

# **La Fiesta del Queso cumple su XXX aniversario**

**el mismo año que se obtiene  
la Denominación de Origen  
del Queso de Flor de Guía**



**Sergio Aguiar Castellano**

## La Fiesta del Queso cumple su XXX aniversario el mismo año que se obtiene la Denominación de Origen del Queso de Flor de Guía

En el año 1976, concretamente en el mes de marzo, el entonces alcalde de Guía de Gran Canaria, José Carlos González Ruiz, fue el pregonero de las Fiestas de San José de la Montaña, en el barrio de Montaña Alta.



D. José Carlos González Ruiz con el cura D. Bruno Quintana

Con una “brillante exposición” según el periódico La Provincia (19-03-1976), el alcalde se refirió a la necesidad de devolver a las gentes el sentido de apego a la tierra que antaño existía, “para que, en una simbiosis perfecta de hombre-naturaleza, podamos todavía en tiempos tan constructivos, llevar una vida de verdaderos hombres, eliminando los aspectos negativos que el progreso comporta”.

Objetivo que para José Carlos González Ruiz se conseguiría: “Para ello es preciso remodelar nuestra agricultura y nuestra ganadería haciendo la vida del campo cómoda y rentable, poniendo al alcance de todos la posibilidad de un existencia digna y decorosa. Pero ello no esperamos que nos venga hecho desde arriba. Es preciso que nosotros empecemos por unirnos para defender nuestros intereses”

Y a continuación el pregonero decía:

“Hay un producto que tiene fama nacional, que es nuestro Queso de Guía. Todavía no se ha promocionado lo suficiente y creemos que puede ser el comienzo de un despegue económico e inclusive turístico, para lo que esta zona reúne inmejorables condiciones. El crear una fiesta para todas las medianías que podría denominarse “**Fiesta del Queso**”, a base de un gran mercado con atracciones folclóricas, ventorrillos, labores de artesanía, etc, que polarizara la atención de la isla sobre nuestros productos, es una idea que lanzo desde aquí en la seguridad de que puede llevarse a la práctica. Esa puede ser la primera labor de una junta de vecinos que se forme para mover a las gentes en ese sentido, con la seguridad de encontrar apoyo a nivel local y provincial”.

Añadía el alcalde que: “Ya en estado más avanzado se podría crear una cooperativa de producción y distribución que obtendría para nuestros productos agrícolas y ganaderos los precios adecuados a su calidad”.



Montaña Alta (1998)

Y de esta manera con la propuesta hecha en el pregón de San José de la Montaña, los vecinos de Montaña Alta en 1977, tomando el testigo dado por José Carlos González Ruiz constituyen una comisión con el objetivo de celebrar la primera Fiesta del Queso, que se celebró el domingo 27 de marzo de 1977

**GUIA El domingo, "I Fiesta del Queso" en Montaña Alta**

**SANTA MARIA DE GUIA** (De nuestro corresponsal). — Organizada por la Comisión de Festejos de Montaña Alta, el próximo domingo se celebrará en aquella localidad la "I Fiesta del Queso", que cuenta con el patrocinio del Patronato Provincial de Turismo y del Ayuntamiento de esta ciudad. Será una conmemoración eminentemente típica, cuya primera experiencia se estima va a resultar bastante interesante. La comisión organizadora, para esta jornada, ha previsto la actuación de distintos conjuntos folklóricos, venta del producto a precios de costo, estampas artesanas, exposición fotográfica sobre las medianías y, por supuesto, la degustación del añejo queso de flor de aquellas inmediaciones. En próximas ediciones daremos a conocer el programa completo de los actos organizados.

**RECITAL DE VICTORIANO FERNANDEZ**

Numerosas personas escucharon el pasado martes el recital de canciones y de arias de ópera del tenor Victoriano Fernández, que se celebró en el Casino de Instrucción y Recreo bajo el patrocinio de la Delegación de Cultura del Ayuntamiento de esta ciudad. Acompañado al piano por Luis Mejías, el tenor interpretó canciones españolas...

