

# **Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la DOP Flor de Guía, Mejor Queso de Canarias 2018**

Con una muy significativa cantidad de participantes, 145 quesos en total, se llevó a cabo el Concurso Oficial Agrocanarias 2018, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

El ganador del “Mejor Queso de Canarias 2018” ha sido, Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria. Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2018.

Este año se concedieron 24 medallas y cuatro distinciones especiales. Esta producción, que ya recibió este galardón en 2017, 2013 y 2011, es elaborada por Bene Ojeda y Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que mantienen viva esta tradición en el Archipiélago.

Fuerteventura es la isla con más premios, un total de nueve medallas, seguida de Gran Canaria, con siete galardones -cinco medallas y las distinciones de Mejor Queso de Canarias y Mejor Queso de Producción Limitada-, la Palma con seis, Lanzarote, que logró tres, y Tenerife que obtuvo dos – una medalla y la distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil-. El Hierro recibió un premio, la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Granja Ara semicurado untado con pimentón de leche cruda, elaborado por Melquiades Ancor (Tenerife) y la de Mejor Queso

de Producción Limitada se otorgó a Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melían (Gran Canaria). Herreño curado de mezcla, elaborado por Sociedad Cooperativa Ganaderos de El Hierro obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

Los Grandes Oros recayeron en Maxorata tierno natural de leche de cabra y El Tofio viejo untado con pimentón de leche de cabra, ambos del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Naranja curado natural de mezcla, elaborado por Ganaranjo (Gran Canaria); Las Cuevas artesano tierno ahumado de leche cruda de cabra, de Félix Alberto Gil (La Palma); La Gambuesa semicurado untado con pimentón elaborado con leche cruda (Fuerteventura); La Pared curado untado con pimentón de leche cruda (Fuerteventura); Tinache curado de leche cruda de cabra (Lanzarote); Cortijo de Caideros semicurado de leche cruda de oveja (Gran Canaria); y Flor de Las Nieves semicurado con cuajo vegetal de leche cruda de oveja, elaborado por Finca de Uga (Lanzarote).



Gran Canaria fue la isla que contó con mayor número de

productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21. Lanzarote presentó seis, La Gomera tres, y El Hierro dos. Por tipo de queso, los elaborados con leche cruda semicurados de cabra fueron los que contaron con mayor número de muestras, un total de 26.

Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Flórez, el certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de “cata ciega”. El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por el Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen.