

La Pastorcita de oveja añejo untado con gofio Mejor Queso de Canarias 2019

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis. Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno

La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio, elaborado por Ganadería La Pared (Fuerteventura), ha sido elegido “Mejor Queso de Canarias 2019”, en el marco del 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). Esta quesería suma además de este galardón, el máximo del certamen, dos medallas de plata.



En esta edición participaron un total de 134 quesos de las Islas y se han concedido 37 premios, 32 medallas y cinco distinciones especiales, anunciados hoy por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero y el director del ICCA, José Díaz-Flores. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de “cata ciega”.

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas, concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis.

El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen, y el Mejor Queso Popular fue elegido en el marco del VI Salón Gastronómico de Canarias Gastrocanarias por el público visitante.

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de

producciones premiadas, concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis. Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno.

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