

El queso de oveja de Cortijo de Galeote de Gáldar, elegido por el público Mejor Curado de Gran Canaria 2018



El queso de leche de oveja elaborado por la Quesería Cortijo de Galeote de Gáldar consiguió anoche el premio al Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2018 tras ser así proclamado por votación popular en la última batalla con los otros tres primeros premios de la categoría realizados con leche de vaca, cabra y mezcla.

El producto de Francisco Javier González conquistó al público en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria organizado por el Cabildo y no fue la única distinción que consiguió ya que también obtuvo el segundo premio en la categoría de semicurado de oveja elegido por el panel de expertos.

Por su parte, Quesos Los Castañedos de Moya y Quesos del Rosario de Agaete fueron los que más galardones atesoraron ya que cada quesería consiguió tres en diferentes variedades.

Los municipios de Moya y Gáldar, con siete premios cada uno en el cómputo global, fueron los protagonistas del certamen que este año celebró su 25 edición con la novedad de que primera vez los asistentes pudieron adquirir las elaboraciones de la Asociación de Queserías Artesanales de Gran Canaria y de los Productores de Queso Artesano del

Noroeste, y desde luego aprovecharon para llevarselas a casa.

Quince expertos valoraron durante varias horas las 65 muestras de 31 queserías de 13 municipios de la Isla que buscaban alzarse con los primeros premios de las 13 categorías en juego. En primer lugar sometieron los quesos a una valoración visual para analizar su corteza y su interior, además de su olor, para posteriormente probarlos y comprobar su textura, sabor y la impresión global del producto.

Pero mientras el jurado profesional realizaba un arduo trabajo debido al alto nivel de los participantes, las instalaciones de Infecar fueron el epicentro de los amantes del queso, ya que el público pudo degustar la amplia variedad de muestras que participaron en el concurso y comprobar los sabores y olores únicos que tienen los quesos grancanarios gracias a la materia prima de excelente calidad y a la maduración que le confiere cualidades únicas.

La isla cuenta con la mayor cabaña ganadera del Archipiélago, con 53.000 cabezas de cabras, 20.000 de ovejas y más de 10.000 de vacas que permiten que las queserías artesanales tengan una producción anual de alrededor de 4.000 toneladas de queso.

Un amplio abanico de quesos en la Isla

Las 13 categorías de esta edición evidencian la gran variedad de quesos que existen en Gran Canaria, especialmente realizados con leche cruda ya sea de oveja, cabra, vaca o de mezcla y en sus variedades de tiernos, semicurados o curados, aunque también acudieron los de leche pasteurizada y los de cuajo vegetal.

Para conocer el producto en profundidad, la técnico de la Casa del Queso Judit Silvela ofreció una interesante cata comentada donde destacó la amplia diversidad, marcada también por una predominancia de cabras en la zona sur y de ovejas y vacas en el norte.

Aprovechó su intervención para explicar las diferencias entre los quesos de cabra, oveja y de flor de Guía, no solo en el sabor sino también a la vista porque el de cabra es más blanco, el de oveja más amarillento, mientras que el de flor es brillante y jugoso.

Además, explicó la disparidad que tienen los elaborados con leche cruda o pasteurizada, ya que los primeros no tienen todos el mismo sabor porque el gusto depende del proceso y de las condiciones de maduración y esa es una de sus principales fortalezas.

Silvela detalló las particularidades del queso de cuajo vegetal hecho con la flor de cardo, que provoca unas características únicas pero también grandes dificultades para su elaboración porque tarda más en cuajar y porque necesita madurar en un espacio que tenga un 90 por ciento de humedad.

Por su parte, la veterinaria Raquel Betancor ofreció consejos para prevenir lesiones durante el ordeño y en la elaboración de queso y destacó que este tipo de trabajo, que requiere de fuerza física, necesita estiramientos antes y después de realizarse para evitar daños a causa de las posturas, especialmente en la espalda y las rodillas.

De hecho, entre los ganaderos y queseros hay una alta incidencia de minusvalías a edades muy tempranas, entre los 40 y los 60 años, que terminan impidiendo seguir con la

actividad que, si embargo, pueden evitarse con ejercicios y movimientos durante la jornada laboral.

