



## 134 producciones de todas las Islas compiten en Agrocanarias por el galardón al Mejor Queso de Canarias

En esta edición del certamen, organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, participan 40 quesos de Gran Canaria, 37 de La Palma, 25 de Tenerife, 18 de Fuerteventura, 12 de Lanzarote y 3 de La Gomera y de El Hierro, respectivamente

**Un total de 134 producciones procedentes de las siete las islas, compiten en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias por convertirse en el Mejor Queso de Canarias 2019, certamen insular que se celebra en El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden de Puerto de la Cruz, y está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).**

De éstas 40 son de Gran Canaria, 37 de La Palma, 25 de Tenerife, 18 de Fuerteventura y 12 de Lanzarote. El Hierro y La Gomera presentaron 3 producciones a concurso respectivamente.

El director del ICCA, José Díaz-Flores inauguró hoy esta cita, en la que un panel compuesto por 24 catadores expertos, evalúan durante dos jornadas, las muestras participantes siguiendo el sistema de cata ciega.

De entre las producciones participantes se elige el "Mejor Queso de Canarias", máximo galardón; "Mejor Queso Ecológico"; "Mejor Queso de producción limitada"; "Mejor Imagen y Presentación" y "Mejor Queso Popular", reconocimiento que se decidirá durante una cata que tendrá lugar en el stand del Gobierno de Canarias en el Salón Gastronómico Gastrocanarias, el martes, 21 de mayo, de 11 a 14:00 horas. Esta actividad estará abierta a todos los asistentes a esta cita.



Cata del certamen de quesos Agrocanarias 2019

La distinción de "Mejor Queso del Jurado infantil" recaerá en el semicurado de cabra que resulte mejor puntuado por los niños y jóvenes del Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos que participarán en la cata infantil que tendrá lugar a las 17:00 horas de esta tarde para acercar los productos locales a los más pequeños y concienciarles de la importancia de apostar por su consumo.

Además de estas distinciones serán reconocidos con una Gran Medalla de Oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una Medalla de Oro aquellos que alcancen entre el 75 y el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y Medalla de Plata los que logren al menos un 65% de la puntuación.