

Otra Fiesta del Queso sin La Bodega (2008)

viernes, 25 de abril de 2008

Modificado el jueves, 09 de octubre de 2008

ESTE DOMINGO EN EL CASCO DE GUÍA

Otra Fiesta del Queso sin La Bodega

Este

año 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. Antonio Aguiar.

Otra Fiesta del Queso sin La Bodega

Este año 2008 será el segundo en que celebramos la Fiesta del Queso sin La Bodega de Santiaguito. Lamentablemente, pese a la total unanimidad existente en torno a su incorporación al patrimonio público y posterior explotación privada, hasta ahora no ha habido ninguna iniciativa seria en 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 Babilas, 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 designarán los mejores quesos en las categorías de Flor de Guía, Media Flor, Curado y Semicurado de Guía y Curado y Semicurado

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 Isla de Gran Canaria -Trofeo Gobierno de Canarias- 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 faltará el tabeife recién ordeado 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 desgrana así 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 Sinfioriana 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 guinense, 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