

Sabores Ancestrales: Un recorrido apasionante por la riqueza quesera de Gran Canaria

La **Ruta de los Quesos** en **Gran Canaria** ofrece una experiencia única, una inmersión en los sabores y aromas de una tradición antigua que perdura con el paso de los siglos. Más allá de la [mera degustación](#), este **recorrido por las queserías locales** es un viaje a través de los paisajes contrastantes de la isla, donde la geografía influye directamente en los distintos matices de los quesos. Desde las laderas soleadas del sur hasta los exuberantes pastizales del norte, cada rincón de **Gran Canaria** parece tejer su propia historia en los productos lácteos que produce.

El colorido **abanico de quesos de la región** revela la dedicación y maestría de los productores locales, cuyo empeño en preservar las técnicas artesanales resalta la autenticidad y el arraigo cultural que impregna cada bocado. Delicados tonos blancos, intensos amarillos y profundos matices terrosos dan fe de la diversidad de las materias primas y los métodos de maduración utilizados, brindando una paleta sensorial única para el paladar curioso.

La **Ruta de los Quesos** es mucho más que una travesía culinaria, es un homenaje apasionado a la tierra, al ganado y a la labor incansable de aquellos que mantienen viva la esencia de **Gran Canaria** a través de su exquisita **tradición quesera**.

Ruta quesera por la diversidad de

sabores en Gran Canaria: Sur, Sureste y Centro/Oeste





En los encantadores municipios de **Agüimes, San Bartolomé de Tirajana, Artenara y Agaete**, se encuentran cinco destacadas queserías que ofrecen una experiencia única para los amantes del queso. Desde la **Quesería Era del Cardón**, con su exquisita gama de quesos tiernos, semicurados y curados, hasta la pintoresca **Quesería Artesanal Del Rosario** en **Los Llanos de Agaete**, donde se fusionan las leches de vaca frisona y cabra majorera para crear un sabor verdaderamente distintivo, cada parada promete una inmersión en la tradición y la autenticidad quesera de la región.

Quesería Era del Cardón



Enclavada en la localidad de **Era del Cardón**, la **Quesería Era del Cardón** es un destino imprescindible para los amantes del queso. Bajo la dirección de la pareja **Luis Martel y Lucía Torres**, la quesería alberga alrededor de 800 cabras majoreras y produce una amplia gama de quesos, desde los tiernos hasta los curados. Tras su traslado a **Lomo de Padilla en 2003**, los pastos mejorados han beneficiado significativamente la calidad

de su producción.

Quesos La Gloria



Situada en el pintoresco **Cortijo de La Gloria**, esta quesería se destaca por su extenso rebaño de unas dos mil cabras

majoreras. Dirigida por **Pepe Ortega y Paqui Pérez**, la quesería ofrece una amplia variedad de quesos, desde los tiernos hasta los ahumados, y también experimenta con sabores únicos como el queso azul y el queso de coagulación láctica. Además, los visitantes pueden adquirir sus productos en la tienda propia en **San Fernando de Maspalomas** o directamente en la granja.

Queso Artesanal Las Lajitas



En la pintoresca carretera GC-210, a pocos kilómetros antes de llegar al encantador pueblo de **Acusa Verde**, se encuentra la **Quesería Artesanal Las Lajitas**. Con aproximadamente un centenar de cabras majoreras, **Teresa Rivero y Juan Rodríguez** elaboran exquisitos quesos semicurados, que los visitantes pueden degustar y adquirir en su pequeño bar-tienda, que también ofrece auténticos platos de la gastronomía local.

Queso Artesanal Del Rosario



En la idílica región de **Los Llanos de Agaete**, la joven ganadera **Macarena Rosario** lleva adelante la tradición familiar en la **Quesería Artesanal Del Rosario**. Con una mezcla única de leche de vacas frisonas y cabras majoreras, producen quesos semicurados y curados que reflejan la rica diversidad de la región. La singular combinación de leches da a sus quesos un sabor distintivo y excepcional.

Quesos La Cueva del Paso



En el encantador pueblo de **Aldea Blanca**, la **Quesería La Cueva del Paso** es un lugar imperdible para los amantes del queso. Dirigida por **Ramón Ortega y Soraya Ojeda**, la quesería combina la leche de 600 cabras majoreras y 30 ovejas canarias para producir una variedad de quesos de cabra y mezcla. Con una ventana que permite a los visitantes observar el proceso de producción, la quesería ofrece una experiencia auténtica y transparente.

Sabor a Tradición: Recorriendo las queserías del pintoresco Norte de Gran Canaria

Los municipios de **Guía y Gáldar** albergan tres exquisitas queserías que reflejan la autenticidad de la vida rural canaria. Desde el legendario **Queso Cortijo de Pavón**, cuya leche proviene de 450 ovejas cuidadas por la familia **Mendoza**, hasta la encantadora **Quesería La Caldera**, dirigida por **Tania Rivero y Francisco González**, donde los visitantes pueden

conocer de cerca el proceso de elaboración del queso, la región ofrece una mirada única a la tradición quesera de la isla.

Queso Cortijo de Pavón





Dirigida por el famoso pastor trashumante **José Mendoza**, la **Quesería Cortijo de Pavón** es una verdadera joya de la región. Con su tienda en la granja, donde también se ofrece mantequilla de oveja, los visitantes pueden experimentar de primera mano la pasión de la familia **Mendoza** por la producción de quesos con **denominación de origen Queso de Guía**.

Quesería La Caldera



La **Quesería La Caldera**, dirigida por **Tania Rivero y Francisco González**, es un destino imperdible para los curiosos que desean explorar la vida de los ganaderos y queseros locales. Con una producción de queso semicurado y de media flor, esta quesería también ofrece una variedad de productos lácteos, como mantequilla y almogrote, que muestran la riqueza de la tradición quesera canaria.

Queso El Cortijo de Caideros





El **Pastor Trashumante Cristóbal Moreno** lleva adelante la producción limitada pero altamente demandada en la **Quesería El Cortijo de Caideros**. Utilizando técnicas tradicionales, esta quesería produce el prestigioso **Queso de Flor de Guía**, que cautiva a los amantes del queso con su sabor y textura únicos. Con vistas panorámicas que se extienden hasta **Tenerife** y el majestuoso **Pico del Teide**, esta granja ofrece una experiencia única en el corazón del campo canario.