

Agenda **Gastronómica** **Canariasgourmet! | 8 y 9 de** **noviembre 2025**

El sabor vuelve a ser protagonista este fin de semana en Canarias

Entre ferias, rutas y experiencias únicas, las islas se llenan de aromas, música y encuentros con lo nuestro. La cocina canaria sale a la calle con propuestas para todos los gustos: del gofio y el vino a la cabra, la gran protagonista de noviembre.

Elige, reserva y celebra la gastronomía canaria.

Tenerife: tradición, tapas y una ruta con alma ganadera

VIII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario” – La Esperanza

[@SaboreaEl_Rosario](#)

La Esperanza vuelve a convertirse este fin de semana en el punto de encuentro del sabor canario con la celebración de la **VIII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario”**, un evento que consolida a este municipio de medianías como una de las citas más esperadas dentro del calendario culinario de Tenerife.

El **sábado 8 de noviembre**, la **Plaza del Ayuntamiento de El Rosario** se llenará de vida, aromas y música en una jornada pensada para toda la familia, donde el producto local y la creatividad serán los verdaderos protagonistas.

Durante todo el día, los asistentes podrán disfrutar de **degustaciones, showcookings en directo, concursos de tapas, catas guiadas y un mercado gastronómico** donde se darán cita productores, cocineros y artesanos.

El gofio, las mieles, los quesos, los mojos y los vinos con Denominación de Origen se presentan aquí en su versión más auténtica, celebrando el vínculo entre campo, cocina y territorio.

Saborea
EL ROSARIO

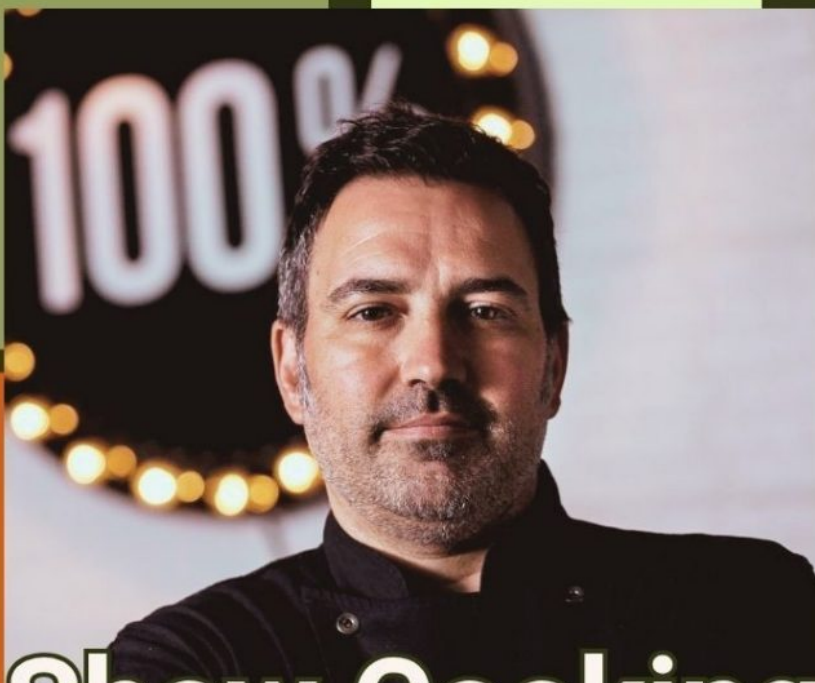
8 Nov.2025



Show Cooking
Alberto González

San Sebastián 57

8 Nov.2025



Show Cooking

Alexis García

100% Hojaldre

^{8a} Feria gastronómica

08 NOVIEMBRE
2025 • Sábado

HORARIOS Y ACTIVIDADES

12:00 > 24:00

Plaza del Adelantado
(La Esperanza)

11:00 > 19:00

Plaza del Ayuntamiento
ZONA MARKET



Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Plaza del Ayuntamiento, La Esperanza

Palabras clave SEO: *Saborea El Rosario, feria gastronómica Tenerife, producto local, eventos gastronómicos Canarias*

□ [Información oficial]

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos –

Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

[@FeriaGastronómica](#)

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos – Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

El **Parque La Granja** de Santa Cruz de Tenerife se convierte, una vez más, en un punto de encuentro para los amantes del vino y la buena mesa con la celebración de la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos**.

Durante todo el fin de semana, el parque se llenará de los aromas de **más de treinta bodegas y bares** de la capital y de distintos municipios de la isla, que ofrecerán **tapas originales, vinos con Denominación de Origen, coctelería creativa y dulces locales**.



La propuesta combina **gastronomía, música y ocio al aire libre**, creando un ambiente ideal para disfrutar con amigos o en familia. Los visitantes podrán recorrer los distintos stands para degustar las elaboraciones participantes, maridar sabores y conocer de cerca la diversidad vinícola de Tenerife.

Organizada por **Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de**

Santa Cruz de Tenerife, esta cita busca fomentar el consumo de producto local y dinamizar el sector hostelero de la ciudad, convirtiéndose en una de las ferias gastronómicas más esperadas del año.

□ **Fecha:** Sábado 8 de noviembre

□ **Lugar:** Parque La Granja, Santa Cruz de Tenerife

□ **Enlace oficial:** santacruzcomercio.com/feria-gastronomica-de-tapas-y-vinos

Ruta Gastronómica de la Cabra – San Cristóbal de La Laguna

[@RutadelaCabra](#)

Del 1 al 15 de noviembre, La Laguna celebra la carne y los quesos de cabra en una ruta que recorre tascas, guachinches y restaurantes del municipio. Cada local presenta su versión –tradicional o creativa– de un producto que forma parte de la identidad culinaria de Canarias. Habrá talleres, degustaciones y actividades paralelas que reivindican el valor del sector ganadero y quesero de la isla.

