo lugar fue para «Quesos Arucas».

La Cata, la

Casa de La Cultura acogió también una degustación de auténticas delicias elaboradas con Queso de Guá a cargo de los alumnos del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía del IES San Cristóbal y otra de productos lácteos de oveja a cargo de la cooperativa Guá Láctea.

Auténticas

exquisiteces como el Tomate con Cassia, espuma de queso de flor y anchoas, hamburguesas con mojo, tomate, lechuga y flor de Guá, Crema de Verduras al comino y gofio con media flor, montadito en bizcocho de pasas con chorizo de Teror y Queso de media flor con rúcula, Tris de quesos de Guá con mermelada de plátano y mojo gofio, cremoso de queso con conserva de guayaba, pella de gofio, miel, almendra y queso de Guá, y tarta caliente de queso con albaricoque, fueron saboreadas al precio de un euro, y como siempre, se pudo comprar el rico manjar norteño, en los distintos kioscos ubicados en la plaza y alrededores.

En

el Teatro Viejo, anexo a la Casa de la Cultura, los asistentes a la fiesta pudieron visitar la interesante exposición «Cortijos, Pastores y Artesanas de la DOP» de la fotógrafa Mónica Rodríguez, que encandiló al público por la belleza de las fotografías.

Tras la jornada

de este domingo, todo está preparado para disfrutar de la segunda parte de la Fiesta del Queso de Guá, que tendrá lugar el próximo domingo, seis de mayo, en el pago de Montaña Alta, cuna del queso de Flor.

En el acto de presentación de la Fiesta, celebrado días antes del evento, el alcalde, Pedro Rodríguez, reconoció las

dificultades para lanzar al mercado exterior a un sector con un enorme potencial de crecimiento, cuya demanda supera la actual producción.

"Hemos dado pasos en la formación, y estamos trabajando con la asociación Proquenor para intentar darle el valor que merece el queso de flor; pero, para poner los canales de comercialización hay que garantizar la suficiente producción".

Ver imágenes de la Fiesta del Queso 2012 (Casco) (PEDRO NARANJO)

PROGRAMA DE LA FIESTA DEL QUESO 2012

