

# Fase final del Concurso Oficial Agrocanarias 2018

**145 producciones de todas las Islas compiten en Agrocanarias por el galardón al Mejor Queso de Canarias**

*En esta edición del certamen, organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y que se celebra en Fuerteventura, participan 46 quesos de Gran Canaria, 40 de La Palma, 27 de Fuerteventura, 21 de Tenerife, 6 de Lanzarote, 3 de La Gomera y 2 de El Hierro*

De entre las producciones participantes se elige el “Mejor Queso de Canarias” (que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones con Denominación de Origen Protegida que hayan obtenido la máxima puntuación), “Mejor Queso Ecológico”, “Mejor Queso de producción limitada” (procedente de una explotación que tenga una capacidad de producción anual igual o inferior a 10.000 kilos salvo si es de calidad diferenciada), “Mejor Imagen y Presentación” y “Mejor Queso del Jurado infantil”. Este último premio recaerá en el semicurado de cabra que resulte mejor puntuado por los niños y jóvenes del Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario que participaron en la cata infantil celebrada ayer por la tarde y dirigida a acercar los productos locales a los más pequeños y concienciarles de la importancia de apostar por su consumo.

Éstos han sido evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de “cata ciega”. El certamen que se viene desarrollando desde 2002, está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y cuenta en esta ocasión con el apoyo

del Cabildo de Fuerteventura. Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Flores, esta cita 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.



Además de estas distinciones serán reconocidos con una gran medalla de oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una medalla de oro aquellos que alcancen entre el 75 y el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y medalla de plata los que logren al menos un 65% de la puntuación.

Entre las funciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria se encuentra el fomento y promoción de los productos canarios, en especial de aquellos amparados bajo sellos de calidad. Con este fin se organizan los certámenes

Agrocanarias, en sus modalidades de quesos, vinos, gofios y aceites del Archipiélago, y este año como novedad, el de sales marinas.

El ICCA anunciará públicamente los quesos galardonados en unas semanas y los promocionará en aquellos eventos y acciones promocionales que organice a lo largo del año.