Fecha: del 1 al 15 de noviembre.



Cómo funciona: los establecimientos participantes (bares, restaurantes y cafeterías) ofrecen tapas elaboradas con carne, leche o quesos de cabra a un precio único de 4,90 € (sin bebida).

Participación y votación digital: cada tapa incluye un código QR para votar la que más te guste. Los votos permiten entrar en un sorteo (cheque-regalo de 100 € para canjear en el establecimiento ganador). Mapa y listado de locales: se puede consultar online el mapa de restaurantes participantes, ver descripción y fotografía de cada tapa. Clausura y entrega de premios: habrá un acto final de entrega de galardones al establecimiento más votado y sorteo del premio, en el Mercadillo del Agricultor de Tejina.

Más información: [@rutadelacabra](https://twitter.com/rutadelacabra)

Degusta.Me Adeje

[@DeGusta.meAdeje](https://www.degusta.me/adeje)

El sur de Tenerife se llena de sabor con una nueva edición de **Degusta.Me Adeje**, la ruta gastronómica que cada año convierte al municipio en un escaparate del talento culinario local.

Durante varios días, bares, restaurantes y hoteles de Adeje ofrecerán tapas, menús y actividades especiales que reivindican el producto de cercanía y la creatividad de los cocineros del sur de la isla.

La ruta combina **gastronomía, talleres, catas y experiencias enogastronómicas** abiertas al público, con el objetivo de acercar la cocina profesional al visitante. Cada establecimiento participante presenta una tapa o plato inspirado en ingredientes locales –desde pescados y quesos hasta frutas tropicales o miel de abeja–, acompañados de vinos con Denominación de Origen de Tenerife.



Además de las degustaciones, **Degusta.Me Adeje** ofrece **talleres y demostraciones culinarias** para todos los públicos, dirigidas por chefs y productores que comparten sus conocimientos sobre técnicas, maridajes y productos kilómetro cero. También se organizan **mercados gastronómicos y catas de vino** en distintos espacios del municipio, donde el ambiente festivo y familiar se mezcla con la calidad de la oferta culinaria.

Este evento, impulsado por el **Ayuntamiento de Adeje** a través de su área de Desarrollo Económico y Turismo, busca reforzar el posicionamiento del sur de Tenerife como un destino

gastronómico de primer nivel, donde tradición, innovación y hospitalidad se encuentran en cada bocado.

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Municipios y establecimientos de Adeje, Tenerife

Enlace oficial: <https://www.adeje.es/degustame>

Fecha: Del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Adeje

Palabras clave SEO: *Degusta.Me Adeje, ruta de tapas Tenerife, talleres de cocina Adeje*

Gran Canaria: arte, identidad y sabor local

Tapas con Arte

[@Tapas con Arte](#)

El histórico barrio marinero de **La Isleta** vuelve a llenarse de sabor, música y color con una nueva edición de **Tapas con Arte**, una ruta cultural y gastronómica que transforma sus calles en un recorrido sensorial.

Durante una noche, bares, tascas y espacios culturales abren sus puertas para ofrecer **tapas inspiradas en el arte y la identidad isleña**, acompañadas de música en vivo, exposiciones y espectáculos urbanos.

Cada parada de la ruta es una experiencia: una tapa diseñada como si fuera una pequeña obra efímera, donde los cocineros locales reinterpretan el producto canario con creatividad y respeto por la tradición. El resultado es un itinerario que combina gastronomía y cultura, con la energía característica de uno de los barrios más auténticos de Las Palmas de Gran Canaria.



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

📍 **La Isleta**

PINTURA · TEATRO · GASTRONOMÍA · MÚSICA · DANZA · RUTAS GUIADAS · INSTALACIONES

8 de noviembre de 2025

CONCURSO GASTRONÓMICO: TAPAS CON ARTE

El público podrá **recorrer libremente los locales participantes**, descubrir sus propuestas culinarias y disfrutar de una velada donde el arte se sirve en formato de tapa. Las actuaciones musicales y las intervenciones artísticas en la calle convierten la experiencia en una celebración viva, que une a vecinos, visitantes y creadores bajo el mismo espíritu: disfrutar de la ciudad a través de sus sabores y sonidos.

La iniciativa, impulsada por la **Asociación de Empresarios de La Isleta** junto con el **Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria**, busca dinamizar el barrio y poner en valor el talento local, consolidando a “Tapas con Arte” como una cita imprescindible para quienes disfrutan de la gastronomía con alma y entorno.

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Barrio de La Isleta, Las Palmas de Gran Canaria

Enlace

oficial:

<https://lpacultura.com/tapas-con-arte-la-isleta>

Palabras clave SEO: *Tapas con Arte, La Isleta, rutas*

22ª Feria del Sureste – Gran Canaria

Esa parte agrícola de Gran Canaria late con fuerza en la **22ª edición de la Feria del Sureste**, un encuentro que une a los municipios de **Ingenio, Agüimes y Santa Lucía de Tirajana** en una celebración del producto local, la artesanía y la cultura rural.

