

Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022

La marca Gofio Gomero, gofio ideal 5, elaborado con trigo, millo, cebada, avena y garbanzo por Rayco Herrera Chávez, ha sido elegido mejor gofio del archipiélago en el Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias.

El Gofio Gomero se alzó también con la Gran Medalla de Oro y el Mejor Gofio de la Cata Infantil.

Gofio Gomero el mejor gofio de Canarias 2022, así lo anunciaron en la en Presidencia del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, tras el fallo del jurado de una edición que contó con la presentación de 86 muestras de 19 molinos de las islas.

Distinciones

En cuanto a las distinciones especiales del jurado, la Mejor Imagen y Presentación 2022 recayó en la marca Molinería Pérez Gil, de Gran Canaria; el Mejor Gofio Ecológico de Canarias 2022 para Gofio La Piña-Gofio de Millo, de Gran Canaria.

Gran Medalla de Oro y Mejor Gofio de Grano Local 2022 fue a parar a Molino de Fuego, con gofio de millo, Gran Canaria, elaborado por Santiago Rocha Amador; y el Mejor Gofio de la Cata de Mayores Agrocanarias 2022 para La Molina, gofio de millo, de Lanzarote, elaborado por La Molina de José María

Gil.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende

La responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destacó que “el gofio es uno de nuestros productos más identitarios y muy versátiles en la gastronomía tradicional y en la moderna, con muchos chefs que se han ido especializando en elaboraciones novedosas con el gofio.

Tenemos 36 molinas en activo en Canarias, sin contar con las que se utilizan como museos etnográficos, y la mitad de las molinas son artesanales con producciones de menos de 50.000 kilos al año.

“Es un sector pequeño pero muy dinámico y que genera riqueza en el sector agroindustrial del archipiélago”.

Por último, recordó que el objetivo principal de este concurso es “valorizar nuestros productos, como el gofio, que es el más solicitado en nuestro canal de venta online Canarian Market,

probablemente por la cantidad de residentes canarios en el exterior, por lo que es una buena forma de comercializar nuestros productos fuera de Canarias”.

El concurso del mejor gofio

Por su parte, el director del ICCA, Basilio Pérez, explicó los detalles del concurso, así como el proceso de evaluación de las 35 muestras que pasaron a la final, de las cuales 11 fueron gofio elaborado a base de millo, 8 de trigo, 6 de trigo y millo, y 10 de otros cereales y leguminosas.



Gofio Gomero, elaborado por Rayco Herrera, mejor gofio de Canarias 2022. La consejera Alicia Vanoostende y el director del ICCA, Basilio Pérez

“Tenemos un producto diferenciado con una proyección muy potente que debemos impulsar para su consumo, como ya hacemos desde el programa Eco comedores de Canarias que promueve el ICCA, donde se apoya su consumo en los centros escolares que participan en el programa, incluyéndolo como un elemento de

complemento nutricional del menú", apuntó.