

200 cocineros canarios aprenden a elaborar quesos y embutidos artesanos

Ashotel coorganiza junto a Jamones Blázquez y Mafivinos este evento gastronómico en el hotel Iberostar Grand Mencey

Unos 200 jefes de cocina de hoteles de 4 y 5 estrellas de Canarias, así como de restaurantes de las Islas, han participado hoy en una clase magistral de elaboración artesana de quesos y embutidos, en el marco del evento gastronómico '100 x 100 natural', coorganizado por [Ashotel](#), [Mafivinos](#) y [Jamones Blázquez](#) en el hotel **Iberostar Grand Mencey** de la capital tinerfeña.

La *masterclass*, presentada por el jefe de cocina del hotel Bahía del Duque, **Juan Miguel Hernández**, y por el jefe del restaurante Las Aguas (Bahía del Duque), **Braulio Simancas**, contó con la intervención de la veterinaria y responsable de [Finca de Uga](#), **Arminda García**, y del responsable de Producción de Jamones Blázquez, **Agapito Martín**.



Martín expuso de forma técnica los diferentes procesos para la elaboración de embutido artesano en sus diferentes especialidades, como fuet, salchichón, morcón, longaniza, morcilla o lomo, entre otras, al tiempo que explicó las diferencias entre embutido y embuchado, centrada en la fermentación del primero y la desecación del segundo.



Por su parte, **Arminda García** introdujo algunas notas de la empresa a la que representa, creada en 2007 en Lanzarote, inicialmente con una producción muy pequeña para el consumo de la familia propietaria y que hoy cuenta con 1.000 cabezas de ganado (vacas, ovejas y cabras). García coincidió con Agapito Martín en que una de las claves más importantes de la calidad del producto es el bienestar animal. De la mano de la maestra quesera **María Dolores Díaz**, García explicó a los asistentes las diferentes etapas que atraviesa la elaboración de un queso fresco de cabra: fermentación y cuajado; corte de la cuajada; batido y desuerado; y enmoldado, prensado y salado. Además, la responsable de Finca de Uga explicó las características de los diferentes quesos que se elaboran en esta empresa que tiene en su ADN los conceptos 'tradición' y 'sostenibilidad'.

Esta jornada, por la que han apostado también importantes bodegas, pretende poner en valor la calidad de nuestro destino

turístico, y en ella ha colaborado la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (**Acyre Canarias**) y [Volcanic Experience](#) (Gobierno de Canarias).