Del **8 al 10 de noviembre**, la comarca se transformará en un gran mercado al aire libre donde los visitantes podrán disfrutar de **más de 150 expositores**, showcookings en directo, degustaciones, talleres y música popular.

Esta feria, considerada una de las más importantes del calendario agroalimentario del archipiélago, pone en valor el trabajo de los productores, agricultores, ganaderos y pescadores del sureste grancanario, así como la vitalidad de su economía circular y sostenible.

Los asistentes encontrarán una amplia variedad de productos: desde quesos artesanos, aceites y mojos, hasta repostería tradicional, mieles, vinos y frutas tropicales, junto a piezas únicas de la mejor artesanía local.

El programa incluye además **actividades enogastronómicas**, demostraciones culinarias con chefs invitados, talleres para niños y actuaciones musicales, todo en un ambiente festivo que combina sabor, cultura y comunidad.

•FERIA DEL• SURESTE

07,08Y09
.....
NOV2025

AVDA. CARLOS V
•CARRIZAL•



www.feriadel sureste.com  

La feria alterna cada año su sede entre los tres municipios, y en esta edición el epicentro será **Santa Lucía de Tirajana**, donde se instalarán los espacios gastronómicos, el escenario principal y el mercado de productores.

Organizada por la **Mancomunidad del Sureste de Gran Canaria**, la cita busca fomentar el consumo responsable, el respeto por el entorno y el orgullo de pertenencia a un territorio que ha sabido mantener vivas sus tradiciones sin renunciar a la innovación.

Fechas: del 8 al 10 de noviembre

Lugar: Santa Lucía de Tirajana, Gran Canaria

Enlace

oficial:

<https://mancomunidaddelsureste.es/feria-del-sureste>

Palabras clave SEO: *Feria del Sureste Gran Canaria, productos locales, eventos agroalimentarios Canarias, artesanía grancanaria, turismo gastronómico*

Cenas especiales y experiencias gourmet

Scandal Dinner Show – GF Victoria, Costa Adeje, Tenerife



Una cena espectáculo que combina gastronomía de autor y entretenimiento. Cinco platos gourmet, humor, sensualidad y

una puesta en escena de alto nivel.

Fechas: Viernes y sábado, 20:30 h

Lugar: GF Victoria, Costa Adeje

Palabras clave SEO: *cenas espectáculo Tenerife, Scandal Dinner Show, gastronomía y entretenimiento*

[\[Reserva y página oficial\]](#)

Cena Medieval – Castillo de San Miguel, Tenerife



Un banquete al estilo medieval, con caballeros, música y

espectáculo. Ideal para familias o grupos que buscan una experiencia distinta.

Fecha: Sábado 8 de noviembre

Lugar: Castillo de San Miguel, San Miguel de Abona

Palabras clave SEO: *cena medieval Tenerife, show gastronómico familiar, turismo gastronómico Tenerife* [\[Info y reservas\]](#)

Restaurante y Lounge Bar – Casino Las Palmas, Gran Canaria

Cenas exclusivas para grupos y celebraciones en un entorno elegante. Gastronomía de autor y servicio impecable en pleno centro de la ciudad.

Lugar: Casino Las Palmas

[\[Menú y reserva\]](#)

Domingo 9 de noviembre: vino y calma entre viñedos

Gastro-visitas Santa Brígida – Gran Canaria

El vino canario se convierte en protagonista con catas, recorridos guiados y experiencias sensoriales en bodegas locales. Un plan ideal para cerrar el fin de semana disfrutando del territorio.

Lugar: Santa Brígida, Gran Canaria

Palabras clave SEO: *enoturismo Gran Canaria, catas de vino Canarias, bodegas Santa Brígida*

[\[Detalles y reservas\]](#)

Ruta de Tapas Fuerteventura

Tapas originales, música y ambiente relajado entre bares y restaurantes mayoreros. Fuerteventura celebra el fin de semana con sabor y sencillez.

Lugar: Municipios de Fuerteventura

Palabras clave SEO: *rutas gastronómicas Fuerteventura, tapas Canarias, eventos gastronómicos Fuerteventura*

[\[Mapa y detalles aquí\]](#)

Vive, comparte y celebra la gastronomía canaria

Cada evento es una oportunidad para conectar con la cultura culinaria de nuestras islas.

Comparte tu experiencia con **#AgendaGourmetCanarias** y **#CanariasGourmet**.

Quesos Canarios: una identidad que madura entre fuego lento y territorio

Canarias no se entiende sin queso. No como simple alimento, sino como expresión de un territorio que, a pesar de su insularidad, ha desarrollado una cultura quesera rica, variada y profundamente identitaria. En estas islas, el queso no es solo un producto que se vende o se come. Es parte del paisaje, del patrimonio rural, de las sobremesas familiares y de una economía silenciosa que resiste desde la medianía hasta el

zurrón.

Lo que a primera vista podría parecer una categoría simple –quesos frescos, curados o ahumados– es en realidad una compleja red de saberes, microclimas, razas autóctonas, formas de vida y técnicas que se han transmitido sin manuales, solo con las manos. Porque el queso canario no se enseña en una receta, se hereda. Y en esa herencia está su fortaleza.



Los **quesos canarios** reflejan la diversidad extrema del Archipiélago: de los pastos altos de Gran Canaria a los barrancos de La Palma, de los malpaíses de Lanzarote a las laderas húmedas de Tenerife. La leche –ya sea de cabra majorera, cabra palmera, oveja canaria o de mezcla– encierra en sí misma el carácter de cada isla. Y cuando se transforma en queso, ese carácter se afina, se condensa, se vuelve mensaje.

