



## Los gofios canarios compiten por ser el mejor del Archipiélago

Los ganadores de cada categoría –trigo, millo, trigo/millo y otros- se elegirán entre 86 muestras comercializadas procedentes de 17 molinos de las Islas

**El Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2021, que desarrolla su final en El Hierro, elegirá el “Mejor Gofio de Canarias” entre 86 variedades comercializadas procedentes de 17 molinos. El certamen está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).**

Los gofios que han concurrido participarán conforme a su elaboración, estableciendo las categorías de trigo (20 muestras), millo (26), trigo/millo (13) y otros (27) donde habrá tres seleccionados: Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata. Además, de forma independiente a esta clasificación, se reconocerá al mejor producto de todo el Archipiélago, aunque se han establecido las distinciones especiales de “Mejor Gofio Ecológico”, “Mejor Gofio de Grano Local” y “Mejor Imagen y Presentación”.

La cata, que ha tenido lugar hoy 12 de julio, ha contado con un jurado compuesto por 16 miembros que valorarán las cualidades organolépticas de los gofios como el olor, el sabor, color o su textura, entre otras.

“Si pensamos en Canarias, no existe un producto agroalimentario más identitario que el gofio”, declaró la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca de Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, resaltando que “además de contar con múltiples propiedades dietéticas y nutritivas, desde 2014 dispone de la Identificación Geográfica Protegida, una Figura de Calidad”. Además, la titular regional ha insistido en que “este tipo de eventos ayuda a revalorizar los productos canarios, al tiempo que anima a que los productores se reinventen y se esfuercen por alcanzar a nuevos públicos”.

El presidente del Cabildo de El Hierro, Alpidio Armas, se ha mostrado “encantado de que la Isla sea sede del concurso”, recordando que el gofio “ha sido el alimento que mantuvo a Canarias lejos del hambre cuando no había recursos”, añadiendo que ahora su uso puede darse “en todas las comidas del día gracias a sus propiedades culinarias”. Aunque la isla actualmente cuenta con un único molino, Armas destacó la “larga tradición de elaboración herreña, donde antes en cada casa se hacía un tipo de gofio diferente según el tipo de grano disponible”.

Por último, Basilio Pérez, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, destacó “el esfuerzo logístico de la Consejería para que las 86 muestras estén presentes en el concurso”. Pérez ha explicado que la intención de extender y normalizar el consumo de gofio “va más allá del núcleo familiar, por lo que se está haciendo un esfuerzo para que llegue a bares, cafeterías y hoteles ya que puede presentarse y comercializarse de múltiples maneras”, asegurando que “pronto se mantendrán reuniones con el sector de los molinos en Canarias para afrontar este reto”.