

Imendi de millo elegido Mejor Gofio de Canarias 2018

La Gomera logra 15 de los 18 galardones del certamen, organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Tenerife dos y Gran Canaria uno

Molino de Gofio Imendi de millo, trigo, cebada, garbanzos y avena, de La Gomera, elaborado por Cristina María Mendoza, ha sido elegido Mejor Gofio de Canarias 2018 en el Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del [Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria \(ICCA\)](#). Así lo anunció hoy el director del ICCA, José Díaz-Flores, acompañado por la alcaldesa de Firgas, M^a Rosario Marrero, en el acto de anuncio de premiados, celebrado en el Molino del Conde.



La Gomera logra en esta cuarta edición 15 de los 18 galardones del certamen. Tenerife obtiene dos premios y Gran Canaria uno. La distinción de Mejor Gofio Ecológico en este certamen fue para Gofio La Piña de espelta, de Gran Canaria, y la de Mejor Gofio de Grano Local para Gofio Gomero de millo de grano local, de La Gomera. La distinción de Mejor Imagen y Presentación recayó en Molino de Gofio Imendi de trigo, millo y cebada.



Las Grandes Medallas de Oro y Oro se reparten en su totalidad entre estos dos molinos gomeros, concediéndose las primeras a las producciones Molino de Gofio Imendi de millo, trigo, cebada, garbanzos y avena; Molino de Gofio Imendi de millo, trigo, cebada y garbanzos y Gofio Gomero de millo de grano local. Los Oros fueron para Gofio Gomero de espelta; de millo; de mezcla de trigo y millo; y Molino de Gofio Imendi de trigo y millo; y de 3 cereales: millo, trigo y cebada.

Reciben Medallas de Plata, Molino de Gofio Imendi de trigo; Molino de Gofio Imendi de espelta; El Amparo de millo (Icod de Los Vinos, Tenerife); Molino de Gofio Imendi de millo; Gofio El Sauzal (Tenerife) de trigo y millo local; y Gofio Gomero de trigo, millo y cebada.



Las 73 producciones de 13 molinos que competían este año en el concurso fueron valoradas en dos jornadas de cata por un panel compuesto por una veintena de expertos catadores, siguiendo el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto.

Este concurso, que en la modalidad de gofios cumple cuatro años, se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada que lleva a cabo el Gobierno de Canarias a través del ICCA para potenciar la producción, consumo y comercialización de este producto con sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP), alimento tradicional y referente de identidad de las islas.

La entrega de galardones de los cinco certámenes Agrocanarias 2018: vino, queso, aceites, gofio y sal -que se incorpora como novedad este año y que se celebrará en octubre-, tendrá lugar en un acto que tendrá lugar en el mes de noviembre.