Este artículo no es una guía rápida de quesos. Es una invitación a comprenderlos desde su origen, a reconocer lo que representan en la cultura alimentaria canaria y a valorar

cómo, en cada corte, hay también un acto de resistencia. Porque mantener viva una tradición quesera en un mundo que tiende a la uniformidad no es solo un trabajo: es una declaración.

Canarias, un territorio quesero excepcional

Cuando hablamos de los **quesos canarios**, no hablamos solo de producto. Hablamos de geografía, de clima, de biodiversidad ganadera y de una forma muy concreta de vivir el alimento. Canarias, con sus ocho islas habitadas, ofrece un mosaico climático y paisajístico que condiciona profundamente la manera en que se cría el ganado y se transforma la leche en queso. Aquí, el entorno no es un dato de ficha técnica: es un ingrediente más.



Llanos de Jable

En zonas de alta montaña como las cumbres de Gran Canaria, los pastos son húmedos, ricos y aromáticos. En islas áridas como

Fuerteventura o Lanzarote, el pastoreo se adapta al viento, al polvo y al malpaís, generando leches más intensas, densas y con un perfil graso muy valorado.

En La Palma y El Hierro, los barrancos son corredores de biodiversidad vegetal, y en Tenerife, la convivencia entre norte y sur genera quesos con personalidades muy distintas según la comarca.

A esta diversidad natural se suma una riqueza ganadera poco conocida fuera del Archipiélago. Canarias conserva **razas autóctonas únicas**, como la **cabra majorera**, reconocida por su productividad y rusticidad; la **cabra palmera**, más pequeña y con una leche más grasa; la **cabra tinerfeña**, en sus variedades norte y sur; y la **oveja canaria**, responsable de algunos de los quesos más valiosos del país. Incluso la vaca, aunque menos frecuente, aparece en mezclas, sobre todo en El Hierro.





Pero el verdadero valor del **queso artesanal canario** no está solo en la leche: está en el método. El uso de **cuajo vegetal** en quesos como el de flor de Guía, el **ahumado natural** con ramas de higuera, tea o tunera, el **moldeado en pleitas de palma**, el recubrimiento con **gofio o pimentón**, o la maduración en cuevas y despensas húmedas no son gestos folclóricos: son decisiones técnicas que generan perfiles sensoriales complejos y únicos.

Cada isla tiene su estilo. Cada productor, su firma. Y cada queso, su biografía. Por eso, hablar de **la cultura quesera de Canarias** es hablar de un sistema vivo, artesanal y resistente. Un patrimonio que ha sobrevivido gracias a quienes han preferido seguir haciendo las cosas como siempre... aunque todo alrededor les diga que no vale la pena.

Cómo se debe catar un queso canario

Para muchos, comer queso es cuestión de gusto. Para quienes conocen el **queso artesanal canario**, es también cuestión de atención. Aquí no se trata solo de si es fresco o curado, de cabra o de mezcla. Se trata de observar, oler, tocar y saborear con conciencia. Porque cada queso lleva dentro una

parte del paisaje, del tiempo y de las manos que lo hicieron posible.

Temperatura: despertar los aromas

El primer paso para disfrutar un queso canario en su plenitud es servirlo a **temperatura ambiente**. El frío del refrigerador adormece los aromas, endurece las texturas y silencia los matices. Especialmente en quesos curados como el **queso palmero ahumado** o el **queso gomero tradicional**, es esencial dejar que el calor del entorno los ablande ligeramente y libere sus notas más profundas.

Orden de cata: de la suavidad a la intensidad

Una tabla de **quesos canarios** bien ordenada es como un viaje por el Archipiélago. Se comienza por los quesos frescos, como el de **Tenerife** o **Lanzarote**, de textura húmeda y sabor láctico, se continúa con los tiernos y semicurados como el **queso herreño ahumado** o el **majorero tierno**, y se culmina con los curados, especiados o florales como el **queso de flor de Guía** o el **queso curado de manada**.



Este recorrido no solo evita que los sabores fuertes opaquen a los suaves, sino que permite entrenar el paladar e identificar diferencias reales entre técnicas, razas y territorios.

Pan, frutas, vino y compañía

El queso nunca va solo. En Canarias, el acompañamiento más clásico es el **pan de leña**, aunque también funcionan bien panes de cereal neutro que no compitan con el sabor. Frutas como uvas, higos secos o manzana ácida ayudan a limpiar el paladar entre bocado y bocado.

Y por supuesto, el maridaje estrella es el **vino canario**. Un blanco seco de **Malvasía volcánica** o de **Listán blanco** armoniza con los quesos frescos y florales. Un tinto joven o de maceración carbónica va perfecto con curados. Y para cerrar, un vino dulce natural –como un Moscatel de Lanzarote o un Malvasía de La Palma– convierte el queso en postre.

También hay espacio para la **cerveza artesanal**, el ron miel o incluso el aguardiente, especialmente con los quesos más rudos

y ahumados del oeste insular.

Guía de quesos canarios por isla

Más allá de los estilos básicos –fresco, tierno, semicurado, curado o ahumado–, el mapa quesero de Canarias revela una riqueza que nace de su geografía, de las razas autóctonas y de las técnicas tradicionales. Cada isla tiene sus particularidades. Cada productor, su método. Cada queso, su carácter. Esta guía recoge 12 variedades que representan con fidelidad la diversidad y complejidad del **queso artesanal de Canarias**.

