

38 quesos canarios premiados en el World Cheese Awards 2018

Un total de 38 quesos canarios han resultado premiados en el [World Cheese Awards 2018](#), según los datos facilitados por Guild of Fine Food, el comité organizador del certamen, publicados durante la tarde de ayer en su página web. Los galardones obtenidos por las producciones del Archipiélago en este concurso internacional, celebrado esta edición en Bergen, Noruega, se dividen en dos super oros, siete oros, 12 platas y 17 medallas de bronce.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha celebrado “estos excelentes resultados, que un año más vienen a constatar la calidad y autenticidad de los quesos de las Islas, que se sitúan entre los más reconocidos del mundo y son fruto del esfuerzo y saber hacer de ganaderos/as y maestras y maestros queseras”.

Los quesos premiados con super oro son Finca de Uga Bodega de oveja, de Lanzarote, y Maxorata semicurado con pimentón, de la DOP Queso Majorero, de Fuerteventura. Cabe destacar además que este último fue seleccionado como uno de los tres españoles de los 16 super oro que pasaron a la gran final.

Las medallas de oro recayeron en Volcania semicurado al pimentón, El Tofio untado en gofio y Maxorata curado con pimentón de la DOP Queso Majorero (las tres, producciones del Grupo Ganaderos de Fuerteventura); Montesdeoca de cabra curado al vino (Tenerife); Flor Valsequillo curado de cabra (Gran Canaria); Bolaños Fontanales duro (Gran Canaria) y Herreño curado de S.C.L. Ganaderos de El Hierro.



A estos premios hay que sumarles las platas, que reconocieron la calidad de Finca de Uga Alegranza y Finca de Uga untado al pimentón, ambos de Lanzarote; San Mateo curado de cabra, Caprican curado, Bolaños curado de cabra y Bolaños Fagagesto duro, Queso de Media Flor de Guía Los Altos de Moya, todos ellos de Gran Canaria; junto a Alisios semicurado mezcla untado con pimentón, Maxorata curado reserva especial de la DOP Queso Majorero, y Maxorata semicurado con pimentón, los tres de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Queso de cabra semicurado natural de Quesería El Faro, y Guatisea curado de Quesería Montaña Blanca, ambos de Lanzarote.

Los bronces fueron para Maxorata Gourmet, Maxorata curado con pimentón, El Tofio semicurado y El Tofio curado al pimentón, los cuatro de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Queso de cabra curado untado en pimentón y de cabra curado natural, ambos de Quesería El Faro, de Lanzarote; Caprican semicurado con pimentón, Quesos Era del Cardón semicurado de cabra majorera, La Cueva del Paso curado de cabra majorera, Cortijo Galeote curado de oveja canaria, Lomo gallego de vaca y cabra semicurado untado con pimentón y Lomo gallego de vaca y cabra curado al gofio, La Cueva del Paso de mezcla de cabra majorera y oveja canaria curado y Queso de Guía Las Mesas curado, todos ellos de la isla de Gran Canaria; además de Flor de Güímar de

cabra añejo con corteza de gofio (Tenerife); Finca de Uga Bodega y Guatisea semicurado de Quesería Montaña Blanca (ambos de Lanzarote).



Un total de 3.472 producciones competían en esta cita, certamen de referencia para este subsector a nivel internacional, que fueron valoradas por un comité de cata compuesto por 230 expertos de 29 países mediante el sistema de cata ciega. El máximo galardón de la presente edición recayó en un queso gouda noruego de la granja Ostegarden, elaborado por Jørn Hafslund.

Por islas, los galardones se distribuyen en 15 premios obtenidos por quesos elaborados en Gran Canaria, 11 en Fuerteventura, 9 en Lanzarote, 2 en Tenerife y uno en El Hierro.

El listado completo de producciones galardonadas puede consultarse en <https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/>

Canarias también ha participado en el concurso con catadores que han formado parte del jurado que otorgaba estos galardones, entre los que se encontraba una especialista del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).