

La Gomera tiene el mejor queso semicurado de Canarias

Escrito por Gabinete de Prensa Cabildo de La Gomera, on 03-06-2008



La Gomera tiene el mejor queso semicurado de Canarias

Curbelo destaca el reconocimiento del Gobierno canario a través de Agrocanarias y prueba del éxito de la apuesta insular por el sector ganadero

El galardón gomero, el único de la Provincia tinerfeña, será un incentivo para la producción y la comercialización de productos agroalimentarios de la Isla. La Gomera tiene el mejor queso semicurado de toda Canarias, según los resultados del concurso de quesos organizado por el Gobierno de Canarias dentro de Agrocanarias 2008 y celebrados en la Isla colombina.

Así lo destaca el presidente del Cabildo, Casimiro Curbelo, quien asegura que el reconocimiento regional prueba el gran éxito de la apuesta insular por el sector ganadero.

Curbelo felicita a los productores del queso La Cabezada, ganador del primer premio, en la referida cata y subraya que, "sin lugar a dudas, este galardón será un importante incentivo para la producción y la comercialización de los productos agroalimentarios gomeros, entre los que no sólo está el queso, sino también el almogrote, fabricado con el queso gomero cuya calidad ha sido ampliamente reconocida".

El presidente insular resalta la predisposición del sector insular, su trabajo y su tenacidad para alcanzar mayores cuotas de mercado, a lo que, según su criterio, también se contribuirá de forma decidida a través de la denominación de origen impulsada por la Corporación insular y actualmente en fase de creación.

"El Cabildo ha sembrado y el sector primario empieza a recoger la cosecha", indica antes de recordar que la Institución promovió la creación de la Asociación Insular de Ganaderos, que empezó a funcionar hace escasos meses; trabaja en la culminación de las obras y la fórmula de explotación de la Quesería, y ha proyectado la puesta en funcionamiento de un centro de almacenamiento de forrajes, para reducir la frecuencia en que es necesario comprar suministros fuera de la Isla y abaratar precios.

"Estas son sólo algunas de las iniciativas emprendidas por el Cabildo, que ha apostado de forma

clara y decidida por el sector primario, y que defiende una política de integración y colaboración con los agricultores y los ganaderos, para de forma conjunta marcar las pautas del desarrollo insular.

Según Curbelo, prueba de esta defensa clara del mundo agrario es también que la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias haya escogido este año a La Gomera para celebrar la referida cata de quesos de Agrocanarias 2008, la más importante de cuantas se organizan en la Comunidad Autónoma, y en la que el único queso de la Provincia tinerfeña que resultó premiado fue el semicurado gomero.

"Este resultado cobra aún más importancia si tenemos en cuenta la superioridad del número de productos presentada desde otros puntos del Archipiélago, pues La Gomera sólo presentó ocho quesos al concurso regional, pero cada vez es más evidente que La Gomera produce un queso de mucha calidad, que ha sido reconocido incluso en mercados europeos como el alemán, con el que ya se han hecho algunos ensayos", comenta antes de asegurar que, "con toda probabilidad el premio de Agrocanarias será un nuevo e importante aliciente para los productores de queso y los ganaderos gomeros en general".

Insiste en el gran potencial del sector primario, en general, y la ganadería, en particular, que ya agrupa a cerca de 150 productores de la Isla, y se refiere, por último, al gran despegue que ha experimentado la ganadería gomera en los últimos años pues, según especifica, 12 queseros disponen ya del registro sanitario, necesario para la producción y la comercialización de sus productos.