Queso fresco de Tenerife

Leche: cabra tinerfeña

Textura: húmeda, blanca, sin corteza

Sabor: láctico, suave, con notas ácidas y dulces

Ideal con: mojo verde, pan de trigo, vino blanco seco

Este es probablemente el queso más cotidiano de Canarias y, al mismo tiempo, uno de los más queridos. Elaborado con **leche de cabra tinerfeña**, el **queso fresco de Tenerife** tiene una masa blanca, lisa, con o sin pequeños ojos, y una textura elástica y húmeda que delata su frescura.



En boca es untuoso, con sabores que recuerdan a yogur natural o leche cocida. Es perfecto para comer tal cual, acompañado de papas guisadas o pan crujiente, o como base para ensaladas y platos tradicionales. Aunque se produce en toda la isla, en zonas como Anaga o La Matanza se siguen respetando métodos tradicionales.

Queso de flor o media flor de Guía (Gran Canaria)

Leche: oveja canaria (a veces mezcla con cabra o vaca)

Textura: cremosa, de corteza fina

Sabor: vegetal, intenso, ligeramente amargo

Ideal con: vino blanco sobre lías, frutos secos, manzana ácida

Este es uno de los quesos más singulares de Europa y joya de la **gastronomía canaria**. El **queso de flor de Guía** se elabora en los municipios de Guía, Gáldar y Moya (Gran Canaria), utilizando **cuajo vegetal obtenido de la flor del cardo**. El resultado es una textura blanda, a veces casi cremosa, con una

personalidad arrolladora.



El “media flor” –cuando se mezcla cuajo vegetal con animal– ofrece una versión más equilibrada, pero también intensa. Son quesos que evolucionan rápidamente, por lo que su periodo de consumo ideal es breve. En nariz, destacan las notas lácticas y herbáceas. En boca, sorprenden por su persistencia y carácter.

Queso palmero semicurado y ahumado (La Palma – DOP)

Leche: cabra palmera

Textura: firme, elástica, corteza ahumada

Sabor: láctico, salino, con toques de humo y monte

Ideal con: vino tinto joven, guayaba, pan de leña

Elaborado exclusivamente con **leche cruda de cabra palmera**, el **queso palmero** está protegido por Denominación de Origen. Se reconoce por su **ahumado natural con tunera seca, laurel o**

almendro, que le otorga un aroma inconfundible y una corteza característica con bandas de color.



Su interior es blanco marfil, con textura densa pero no seca. El sabor es equilibrado: entre lo láctico y lo vegetal, con un fondo ahumado que no invade, pero permanece. Es un queso que se presta tanto al corte como a la cocina –excelente en escaldones o al horno– y que ha sido bandera de la isla en ferias y concursos internacionales.

Queso majorero curado con pimentón (Fuerteventura – DOP)

Leche: cabra majorera

Textura: compacta, algo granulada

Sabor: intenso, especiado, persistente

Ideal con: cerveza tostada, pan de millo, higos secos

Fue el **primer queso canario en obtener la Denominación de Origen Protegida**, y no es casualidad. El **queso majorero**, curado y recubierto de **pimentón o gofio**, es un símbolo de Fuerteventura. Su leche, procedente de la cabra majorera, tiene alto contenido graso, lo que permite una maduración prolongada sin perder suavidad.



quesos

En boca es poderoso, largo, con recuerdos a mantequilla curada, frutos secos y especias. La corteza rojiza le da un aspecto inconfundible. Es un queso ideal para tablas potentes, maridajes atrevidos y platos de cocina creativa. Un embajador canario que ha conquistado paladares más allá del mar.

Queso fresco de Lanzarote

Leche: cabra

Textura: muy húmeda, blanda, sin corteza

Sabor: suave, ligeramente dulce, con toques ácidos

Ideal con: frutas tropicales, pan de leña, malvasía volcánica seca

El queso fresco de Lanzarote es el reflejo de una isla

volcánica y ventosa donde la cabra ha sabido adaptarse a condiciones extremas. Aquí, la leche de cabra es rica, aromática, y el queso fresco resulta blanco puro, sin corteza, muy húmedo y con una textura que a veces recuerda a una mousse firme.



Quesos de Lanzarote

Su sabor es suave pero lleno de carácter. A menudo se elabora con leche pasteurizada, pero algunos artesanos mantienen prácticas tradicionales con leche cruda. Funciona como entrante, en ensaladas, o acompañado de mermeladas cítricas. Es uno de los quesos canarios más versátiles y fáciles de integrar en la dieta diaria.

Queso herreño tierno ahumado

Leche: mezcla (cabra y vaca)

Textura: blanda, húmeda, con marcas del cañizo

Sabor: vegetal, ahumado, suave

Ideal con: manzana, vino blanco afrutado, pan de centeno

El **queso herreño** más clásico es el **tierno y ahumado**, elaborado con mezcla de leches (mayoritariamente de cabra) y curado en condiciones tradicionales. El ahumado se realiza con ramas secas de higuera, tea o tunera, sobre cañizos que dejan su huella en la corteza.



Su interior es blanco brillante, con ojos muy pequeños. En boca es blando, ligeramente ácido, con una nota ahumada vegetal que recuerda al bosque después de la lluvia. Es un queso amable y muy aromático que combina bien con frutas y vinos ligeros. Ideal como primer paso para quienes se inician en los sabores insulares.