**LA FIESTA DEL QUESO MONTAÑA ALTA GUIA**

**27 Marzo 1977**

Patronato Provincial de Turismo, Ayuntamiento de esta ciudad, Comisión de Festejos de Montaña Alta, Delegación de Cultura del Ayuntamiento de San José de la Montaña

tada proyección de "La Umbría". Al final se tiene previsto un coloquio. El acto será a las ocho de la tarde, patrocinado por el Ayuntamiento de esta ciudad. Sigfrido Calero Aguiar

La Provincia, viernes 25 de marzo de 1977

La primera fiesta del Queso fue una exaltación plena de la canariedad, los grupos folclóricos que participaron fueron los “Chicharrones” de Teror, que cantaron una misa canaria, y un grupo de la Escuela de Magisterio. A todos aquellos que visitaron Montaña Alta la comisión les obsequió con platos canarios, como potaje, acompañado del pan artesano de la zona, y por supuesto el queso de flor de Guía.

Pero si singular ya era de por sí la nueva Fiesta del Queso, aquél mismo día, y por la tarde, la Parroquia de San José de la Montaña fue protagonista de una “boda canaria”. Los contrayentes acudieron en una carreta con la vestimenta típica de la zona, así como un nutrido grupo de invitados, al finalizar esta boda los padrinos de los novios ofrecían a los invitados trozos de pan y queso de Guía, volviendo el nuevo matrimonio a marcharse en la carreta que los había conducido a la iglesia.



La ermita de San José de la Montaña fue creada en el año 1916 y erigida en Parroquia en 1940

La primera comisión de la Fiesta del Queso, estuvo formada por vecinos de Montaña Alta y en la misma participó de forma muy activa el cura párroco Santiago Suárez. Pero la Fiesta del Queso que nació con grandes posibilidades y gran entusiasmo, fue poco a poco languideciendo, especialmente por problemas económicos.





Santiago Suárez cura párroco de San José de la Montaña en 1977

Apenas tres ediciones se celebraron de esta fiesta, la comisión de la misma, según parece, debido a que cada vez era mayor el número de personas que la visitaban, y por tanto era preciso una mayor cantidad de productos de la tierra para degustar, así como mejores grupos folclóricos y actividades paralelas, especialmente artesanas, con lo que ello supone de inversión para traslado de grupos y artesanos. Ante ello llegó el momento en que se vieron desbordados económicamente, sin recibir las esperadas y prometidas ayudas oficiales, teniendo por tanto que desistir de su organización, por lo que a comienzos de los años 80 del siglo XX dejó de celebrarse.

Pasarían unos cuatro años aproximadamente, para que la Fiesta del Queso volviera a celebrarse, esta vez organizada por un grupo de personas de Guía casco, que en el mes de junio de 1985 la celebran en la Plaza Grande. Esta comisión la estuvo organizando durante siete años, pues en el año 1993 deja de hacerlo, al igual que la comisión de Montaña Alta, por problemas económicos. Pero en esta ocasión, dado el arraigo que la Fiesta del Queso ya tenía, el Ayuntamiento de Guía decide organizarlas.



Programa de la Fiesta del Queso de 1985

Y de esta forma, desde el año 1993 es el Ayuntamiento de Guía es el encargado de su organización, pero con una particularidad, que la fiesta se celebra dos días, uno en el casco histórico de la ciudad y el otro en Piedras de Molino.

Por tanto la Fiesta del Queso después de las vicisitudes que hemos visto desde su origen allá por el mes de marzo de 1977, está plenamente consolidada, cumpliéndose en este 2007 los treinta años de la celebración de su primera edición.



Fiesta del Queso año 1988

## Denominación de origen

Este año la Fiesta del Queso está de enhorabuena por partida doble, por un lado como queda dicho por sus treinta años de haberse celebrado su primera edición en Montaña Alta en 1977, y por otro por que el Queso de Flor de Guía ha conseguido, por fin, y después de muchos años de trabajo, por parte de un grupo de técnicos del Ayuntamiento de Guía la calificación de Denominación de Origen Protegida: Queso de Flor de Guía y Queso de Guía (BOC del día 26 de marzo de 2007). Para ver el BOC: <http://www.gobcan.es/boc/2007/061/007.html>)

Según lo aprobado estas son las características:

La Denominación de Origen Protegida "Queso de Flor de Guía y Queso de Guía" ampara los siguientes tipos de quesos:

**QUESO DE FLOR DE GUÍA:** graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.
- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.
- La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%.

