

Fuerteventura celebra la excelencia de sus quesos en el Concurso Oficial Agrocanarias 2024

El Cabildo de Fuerteventura felicita con entusiasmo a las queserías mayoreras que han destacado en el prestigioso **Concurso Oficial Agrocanarias 2024**. Este año, el galardón al **Mejor Queso de Canarias** fue otorgado a La Pastora, por su queso semicurado de mezcla untado con pimentón, elaborado por Ganadería La Pared.

Un evento que premia la calidad y el sabor

El certamen, organizado por el Gobierno de Canarias a través del **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)**, tuvo lugar en Fuerteventura gracias a la colaboración de la **Consejería Insular de Agricultura, Ganadería y Pesca**. La competencia contó con la participación de 223 elaboraciones de todas las islas, demostrando la diversidad y calidad de los quesos canarios.

Reconocimiento al esfuerzo y profesionalismo

Lola García, presidenta del Cabildo, y Matías Peña, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, expresaron su reconocimiento a los profesionales del sector quesero. Destacaron el esfuerzo continuo por resaltar la calidad de los quesos de Fuerteventura, subrayando la importancia de estos premios que valorizan la excelencia y profesionalización del sector.



Galardones destacados

Entre los premios otorgados, destacan:

- **Mejor Queso de Canarias 2024:** La Pastora semicurado de mezcla untado con pimentón (Ganadería La Pared).
- **Premio del Jurado Infantil:** Maxorata de leche pasteurizada tierno (DOP Queso Majorero), elaborado por Grupo de Ganaderos de Fuerteventura.
- **Reconocimiento del Jurado Popular:** Caprarius untado con gofio de leche cruda curado de cabra (DOP Queso Majorero), elaborado por Rayco Ramos Rodríguez, también galardonado con una medalla de oro.

Gran medalla de oro

- **Queso de leche cruda curado de mezcla:** La Pastora untado con pimentón (Ganadería La Pared).

- **Queso de leche cruda curado de oveja:** La Pastorcita untado con gofio (Ganadería La Pared).
- **Queso de leche cruda curado de cabra:** Queso Rosa de la Madera untado con pimentón (La Ampuyenta, elaborado por Héctor Cabrera).

Distinciones en quesos pasteurizados

- **Queso pasteurizado curado:** Maxorata untado con pimentón (DOP Queso Majorero, Grupo Ganaderos de Fuerteventura).
- **Queso pasteurizado semicurado:** Selectum queso mezcla con pimentón y Maxorata de cabra untado con pimentón (DOP Queso Majorero, Grupo Ganaderos de Fuerteventura).
- **Queso pasteurizado curado de cabra:** Julián Díaz untado con gofio (DOP Queso Majorero, elaborado por Arquema S.L.).

Medallas de plata

- **Queso de leche cruda semicurado de cabra:** La Pared untado con pimentón (DOP Queso Majorero, Ganadería La Pared).
- **Queso de leche de cabra pasteurizada semicurado:** El Tofio de cabra untado con pimentón (Grupo de Ganaderos de Fuerteventura), que recibió doble reconocimiento en esta categoría.

El éxito de las queserías majoreras en el Concurso Oficial Agrocanarias 2024 reafirma la posición de Fuerteventura como un referente en la producción de quesos de alta calidad, demostrando una vez más el compromiso y la pasión de sus productores por ofrecer productos excepcionales.