Queso semicurado del sureste de Gran Canaria

Leche: cabra

Textura: firme, seca en superficie, tierna al corte

Sabor: intenso, salino, con fondo herbáceo

Ideal con: sidra seca, vino blanco barrica, frutos secos

Producido en municipios como Ingenio, Agüimes y Santa Lucía de Tirajana, este **queso semicurado** representa la tradición caprina del sureste de la isla. Se elabora con leche cruda de cabra, y a menudo se recubre de **gofio o pimentón**, como protección y firma local.



Es un queso firme, de textura cerrada, con pocos ojos, y de sabor directo. Salino, sabroso, largo. Muy usado en cocina tradicional, escaldones y desayunos rurales. Es el tipo de queso que se encuentra en los mercados de los pueblos y que guarda en sí toda la memoria gastronómica de la isla.

Queso curado y ahumado de Tenerife

Leche: cabra tinerfeña

Textura: firme, ligeramente seca, corteza oscura

Sabor: ácido, vegetal, con recuerdos de monte y humo

Ideal con: tinto ligero, té ahumado, mojo rojo

En Tenerife, además del famoso queso fresco, se elabora un **queso curado y ahumado** de gran carácter, especialmente en zonas como Anaga o Teno. El ahumado con poleo, brezo o laurel otorga al queso una corteza rugosa y un color tostado inconfundible.



La textura es firme, algo seca, y el interior muestra un blanco hueso. El sabor es potente, con una acidez viva, un leve amargor vegetal y un fondo de monte y humo que persiste. Es ideal para maridar con vinos con personalidad o incluso con bebidas tostadas. Representa el lado más rústico y salvaje de la cultura quesera de la isla.

Queso majorero tierno (Fuerteventura – DOP)

Leche: cabra majorera

Textura: compacta, cremosa, sin ojos

Sabor: suave, mantecoso, con notas lácticas frescas

Ideal con: frutas frescas, cerveza rubia artesanal, pan de millo

Aunque el queso majorero es conocido mundialmente en su versión curada, su formato **tierno** es una delicia que gana protagonismo por su suavidad y versatilidad. Elaborado con **leche de cabra majorera**, se presenta blanco, sin ojos, con

textura cremosa y sabor delicado, ligeramente dulce y con notas lácticas muy agradables.



Se puede recubrir con **gofio o pimentón**, pero también se comercializa al natural. Es ideal para quienes buscan un queso fácil de combinar, ligero pero con identidad. Es muy popular en desayunos, tapas, y como entrada en catas que presentan la DOP Majorero en toda su amplitud.

Queso palmero curado de manada (La Palma – DOP)

Leche: cabra palmera

Textura: densa, rugosa, de corte cerrado

Sabor: fuerte, persistente, con toques de acidez y monte

Ideal con: vino tinto estructurado, gofio escaldado, miel de palma

El **queso de manada** es la versión más antigua y rotunda del **queso palmero**, elaborado en grandes piezas de más de 8 kilos, con leche cruda de cabras que pastan libremente por barrancos

y cumbres. Se cura durante meses, lo que le da una textura firme, una corteza natural rugosa y un interior marfileño de sabor inolvidable.



Es un queso rudo, profundo, con carácter. De los que se rallan, se comen con pan duro y se comparten como legado. Su acidez elegante y su persistencia lo convierten en un queso para los que aman lo auténtico, sin concesiones. Su presencia en ferias y certámenes es habitual, aunque fuera de la isla sigue siendo un tesoro escondido.

Queso de oveja semicurado de Gran Canaria

Leche: oveja canaria

Textura: cremosa, amarillo pajizo, con ojos pequeños

Sabor: mantequilloso, herbáceo, equilibrado

Ideal con: vino blanco con crianza, sidra seca, frutos secos

En las medianías altas de Gran Canaria, donde la oveja canaria pastorea libre entre fincas y montes, nace un **queso semicurado** poco conocido fuera del entorno local, pero enormemente

valorado por quienes lo conocen. Elaborado con leche cruda de oveja, su corte es limpio, de color pajizo, y su textura sedosa.



En boca, es amable pero largo, con notas a mantequilla, pasto fresco y un final suave. Ideal para acompañar vinos blancos con cuerpo o productos de repostería dulce como pan bizcochado, esta variedad representa la cara más equilibrada y elegante de la quesería grancanaria.

Queso gomero curado y ahumado

Leche: cabra canaria (a veces mezcla)

Textura: firme, ligeramente seca, de corteza oscura

Sabor: ahumado, vegetal, con fondo seco y salino

Ideal con: ron miel, té negro, pan de leña

Pocos quesos reflejan tanto el carácter de una isla como el **queso gomero curado y ahumado**. Elaborado con técnicas ancestrales, se ahúma con leña local y se madura lentamente en despensas ventiladas. La corteza es marrón oscuro, el interior

marfil viejo, y el aroma recuerda al campo tostado por el sol.



Es un queso directo, con sabor seco, ácido y vegetal. En boca, deja una sensación intensa y duradera. Se suele consumir acompañado de dulce de guayaba o miel de palma, aunque marida muy bien con bebidas intensas. Es el broche perfecto para cualquier cata de quesos canarios, y una forma de entender que, en La Gomera, lo simple siempre tiene profundidad.

El queso canario como patrimonio que debemos proteger

El futuro del **queso artesanal canario** no se juega solo en ferias, mercados o restaurantes. Se juega en las políticas que lo respaldan, en las decisiones de compra que tomamos como consumidores, en el valor que damos a lo local frente a lo genérico. En un contexto donde muchas tradiciones alimentarias están en riesgo de desaparecer, el queso canario representa una oportunidad para hacer las cosas bien: con identidad, con

sostenibilidad, con sentido.