Su principal característica radica en que la coagulación de la leche se realizará exclusivamente con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus*.



**QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA:** graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.
- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.
- La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%.

Se caracteriza este tipo de queso porque la coagulación de la leche se realizará con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus* en un porcentaje siempre superior al 50%.



Artesanas elaborando el Queso de Guía

**QUESO DE GUÍA:** graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.



- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.
- La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%.

En este tipo de queso la coagulación de la leche se realizará con cuajo animal y/o vegetal (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) y/o otros fermentos autorizados.



Preparación del cuajo vegetal con capítulos florales secos

Los quesos amparados según el grado de maduración, se clasifican en:

- "Semicurado", si el proceso de maduración está comprendido entre 15 y 60 días.
- "Curado", si el proceso de maduración es superior a 60 días.

Para los quesos amparados que hayan sido elaborados con leche cruda procedente de ganado del propio elaborador, se podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la mención "artesano".



Artesanas queseras y quesos de Guía “curándose” en cañizos

#### B.1.2.- Estacionalidad.

El queso que se produce en los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía presenta una estacionalidad muy marcada y altamente arraigada con el sistema tradicional de producción. Esta característica es fundamental y marca el período de producción. Por tanto, para que los quesos puedan ser amparados deberán ser producidos en el período comprendido entre los meses de enero a julio.



Antigua Casa de las medianías de Guía. Con quesos madurándose en el cañizo.



Monumento a la Artesanía realizado por el profesor y escultor guineño Cayetano Guerra Aguiar, que se encuentra en el casco histórico de Guía. Inaugurado en el año 1989.

## B.2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO:

Al término de su maduración, los quesos amparados presentarán las siguientes características físicas y organolépticas:

Para el QUESO DE FLOR DE GUÍA:

- Forma: cilíndrica.
- Altura: de 4 a 6 cm.
- Diámetro: entre 22 y 30 cm.
- Peso: entre 2 y 5 kg.
- Corteza: en los quesos de corta maduración, la corteza exterior es bastante fina, elástica y blanda, de color blanco-marfil apagado y formas con tendencia a torta. En los quesos de mayor maduración, la corteza es más dura, bien definida y de color marrón oscuro. En ambos casos la corteza presenta las impresiones de la quesera en la cara de la base con las marcas del paño bien definidas y los bordes lisos.
- Pasta: en los quesos semicurados la masa es de color crema, de consistencia muy blanda, cerrada al corte, de textura muy cremosa y de sabor ácido y amargo, muy aromático, mientras que en los curados es de color amarillo-parduzco, de consistencia dura, que al partirse produce un agradable olor, sabor amargo y sensación picante.
- Olor. Intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos) y animal (cuajo).
- Aromas. Intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor.

- Sabores elementales. Sabor amargo, salados y ácidos.
- Sensaciones trigeminales. Ligeramente ardientes y astringentes.
- Regusto. Persistencia media.
- Persistencia aromática. Media.
- Textura. Quesos cerrados, compactos y pastosos.

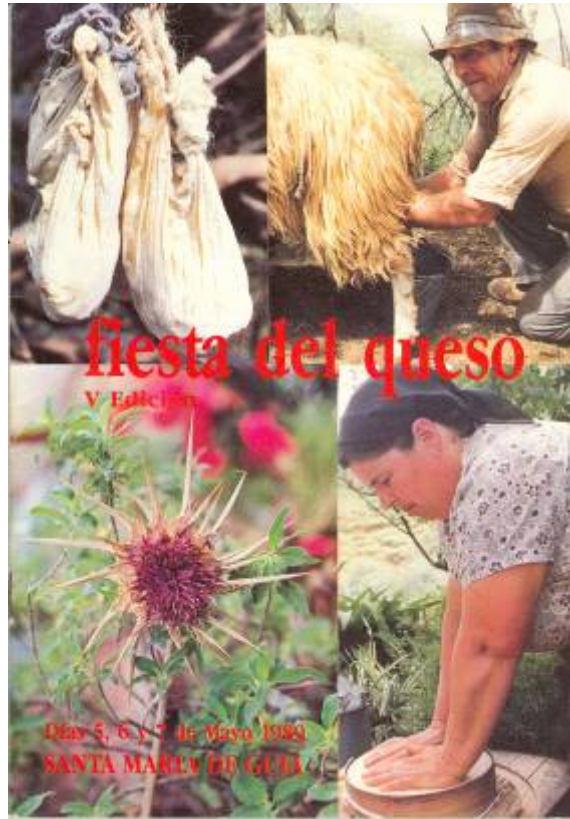


Artesanas elaborando el Queso de Flor de Guía

Para el QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA:

