



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Un queso fresco de leche cruda de cabra, elegido el mejor de Tenerife en el V Concurso Insular

El Cabildo realizará una campaña promocional vinculada a la gastronomía para impulsar el consumo del queso artesanal

Tenerife – 15/05/2017. La Quesería Majuca de Arico ha recogido hoy [lunes 15] en el Salón Noble del Cabildo el galardón que acredita a su queso fresco de leche cruda de cabra como el mejor de Tenerife en el V Concurso Insular de Quesos, que organiza la Asociación Cultural Pinolore en colaboración con el Cabildo, a través del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En total, se presentaron al certamen 78 quesos elaborados de forma artesanal por 28 queserías, y además del reconocimiento al ganador, se han entregado tres medallas de oro, siete de plata, tres de bronce, y una distinción especial del jurado.

La entrega de premios ha contado con la presencia del presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales; el alcalde de La Orotava, Francisco Linares; y el gerente de la Asociación Cultural Pinolore, Jesús García.

Alonso ha anunciado durante el acto que el Cabildo va a promover “nuevas acciones de promoción del queso vinculadas a la gastronomía para impulsar el consumo de este producto”. Por su parte, el consejero Jesús Morales ha insistido en “que tenemos que poner en valor el trabajo y la dedicación de todos los ganaderos, que han conseguido que nuestros quesos sean reconocidos a nivel nacional e internacional”.

El viceconsejero del Sector Primario ha destacado la alta calidad de los quesos canarios y ha manifestado que “desde el Gobierno vamos a seguir apoyando a este sector que cada vez está haciendo mejor las cosas”.

Por último, el alcalde de La Orotava ha incidido en el “avance espectacular” del queso, “un producto que lleva muchas horas de sacrificio y mucho trabajo que nadie ve, por lo que premios como éstos le dan cierta visibilidad”.

Ganadores

Los ganadores del concurso han sido los siguientes:

Mejor queso del V Concurso Insular de Quesos 2017

Queso fresco de leche cruda de cabra

Elaborado por: Quesería Majuca (Arico)



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Medallas de oro

Queso semicurado de leche cruda de cabra untado con gofio

Elaborado por: Quesería Chimiche (Granadilla de Abona)

Queso semicurado de leche cruda de cabra untado con pimentón

Elaborado por: Quesería Chimiche (Granadilla de Abona).

Queso curado de leche cruda de cabra untado con gofio

Elaborado por: Quesería Chimiche (Granadilla de Abona).

Medallas de plata

Queso fresco de leche pasteurizada de cabra y vaca

Elaborado por: la Sociedad Cooperativa Campo Candelaria (La Orotava).

Queso fresco de leche cruda de cabra

Elaborado por: Finca La Pasada (Santiago del Teide)

Queso fresco de leche cruda de cabra

Elaborado por: Granja Cholucas (Fasnía)

Queso fresco de leche cruda de cabra ahumado

Elaborado por: Quesería Florida "La Punta" (La Laguna)

Queso semicurado de leche cruda de cabra untado con gofio

Elaborado por: Cunygan (Candelaria)

Queso curado de leche cruda de cabra untado con pimentón

Elaborado por: Quesería Chimiche (Granadilla de Abona)

Queso curado de leche cruda de cabra

Elaborado por: Naturteno (Buenavista del Norte)

Medallas de bronce

Queso fresco de leche cruda de cabra y oveja

Elaborado por: Granja Ara (Santa Úrsula)

Queso semicurado de leche cruda de cabra y oveja untado con pimentón

Elaborado por: Granja Ara (Santa Úrsula)

Queso curado de leche pasteurizada de cabra, vaca y oveja



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Elaborado por: Biogranja Montesdeoca S.L (Adeje)

Distinción especial del jurado

Queso curado de leche pasteurizada de cabra

Marca: Montesdeoca (Adeje)