

73 producciones, 13 molinos concursan para el Mejor Gofio de Canarias 2018

En esta IV edición participan 32 gofios de Tenerife, 21 de La Gomera, 14 de Gran Canaria, cuatro de Fuerteventura y dos de El Hierro

Un total de 73 producciones de 13 molinos compiten en el Concurso Oficial Agrocanarias por el galardón de Mejor Gofio de Canarias 2018, cuya primera fase se celebró hoy en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife). El certamen está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta cuarta edición participan 32 gofios de Tenerife, 21 de La Gomera, 14 de Gran Canaria, cuatro de Fuerteventura y dos de El Hierro. En cuanto los cereales empleados en su elaboración, se han registrado 23 de millo, 16 de trigo, 11 de la mezcla de ambos, y 23 de otras mezclas.



Los participantes son valorados durante dos jornadas por un panel de cata compuesto por una veintena de catadores expertos siguiendo el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto, método que garantiza un análisis objetivo. La fase final del certamen tendrá lugar en Firgas, Gran Canaria, el 28 de junio, y los premiados se anunciarán al día siguiente.



Las muestras se juzgan en seco en la fases visual y olfativa, y también mezclados con la misma proporción de agua- considerado un elemento neutro que no altera la propiedades del producto- en la fase gustativa. Antes y durante las sesiones se cuidan aspectos como la temperatura de la sala o que en la limpieza de ésta no se empleen productos que emanen olores fuertes, ya que son factores que influyen en las características del productos e interfieren en la forma en que éste se evalúa.

Las producciones mejor puntuadas optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias- máximo galardón que únicamente podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida, que haya obtenido máxima puntuación-, Mejor Gofio Ecológico –que debe estar inscrito en el registro de productores de agricultura ecológica y obtener al menos el 70% de la puntuación estipulada en la ficha de cata-, y Mejor Gofio de Grano Local -elaborado en su totalidad con granos procedentes del Archipiélago-. Los participantes también

optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, para el cuál se juzgarán el envase y etiquetado de los productos.

A estas distinciones se suman las Grandes Medalla de Oro, Medallas de Oro y Medallas de Plata.



El director del ICCA, José Díaz-Flores, explicó que este certamen se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada desarrollada por el Gobierno de Canarias y forma parte de las acciones puestas en marcha para potenciar la producción, consumo y comercialización del Gofio Canario. Este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a nivel mundial, al tiempo que aporta un valor añadido a este producto que constituye el alimento más tradicional de las Islas y un referente de identidad.

Es una de las producciones que mejor ha sabido adaptarse a las demandas actuales de los consumidores- a parte de sus formas

de uso tradicionales se presenta mezclado con otras sustancias como, por ejemplo, chocolate, y en nuevos formatos como barritas energéticas- y a la nueva cocina. Gran fuente de energía, cada vez es más utilizado por personas que realizan una actividad física intensa.