- Forma: cilíndrica.
- Altura: de 4 a 8 cm.
- Diámetro: entre 22 y 30 cm.
- Peso: entre 2 y 5 kg.
- Corteza: el color y el grosor varía según el tiempo de maduración. Así, en el caso de los quesos de corta maduración, la corteza es fina y de color marfil, mientras que los más curados tienen la corteza más gruesa con coloración marrón. La corteza presenta los bordes lisos con las impresiones de la quesera en la cara de la base.
- Pasta: la masa es de color blanco marfil a amarillo según maduración, compacta al corte, de textura cremosa a consistencia muy dura según maduración, y de sabor ácido y sensación ligeramente picante.
- Olor. Intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos), animal (cuajo) y en ocasiones floral o torrefacto.
- Aromas. Intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor, presencia de aromas de fermentos.
- Sabores elementales. Sabor amargo y salado, ligeramente ácido.
- Sensaciones trigeminales. Ligeramente ardientes, picantes y astringentes.

- Regusto. Persistencia media baja.
- Persistencia aromática. Media baja
- Textura. Quesos cerrados, compactos y en ocasiones gomosos o cremosos.



Programa de la Fiesta del Queso. Año1989



Ordeño de ovejas. Cortijo de Lomo Gordo

Para el QUESO DE GUÍA

- Forma: cilíndrica.
- Altura: de 4 a 8 cm.
- Diámetro: entre 20 y 30 cm.
- Peso: entre 2 y 5 kg.



Cueva de maduración del queso de Guía

- Corteza: tanto en el grosor como en el color presentan variación dependiendo del tiempo de maduración, de tal forma que nos encontramos con la corteza exterior bastante fina y de color marfil para quesos semicurados y cortezas gruesas de color marrón oscuro en los más curados, pasando por toda la gama de amarillos. Presentan las impresiones de la quesera en la cara de la base, pudiendo aparecer o no una flor simétrica.
- Pasta: el color de la masa va del blanco-marfil al amarillo, la consistencia oscila entre la muy blanda y la dura, aunque por lo general son compactos al corte y cerrados. Predominan los sabores salados y ácidos y en ocasiones presenta tintes amargos y sensación picante.
- Olor. Intensidad media, con predominancia de la familia láctica, seguido de la animal.
- Aromas. Intensidad media, con los mismos identificadores que el olor, sobre todo recalando la familia láctica.
- Sabores elementales. Sabor salado y ácido sobre todo, detectándose en algunos un ligero sabor amargo.
- Sensaciones trigeminales. Sobre todo sensación de astringencia, seguido del ardiente, pero ambos con valores medios a bajos.
- Regusto. Persistencia media.

- Persistencia aromática. Media baja a baja.
- Textura. Quesos cerrados, compactos y en ocasiones cremosos.



Ovejas pastando en los Cortijos de los Altos de Guía

### B.3.- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE LA LECHE Y DEL QUESO.

Los parámetros mínimos de composición de la leche serán:

Oveja:

- Proteínas: mínimo 3,90% (peso/peso).
- Materias grasas: mínimo 6,50% (peso/peso).
- Extracto seco total: mínimo 15,15%.

Vaca:

- Proteínas: mínimo 3,20% (peso/peso).
- Materias grasas: mínimo 3,20% (peso/peso).
- Extracto seco total: mínimo 13,00%.



Ganadero en el Cortijo de Palominos (Gáldar)

Cabra:

- Proteínas: mínimo 3,40% (peso/peso).
- Materias grasas: mínimo 4,30% (peso/peso).
- Extracto seco total: mínimo 14,00%.

