



El concurso World Cheese Awards 2021 premia la calidad de 41 quesos del Archipiélago

El certamen, que no se celebró en 2020 a causa de la crisis sanitaria, registró 4.079 tipos de queso procedentes de 45 países distintos y forma parte del Asturias Natural International Cheese Festival

La XXIII edición del World Cheese Awards, celebrada en Oviedo, ha concluido premiando a 41 quesos canarios, 18 más que en la convocatoria anterior, celebrada en 2019. Las muestras galardonadas han competido contra otras 4.038 que han llegado de 45 países de todo el mundo y han sido valoradas por un jurado compuesto por más de 250 personas.

Atendiendo al palmarés del concurso, tres quesos canarios ganan en la categoría Gran Oro, el Selectum curado al pimentón de Fuerteventura y el queso de cabra curado con orégano Montesdeoca de Tenerife y el queso curado 7 Lagos, de Lanzarote. En la sección Oro, es Gran Canaria la que registra un título con añejo de cabra de La Gloria.

Las medallas de plata recayeron sobre 15 quesos de las islas: el Volcania curado de vaca y cabra (Vega de San Mateo), el Volcania curado de cabra (Vega de San Mateo), el semicurado de vaca y cabra untado con pimentón de Quesos San Mateo (Vega de San Mateo), el curado de cabra y oveja de Quesos Naroy (Tejeda), el fresco de cabra de San Mateo (Vega de San Mateo), el Flor de Valsequillo de cabra artesano añejo (Valsequillo), el de la Era del Cardón curado de cabra (Agüimes), el Cueva Sosa curado de oveja y cabra (Gáldar), el DOP Media Flor de Guía de Cortijo de Caideros (Gáldar), el Pajonales Bolaños duro de cabra (Las Palmas de Gran Canaria), el Pajonales Bolaños curado (Las Palmas de Gran Canaria) y el Bodega Oveja de Finca de Uga (Arrecife) y el tierno Caletón ahumado natural (Tinajo) resultaron ganadores.

Las de bronce, en cambio, reconocieron la calidad de 22 quesos autóctonos: el queso San Mateo curado de cabra (Vega de San Mateo), el Madrekgua de Valleseco semicurado con pimentón (Valleseco), el Bodega Ovejita de Finca de Uga (Arrecife), el Madre Vieja mezcla de cuajos (Moya), el Lomo Gallego semicurado con pimentón (Telde), La Gloria curado de cabra untado con pimentón (San Bartolomé de Tirajana), el Artesanal Guedes curado de leche cruda de oveja y cabra, Bolaños Fontanales curado (Las Palmas de Gran Canaria), Bolaños almogrote rojo (Las Palmas de Gran Canaria), Boñalos Fogagesto curado (Las Palmas de Gran Canaria), Maxorata semicurado al pimentón DOP, el Tofio curado al pimentón, el semicurado y el curado Quesería Benijos de la Sociedad Cooperativa del Campo la Candelaria (La Orotava), los quesos cabra y vaca curado, el semicurado ahumado y el de oveja curado con Gofio de la Quesería Montesdeoca (Adeje), el queso herreño tierno ahumado y el semicurado natural de SCL Ganaderos El Hierro y el Jameo semicurado y el queso El Faro de cabra semicurado untado en pimentón (Teguise).

La titular regional de Agricultura, Alicia Vanoostende, ha transmitido sus “más sinceras felicitaciones a todos los participantes, especialmente a los premiados”. Para la consejera, se trata de “una oportunidad única para que se conozcan los productos canarios más allá de las fronteras del Archipiélago”, al tiempo que ha asegurado que es “un reconocimiento a un sector afianzado que cada vez cuenta con más prestigio”, algo que, para ella, queda patente “en el aumento de medallas obtenidas”.