Las charlas y degustaciones fueron la antesala para conocer finalmente los premios del Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, que tiene como objetivo distinguir la calidad de los productos de la tierra y dar a conocer las exquisiteces que atesora la Isla en su territorio.

Listado de premios

Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2018: queso elaborado con leche cruda de oveja de Francisco Javier González Ramos, Quesos Cortijo de Galeote (Gáldar)

Pasteurizado semicurado

1º premio: Quesos Caseros de Valleseco, Madrelagua de Valleseco (Valleseco)

2º premio: Ganaranjo, Quesos Frescos de Naranja (Las Palmas de Gran Canaria)

Pasteurizado curado

1º premio: Quesos San Mateo (San Mateo)

2º premio: SAT Queso Flor Valsequillo (Valsequillo)

Tiernos con leche cruda

1º premio: Luis Martel Perdomo, Quesos La Era del Cardón (Agüimes)

2º premio: Macarena Rosario Expósito, Quesos del Rosario (Agaete)

3º premio: Juan José Arencibia Quintana, Quesos Los Castañeros (Moya)

Semicurados con leche cruda puro de oveja

1º premio: Cristóbal Moreno Díaz, Quesos Cortijo de Caidero (Gáldar)

2º premio: Francisco Javier González Ramos, Quesos Cortijo de Galeote (Gáldar)

Semicurados con leche cruda de mezcla

1º premio: Carmelo Melián Suárez, Quesos Angelita (Valsequillo)

2º premio: Macarena Rosario Expósito, Quesos del Rosario (Agaete)

3º premio: Juan Andrés Vizcaíno Guedes, Quesos El Buen Pastor (Santa Lucía)

Quesos varios elaborados con leche cruda

1º premio en la modalidad de semicurado de cabra: Luis Martel Perdomo, Quesos La Era del Cardón (Agüimes)

2º premio en la modalidad de semicurado de vaca: Juan José Arencibia Quintana, Quesos Los Castañeros (Moya)

3º premio en la modalidad de semicurado de vaca: Ricardo Fleitas Moreno, Quesos Los Dragos (Moya)

Mezcla de cuajos

1º premio Queso de Media Flor de Guía: Juan Félix Medina Moreno, Quesos Los Altos de Moya (Moya)

2º premio Queso de Media Flor de Guía. Josefa González González, Quesos Las Mesas (Gáldar)

3º premio José Juan Gil Mendoza, Quesos Campos de Guía (Guía)

Cuajo vegetal

1º premio Queso de Flor de Guía: Juan Félix Medina Moreno, Quesos Los Altos de Moya (Moya)

2º premio Queso de cuajo vegetal: Flora María Gil Mendoza, Quesos El Montañón (Gáldar)

3º premio Queso de Flor de Guía: Cristóbal Moreno Díaz, Cortijo del Caidero (Gáldar)

Curados de mezcla con leche cruda

1º premio: Industrias Lácteas Bolaños. Quesos Bolaños (Las Palmas de Gran Canaria)

2º premio: Flora María Gil Mendoza, Quesos El Montañón (Gáldar)

Curados de cabra con leche cruda

1º premio: Industrias Lácteas Bolaños, Quesos Bolaños (Las Palmas de Gran Canaria)

2º premio: Ramón Ortega Sánchez, Quesos la Cueva del Paso (San Bartolomé de Tirajana)

Curados de oveja con leche cruda

1º premio: Francisco Javier González Ramos, Quesos Cortijo de Galeote (Gáldar)

2º premio: Francisco Díaz González, Quesos Hoya del Cavadero (Moya)

Curados de vaca con leche cruda

1º premio: Macarena Rosario Expósito, Quesos del Rosario (Agaete)

2º premio: Juan José Arencibia Quintana, Quesos Los Castañeros (Moya)

Fuente: <http://cabildo.grancanaria.com/-/noticia-el-queso-de-oveja-de-cortijo-de-galeote-de-galdar-elegido-por-el-publico-mejor-curado-de-gran-canaria-2018>