Las características químicas serán variables, según el grado de maduración, presentando los siguientes valores mínimos:

Para el QUESO DE FLOR DE GUÍA:

- Proteína: 22,50% (sobre extracto seco).
- Grasa: 29,50% (sobre extracto seco).
- Extracto seco: 56,50%.





Comercio de Augusto Álamo en Guía (drcha foto) fundado en 1930, hoy cerrado.

Para el QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA:

- Proteína: 23,50% (sobre extracto seco).
- Grasa: 27,50% (sobre extractor seco).
- Extracto seco: 55,50%.

Para el QUESO DE GUÍA:

- Proteína: 24,10% (sobre extracto seco).
- Grasa: 27,50% (sobre extracto seco).
- Extracto seco: 57,00%.

**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción de la leche apta para los productos amparados por esta denominación de origen coincide con la zona de elaboración y maduración y se circunscribe a tres municipios de la Comarca noroeste de Gran Canaria, que son:



Cortijo “El Gusano”

Gáldar: Con sus 67,6 km<sup>2</sup>, es el municipio más extenso de la comarca norte de Gran Canaria. El perímetro de esta demarcación se parece a un triángulo muy irregular, con afilado vértice en el interior de la isla, por encima de los 1.500 m de altitud, en las proximidades de los Moriscos. El borde septentrional es la orilla del mar, en tanto que el poniente limita con Guía y Moya y por el oeste con Agaete.



Feria de ganado de Montaña Alta. Década de los 80 del siglo XX

Moya: El municipio de Moya, enclavado en la parte central del Norte de Gran Canaria, cuenta con una superficie de 36,3 km<sup>2</sup>. Recibe esta denominación del antiguo

marquesado, que allí tenía ubicados sus predios. Por la parte septentrional da hacia el mar, por el levante limita con Arucas, Firgas y Valleseco, por el lado sur linda con los municipios de Artenara y Tejeda, así como una diminuta porción de los altos de Gáldar, y por poniente bordea únicamente con el término de Santa María de Guía.