Las tres **Denominaciones de Origen Protegida** del Archipiélago –Queso Majorero, Queso Palmero y Queso de Flor de Guía– son un ejemplo de cómo el reconocimiento formal puede proteger no solo un sabor, sino un modelo de vida. Pero hay muchas otras variedades igual de valiosas que aún esperan atención, protección y promoción.



Es aquí donde las instituciones, los sectores productivos y los medios especializados tienen un papel fundamental. Porque **promover el queso canario** no es solo apoyar un alimento: es defender el territorio, dinamizar la economía rural, dar continuidad a saberes tradicionales y ofrecer al mundo un producto auténtico y de calidad.

Hoy más que nunca, hablar de queso en Canarias es hablar de futuro. Y ese futuro merece ser construido desde la raíz, con compromiso colectivo y con orgullo de lo nuestro.

Fuerteventura celebra la excelencia de sus quesos en el Concurso Oficial Agrocanarias 2024

El Cabildo de Fuerteventura felicita con entusiasmo a las queserías mayoreras que han destacado en el prestigioso **Concurso Oficial Agrocanarias 2024**. Este año, el galardón al **Mejor Queso de Canarias** fue otorgado a La Pastora, por su queso semicurado de mezcla untado con pimentón, elaborado por Ganadería La Pared.

Un evento que premia la calidad y el sabor

El certamen, organizado por el Gobierno de Canarias a través del **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)**, tuvo lugar en Fuerteventura gracias a la colaboración de la **Consejería Insular de Agricultura, Ganadería y Pesca**. La competencia contó con la participación de 223 elaboraciones de todas las islas, demostrando la diversidad y calidad de los quesos canarios.

Reconocimiento al esfuerzo y profesionalismo

Lola García, presidenta del Cabildo, y Matías Peña, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, expresaron su reconocimiento a los profesionales del sector quesero. Destacaron el esfuerzo continuo por resaltar la calidad de los quesos de Fuerteventura, subrayando la importancia de estos

premios que valorizan la excelencia y profesionalización del sector.



Galardones destacados

Entre los premios otorgados, destacan:

- **Mejor Queso de Canarias 2024:** La Pastora semicurado de mezcla untado con pimentón (Ganadería La Pared).
- **Premio del Jurado Infantil:** Maxorata de leche pasteurizada tierno (DOP Queso Majorero), elaborado por Grupo de Ganaderos de Fuerteventura.
- **Reconocimiento del Jurado Popular:** Caprarius untado con gofio de leche cruda curado de cabra (DOP Queso Majorero), elaborado por Rayco Ramos Rodríguez, también galardonado con una medalla de oro.

Gran medalla de oro

- **Queso de leche cruda curado de mezcla:** La Pastora untado con pimentón (Ganadería La Pared).
- **Queso de leche cruda curado de oveja:** La Pastorcita untado con gofio (Ganadería La Pared).
- **Queso de leche cruda curado de cabra:** Queso Rosa de la Madera untado con pimentón (La Ampuyenta, elaborado por Héctor Cabrera).

Distinciones en quesos pasteurizados

- **Queso pasteurizado curado:** Maxorata untado con pimentón (DOP Queso Majorero, Grupo Ganaderos de Fuerteventura).
- **Queso pasteurizado semicurado:** Selectum queso mezcla con pimentón y Maxorata de cabra untado con pimentón (DOP Queso Majorero, Grupo Ganaderos de Fuerteventura).
- **Queso pasteurizado curado de cabra:** Julián Díaz untado con gofio (DOP Queso Majorero, elaborado por Arquema S.L.).

Medallas de plata

- **Queso de leche cruda semicurado de cabra:** La Pared untado con pimentón (DOP Queso Majorero, Ganadería La Pared).
- **Queso de leche de cabra pasteurizada semicurado:** El Tofio de cabra untado con pimentón (Grupo de Ganaderos de Fuerteventura), que recibió doble reconocimiento en esta categoría.

El éxito de las queserías majoreras en el Concurso Oficial Agrocanarias 2024 reafirma la posición de Fuerteventura como un referente en la producción de quesos de alta calidad,

demostrando una vez más el compromiso y la pasión de sus productores por ofrecer productos excepcionales.

Maxorata, queso de cabra majorero original

En la isla canaria de Fuerteventura, 1983, nace esta quesería que elabora quesos de forma artesanal, pero sin obviar a las nuevas tecnologías que las adaptado a llevar a cabo una simbiosis para lanzar unos quesos de cabra excepcionales.

Por Ángel Marqués Ávila

Nos declaran desde esta empresa que su misión es la de "*fabricar quesos de forma tradicional pero ajustada a los nuevos métodos, basándose en la diferenciación de los mismos mediante signos inequívocos de calidad y seguridad de nuestros productos, y con una marcada función social orientada al cuidado y desarrollo del sector primario de las islas y sus ganaderos*".

Para conocer más profundamente esta empresa majorera dialogamos con [Ángel González Brito](#), Director Comercial del Grupo Ganaderos de Fuerteventura S.L.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cómo se presenta el 2021 para el sector quesero?

Ángel González Brito.- Pues posiblemente muy complicado para los fabricantes que tengan mucho peso en Horeca y algo mejor

para los que tenemos mayor volumen en alimentación organizada.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar queso artesanal?

