



GRAN CANARIA, LA ISLA DEL QUESO



La tradición quesera de Gran Canaria se refleja en la producción artesanal de una amplia variedad de productos que pasa de generación a generación, favoreciendo que prácticas ancestrales como el **pastoreo** o la **transhumancia** sigan vivas y aporten a dichos manjares **aromas y sabores únicos para los sentidos**. Los microclimas de la isla, responsables de la diversidad paisajística, hacen que las excelentes razas autóctonas de ovejas, cabras y vacas se alimenten de una manera única, lo que garantiza una leche excelente para elaborar magníficos quesos cargados de personalidad y tradiciones.

Gran Canaria produce aproximadamente 3.000 toneladas de queso al año, de las cuales la mitad proceden de un centenar de pequeñas queserías, que emplean leche cruda (sin tratamiento térmico) de su propia explotación ganadera. Esto es posible gracias a la elevada sanidad del ganado en las islas, con una maduración inferior a 60 días, que asegura una **calidad imposible de encontrar** en producciones industriales.



La leche cruda, procedente de **ovejas, cabras y vacas**, consigue los denominados "**quesos puros**"; aunque lo habitual es mezclar distintas proporciones de los tres tipos de leche, logrando que cada queso tenga sabores y aromas propios de la de las ovejas; la cremosidad de la de vaca, y un toque de la acidez y textura de la de cabra. Estos quesos son los denominados "**quesos de mezcla**".

El cuajo de estos quesos son de origen animal, obtenido del estómago de corderos y baifos, o de origen vegetal. El cuajo vegetal es el más peculiar, siendo así Gran Canaria **uno de los pocos lugares en el mundo** donde se realiza, obtenido de las **flores de cardo** (*Cynara cardunculus*) maceradas en agua. Estos son los **quesos de flor**. Y cuando se mezcla cuajo vegetal y animal, se consiguen los **de media flor**.

Con todo esto, finalmente, se logran quesos tiernos, semicurados y curados, gracias al proceso de maduración que se someten, y que va desde los 5 hasta los 105 días. Los quesos de Gran Canaria son normalmente de pasta prensada y forma cilíndrica, con tonalidades que van del blanco marfil al "amarillo pajizo", dependiendo de las mezclas de leche y del tiempo de maduración. Pueden presentar pequeños ojos y cavidades, propios de la elaboración con leche cruda.

La reconocida y premiada calidad de los quesos de Gran Canaria ha propiciado que la isla acoga un **Foro Internacional que se celebrará en el Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas de Gran Canaria los días 15 y 16 de octubre de 2018**. Este encuentro permitirá estudiar los aspectos más destacados de la elaboración del queso y su promoción internacional, gracias a un completo programa de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates que correrán a cargo de contrastados profesionales del sector gastronómico, la distribución y la producción. De este modo, el principal objetivo de las jornadas será ampliar el conocimiento de este sensacional producto y conseguir que los principales chef del mundo incorporen a sus creaciones culinarias todo lo que puede aportar Gran Canaria, la isla del queso.

@SaboreaGC

@SaboreaGC

@saboreagc

www.grancanaria.com | www.grancanaria.com/blog

