



La Pastorcita de oveja añejo untado con gofio, de Ganadería La Pared, elegido Mejor Queso de Canarias 2019

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis. Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno

La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio, elaborado por Ganadería La Pared (Fuerteventura), ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2019", en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Esta quesería suma además de este galardón, el máximo del certamen, dos medallas de plata.

En esta edición participaron un total de 134 quesos de las Islas y se han concedido 37 premios, 32 medallas y cinco distinciones especiales, anunciados hoy por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero y el director del ICCA, José Díaz-Flores. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de "cata ciega". El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen, y el Mejor Queso Popular fue elegido en el marco del VI Salón Gastronómico de Canarias Gastrocanarias por el público visitante.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Lomo Gallego de leche pasteurizada semicurado de mezcla untado con pimentón (Gran Canaria) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Lomo El Chorrillo de leche cruda de mezcla curado, elaborado por Moisés Carmona (Gran Canaria). La Candilera de leche cruda de cabra semicurado ahumado, elaborado por Moisés Carmona bajo la DOP Queso Palmero, obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación; y Selectum de leche pasteurizada de mezcla curado untado con pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura, recibió la de Mejor Queso Popular.

Los Grandes Oros recayeron en El Faro de leche pasteurizada semicurado de cabra untado con pimentón (Lanzarote); Cunygán de leche cruda semicurado de cabra untado con gofio, elaborado por Ana María González (Tenerife); Era del Cardón de leche cruda de cabra curado untado con aceite, gofio y pimentón, elaborado por Luis Martel (Gran Canaria); Cortijo de Caideros de leche cruda viejo de oveja y Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, ambos elaborados por Cristóbal Moreno (Gran Canaria, DOP Queso Flor de Guía, de Media Flora de Guía y Queso de Guía); y Naturteno Inquieto con cobertura enmohecida, elaborado por Alexander López (Tenerife).

Los medallas de Oro fueron para El Herreño de leche pasteurizada de mezcla tierno ahumado, elaborado por Ganaderos de El Hierro; El Tofio de leche pasteurizada de cabra semicurado untado con pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Maxorata de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón elaborado bajo la DOP Queso Majorero por dicho grupo empresarial.

A ellos se suman Cañizo de leche cruda de cabra tierno artesano ahumado, elaborado por Pedro Manuel Cabrera (DOP Queso Palmero); La Gambuesa de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Majorero); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado artesano ahumado, elaborado Félix Gil (DOP Queso Palmero); Cortijo de Caideros de leche cruda de oveja semicurado y Cortijo de Caideros Queso de Media Flor (DOP Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía; Gran Canaria); El Juncal de Garafía de leche cruda de oveja curado, elaborado por Sean Amon (La Palma); y 5senti2 Añoranza de leche cruda de mezcla curado de José Salvador Betancort (Tenerife).

Las Platas se concedieron a El Faro de leche pasteurizada de cabra tierno untado con gofio y El Faro de leche pasteurizada de cabra curado natural (Lanzarote); Montellano de leche pasteurizada de cabra tierno ahumado,



elaborado por Pedro Manuel Cabrera (La Palma), Queso de Naranja de leche pasteurizada de mezcla semicurado natural, elaborado por Ganaranjo S.L (Gran Canaria); El Tofio de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Montesdeoca de leche pasteurizada de cabra viejo untado con gofio (Tenerife); El Isorano de leche pasteurizada de cabra añejo al natural, elaborado por Quesería El Guanche (Tenerife); La Candilera de leche cruda de cabra tierno de manada ahumado, elaborado por Moisés Carmona (DOP Queso Palmero); y La Pared de leche cruda tierno de cabra (DOP Queso Majorero).

Reciben el mismo galardón Majuca de leche cruda de cabra semicurado, elaborado por Juan Carlos Rodríguez (Tenerife); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Palmero) y Las Cuevas de leche cruda de mezcla semicurado, ambos elaborados por Félix Alberto Gil; La Pared de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Majorero); El Caboco de leche cruda de cabra curado, de Antonia María Castro (DOP Queso Palmero); La Cueva del Paso de leche cruda de cabra curado con pimentón y aceite, elaborado por Ramón Ortega (Gran Canaria); Pajonales de leche cruda de cabra curado untado con pimentón, elaborado por Quesos Bolaños (Gran Canaria).

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas, concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis. Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno.

El certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.

Pueden consultar el acta oficial en el siguiente enlace: [Acta quesos Agrocanarias 2019](#)