Ángel González Brito.- Con respecto a este detalle, falta mucha información al respecto... En principio la idea que se tiene es que se elaboran con leche cruda y que son producciones pequeñas... pero, que sea un queso elaborado con leche pasteurizada, no quiere decir que también obtengamos un producto excelente... De la misma forma que no todos los artesanos son de una alta calidad... Por otro lado, la seguridad alimentaria también hay que tenerla en cuenta... hablamos de salud humana.



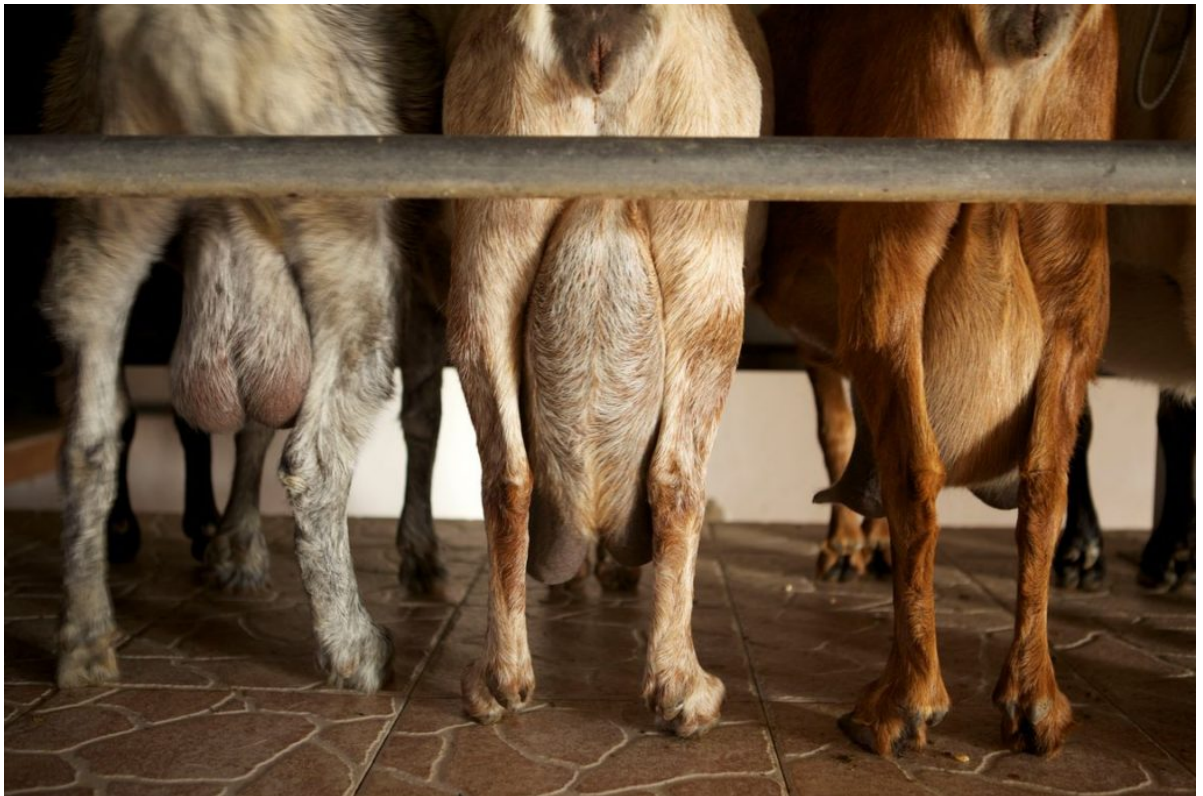
Maxorata, queso de cabra mayorero original

Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

Ángel González Brito.- En general, hacen una buena labor, pues se suelen informar muy bien de lo que ofrecen, sus características, bondades, esto en una gran charcutería es más complicado...

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es momento de la elaboración de quesos artesanales en España?

Ángel González Brito.- Al menos hasta el año pasado vivía un momento dulce, con gran aceptación e interés por parte de los consumidores. La crisis sanitaria y la menor capacidad adquisitiva es posible que lastre las compras de estos productos y que el consumidor se centre en una cesta de la compra más básica.





Ángel Marqués Ávila.- ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

Ángel González Brito.- En mi caso llevo más de 25 años, después de una etapa de Comercial de productos de alimentación.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Y qué te llevo a dar ese paso?

Ángel González Brito.- El participar en un proyecto muy bonito y ambicioso, con una gran transcendencia Insular.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

Ángel González Brito.- Pues tenemos muchos quesos para elegir, podemos decir que hay uno para cada ocasión, dependiendo si lo hacemos en picoteo, de postre, en desayuno, en la cocina... Si queremos algo de variedad, elaborar una tabla de queso es una gran idea y siempre quedarás bien.



Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Ángel González Brito.- Es un mundo muy apasionante y todavía algo desconocido...aunque la tendencia es que haya cada vez más

cultura del queso.

Ángel Marqués Ávila.- Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Ángel González Brito.- Seguiremos apoyando al sector y a nuestros Ganaderos, pues sin ellos no podríamos elaborar nuestros maravillosos quesos. Dándoles formación, consiguiendo alimentación para el ganado a precios más razonables, conseguir que sea un proyecto rentable para ellos...

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra quesería?

Ángel González Brito.- Seguir con la fabricación de un queso tradicional usando las nuevas tecnologías. Mantener el sector quesero y ganadero de la isla.