



# Quesos de Flor



## *Quesos de Flor*

La zona de **medianía del noroeste** de Gran Canaria es, por su clima, un buen entorno para la cría de ganado **ovino**, **vacuno** y **caprino**. Por ello, tradicionalmente, sus quesos son elaborados con **mezcla de las tres leches**, dominando la de oveja. Así se reúnen la riqueza de sabores y aromas del queso de oveja, la cremosidad del de vaca y un toque de la acidez y textura del de cabra. Estos quesos producidos en Santa María de Guía, Gáldar y Moya son conocidos como “Quesos de Guía”, por ser éste el municipio que realizaba su comercialización.



La zona noroeste de Gran Canaria es el mejor entorno de la isla para la cría de ganado ovino



## ¿Cómo se hace?

Aunque la mayor parte del queso producido en la comarca se hace a base de leche y cuajo animal algunos productores siguen utilizando **cuajo vegetal**. Este peculiar cuajo sale de las **flores del cardo** (*Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* y *Cynara scolymus*) que maceradas en agua tienen la facultad de cuajar la leche. El queso elaborado de esa manera se denomina queso de flor, siendo esta comarca gran Canaria **uno de los pocos lugares en el mundo** donde se realiza.

También se producen en la zona **quesos de media flor**, utilizando para el cuajado una mezcla de maceración de flor de cardo y cuajo animal.

## ¿Cómo son los quesos de cuajo vegetal?

Los **quesos de flor** tienen una textura y cremosidad características; son quesos que se pueden untar e incluso en ocasiones comer con cuchara. Además, tienen un sabor peculiar ligeramente amargo. Los quesos de **media flor** son menos cremosos y amargos que los de flor.



*Queso de Flor  
de Guía*



*Queso de Media Flor  
de Guía*



*Queso de Guía*



## *La Denominación de Origen*

En la actualidad está dando sus primeros pasos una Denominación de Origen Protegida, **“Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía”** que incluye los tres tipos de queso tradicionales: de flor, de media de flor y de cuajo animal. En los tres casos se exige, entre otros aspectos, que los quesos estén elaborados mayoritariamente con leche de oveja y que cumplan con el formato cilíndrico de base ancha y poca altura característico de la zona.



*El Queso de Flor  
de Guía es una joya  
de la gastronomía  
y la cultura  
de nuestra isla*



Cabildo de  
Gran Canaria

Agricultura,  
Ganadería, Pesca,  
Patrimonio y Aguas