

Manuel Padrón, Gomera, "premio Agrocanarias 2008, categoría queso de leche cruda semicurado de cabra

Escrito por GomeraHoy, on 03-06-2008



Manuel Padrón, "premio Agrocanarias 2008, categoría queso de leche cruda semicurado de cabra

[Julián Díaz se alza con el premio Agrocanarias 2008 al Mejor Queso de Canarias].

[El fallo lo dio a conocer hoy en rueda de prensa la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, Pilar Merino, quien felicitó a los ganadores en las diez categorías a concurso.

El certamen, celebrado en La Gomera, contemplaba las categorías de quesos elaborados con leche pasteurizada y cruda, y dentro de cada uno de estos las modalidades de tiernos, semicurados y curados, así como los que se inscriben en la categoría de quesos elaborados con cuajo vegetal, con las variantes de intervenir en el proceso solo el cuajo vegetal o bien la mezcla de este con el animal.

El comité de cata, constituido por 24 expertos, valoró la calidad de los quesos y otorgó los premios que se han dado a conocer, anticipando de esta manera el acto de entrega de esas distinciones que coincidirá con los premios Agrocanarias 2008 de Vinos y los Premios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios, que igualmente convoca la Consejería.

Pilar Merino valoró los avances que se están alcanzando en el sector, que cuenta con

tres Denominaciones de Origen Protegidas correspondientes a los quesos Majorero, Palmero, y de Flor de Guía, así como la importancia que este producto tiene en la alimentación canaria, con un consumo de más de nueve kilos por persona al año, con lo que supera en 2,2 kilos a la media española.

Por su parte, Guillermo Díaz Guerra valoró el auge y avances tecnológicos que viven las queserías que, dijo, han consolidado la aportación mecánica manteniendo el cuidado en la elaboración de sus producciones, con sello de calidad y autenticidad.

Se refirió de manera especial a **los quesos de La Gomera, que por primera vez en este certamen obtienen un premio**, y dio a conocer el interés que mueve a los ganaderos de esa Isla para avanzar hacia el establecimiento de una Denominación de Origen Protegida.

PREMIADOS DEL CONCURSO DE QUESOS AGROCANARIAS 2008

CATEGORÍA QUESO DE LECHE PASTEURIZADA TIERNO

Maxorata D.O.P. Queso Majorero Elaborado por S.A.T. Ganaderos de Fuerteventura

CATEGORÍA QUESO DE LECHE PASTEURIZADA SEMICURADO

Finca de Uga Lanzarote Elaborado por BTL Lanzarote S.L.

CATEGORÍA QUESO DE LECHE PASTEURIZADA CURADO

Tofio Fuerteventura Elaborado por S.A.T. Ganaderos de Fuerteventura

CATEGORÍA QUESO DE LECHE CRUDA TIERNO DE CABRA

La Suerte del Ángel Fuerteventura Elaborado por Ganadería Ana de León S.C.P.

CATEGORÍA QUESO DE LECHE CRUDA SEMICURADO DE CABRA

La Cabezada La Gomera Elaborado por Manuel Ramón Padrón Padilla

CATEGORÍA QUESO DE LECHE CRUDA CURADO DE CABRA

Julián Díaz D.O.P. Queso Majorero Elaborado por Arquema S.L.

ACCÉSIT

Finca de Uga Lanzarote Elaborado por BTL Lanzarote S.L.

CATEGORÍA QUESO DE LECHE CRUDA SEMICURADO DE MEZCLA

Queso Las Mesas Gran Canaria Elaborado por Nicasio Díaz López

CATEGORÍA QUESO DE LECHE CRUDA CURADO DE MEZCLA

Finca de Uga Lanzarote Elaborado por BTL Lanzarote S.L.

CATEGORÍA QUESO DE CUAJO VEGETAL

Quesos El Cortijo de Calderos Gran Canaria Elaborado por Cristóbal Moreno Díaz

CATEGORÍA QUESO DE CUAJO VEGETAL Y ANIMAL

Queso Las Mesas Gran Canaria Elaborado por Nicasio Díaz López

PREMIO A LA MEJOR IMAGEN Y PRESENTACIÓN

La Gambuela D.O.P. Queso Majorero Elaborado por Lorenzo Martín Rodríguez

DISTINCIÓN ESPECIAL DEL JURADO "MEJOR QUESO DE CANARIAS"

Julián Díaz D.O.P. Queso Majorero Elaborado por Arquema S.L.