

Mejor gofio de Canarias 2019 ...es de millo y trigo

Este concurso, desarrollado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario, contó con un total de 60 muestras a base de trigo, millo, mezcla y otras variedades, con la participación de 10 molinos de Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, El Hierro y La Gomera. En la mañana de hoy (día 28), la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, junto con el director del ICCA, Juan Manuel Plata, procedió al anuncio de todos los premiados en esta quinta edición de un concurso cuya ganadora repite el premio obtenido en 2018 y conquista un total de ocho medallas.



Foto: ilustradordigital.es

Gofio Imendi Mejor Gofio de Canarias 2019

El Molino

de Gofio Imendi de millo y trigo, de La Gomera y elaborado por

Cristina María

Mendoza, ha sido elegido como el mejor de Canarias 2019 en el concurso Oficial

de Gofio Agrocanarias, un certamen que promociona el gofio del Archipiélago

dando a conocer su calidad, diversidad y la mejora de la comercialización de

uno de los productos más representativos de nuestra gastronomía.

Vanoostende felicitó a todos los premiados y participantes, y destacó “la importancia de un concurso de esta envergadura para revalorizar nuestro alimento tradicional y sus grandes beneficios nutricionales para el consumo, además de su proyección dentro de la gastronomía canaria”. Asimismo, subrayó “el esfuerzo de los concursantes y la calidad de las muestras de gofio que un año más vuelven a poner de manifiesto el alto nivel de nuestro producto autóctono”.

Por categorías, los premiados han sido los siguientes:-

‘Gofio elaborado a base de trigo’: Medalla de oro y plata para el Molino Imendi, con Indicación Geográfica Protegida Gofio canario de La Gomera, elaborado por Cristina María Mendoza Herrera-

‘Gofio elaborado a base de millo’: Gran Medalla de oro para el Molino de Gofio Imendi, con grano local; medalla de oro para el Molino de Gofio San Pedro S.L., con grano local, Gran Canaria, elaborado por José Antonio Hernández; y medalla de plata para Molino de Gofio El Sauzal (Tenerife), con grano local, elaborado por Eduardo Afonso González.

‘Gofio elaborado a base de mezcla de trigo y millo’: Medalla de plata para el molino de gofio El Sauzal, con grano local.-

‘Gofio elaborado a base de otros cereales y/o leguminosas o sus mezclas distintas de los anteriores’: Gran medalla de oro para el molino de gofio Imendi, elaborado con gofio de trigo,

millo, cebada y garbanzo; Medalla de oro Molino Imendi, elaborado con Trigo, millo y cebada, y otro oro con muestras elaboradas con trigo, millo, cebada, centeno, avena, arroz y garbanzo.

Las distinciones especiales del jurado fueron las siguientes:

- 'Mejor imagen y presentación 2019 y medalla de plata': Marca Comeztier, gofio de espelta, de Tenerife, elaborado por Cafés Careca S.L.

- 'Mejor gofio de grano local 2019 y gran medalla de oro': Molino Imendi, gofio de millo de grano local.

- 'Mejor gofio ecológico de Canarias 2019': Gofio La Piña, de espelta, millo, centeno, avena y soja, de Gran Canaria.

Cabe recordar que el 11 de febrero de 2014 se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea la inscripción definitiva de la IGP 'Gofio Canario' en el Registro Europeo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Este registro supone una protección del producto a nivel mundial, al tiempo que aporta un indudable valor añadido al gofio producido en Canarias.

El fomento y la promoción de los productos agroalimentarios de calidad es una de las funciones encomendadas al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria por el Gobierno de Canarias a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería y

Pesca.