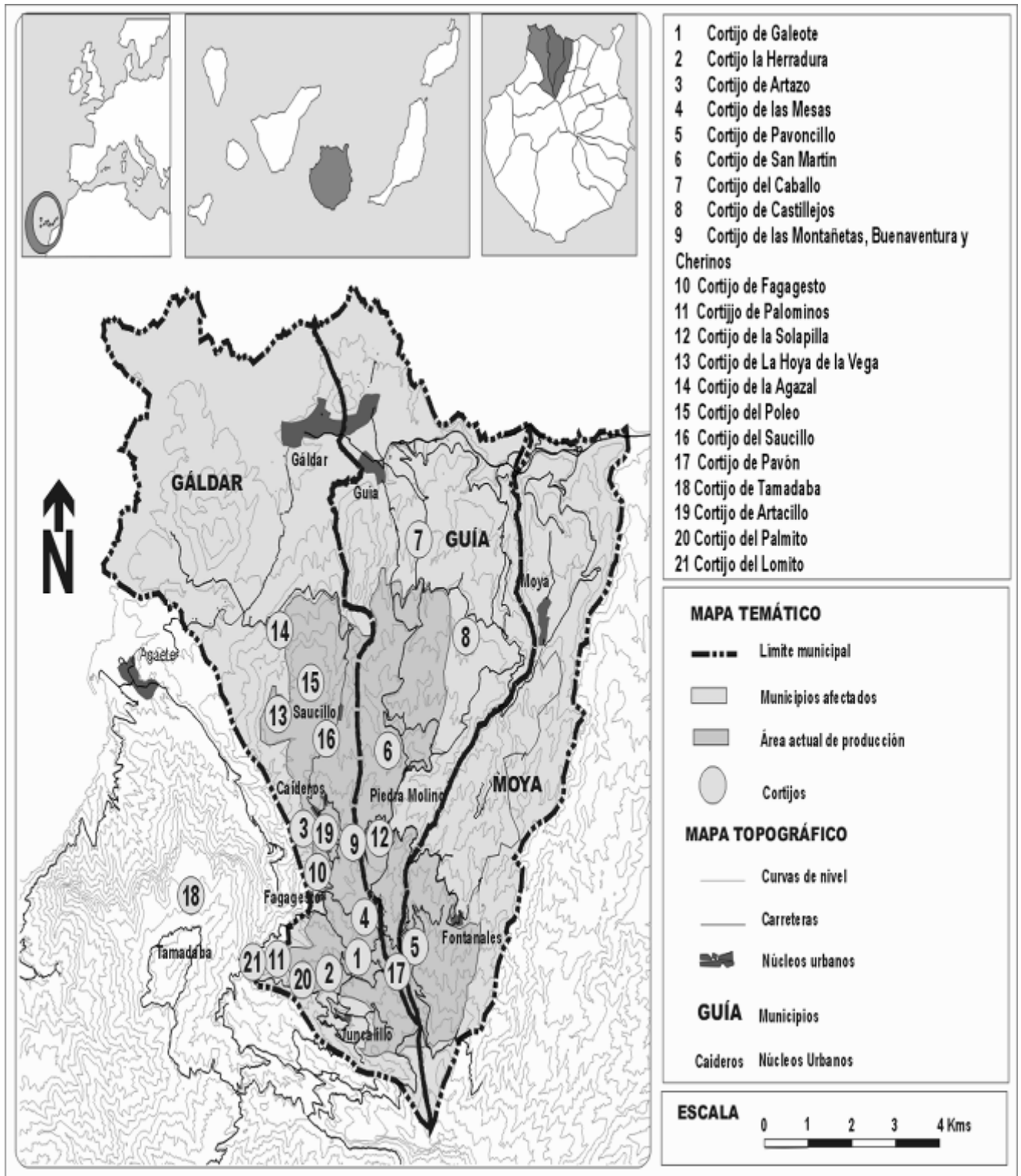


Cortijo “El Marqués” en Guía (2006)

Santa María de Guía: El término municipal limita con Moya por el levante y con Gáldar por el sur y oeste. Por el lado septentrional linda con el océano. Cuenta con una extensión de 37,72 km<sup>2</sup> y tiene forma de triángulo irregular con vértice principal en el interior de la isla (exactamente en la isohipsa de los 1.500 m), declinado gradualmente hacia la costa en acusada pendiente de más de 11,5%.



Cortijo de Lomo Gordo en Guía de Gran Canaria (2006)



Mapa de situación de algunos cortijos productores del Queso de Flor de Guía.

Santa María de Guía: El término municipal limita con Moya por el levante y con Gáldar por el sur y oeste. Por el lado septentrional linda con el océano. Cuenta con una extensión de 37,72 km<sup>2</sup> y tiene forma de triángulo irregular con vértice principal en el interior de la isla (exactamente en la isohipsa de los 1.500 m), declinado gradualmente hacia la costa en acusada pendiente de más de 11,5%.

Autor: Sergio Aguiar Castellano  
Lcdo. en Filología Hispánica  
Especialista Universitario en Archivística  
Archivero-Bibliotecario del Ayuntamiento de Guía de Gran Canaria

#### **FUENTES MANUSCRITAS:**

Museo Canario.  
Periódico “La Provincia”  
Revista Aguayro. [www.bienmesabe.org](http://www.bienmesabe.org)

(BOC del día 26 de marzo de 2007). Para ver el BOC:  
<http://www.gobcan.es/boc/2007/061/007.html>

#### **FOTOGRAFÍAS**

Paco Rivero; Javier Estévez Domínguez; programas de la Fiesta del Queso; Sergio Aguiar Castellano; Elías Gil; Carta Etnográfica de Santa María de Guía, y Luis Cortí Vilás

#### **CARTOGRAFÍA**

Javier Estévez Domínguez

#### **BIBLIOGRAFÍA:**

AGUIAR CASTELLANO, Sergio (2004): “El queso de flor de Guía: un exponente de la producción ganadera en el noreste de Gran Canaria”, en El Pajar Cuaderno de Etnografía Canaria, nº 19, pp. 25-38. La Orotava

BANDINI, Juan Bautista (1816): *Lecciones Elementales de Agricultura*. Tomo I. Laguna de Tenerife. En la imprenta de Bazzanti.

*Carta Etnográfica de Guía*. FEDAC. Cabildo de Gran Canaria. [cartaetnografica@fedac.org](mailto:cartaetnografica@fedac.org)

ESTEVEZ DOMINGUEZ: Javier (2004): “Paisaje y patrimonio etnográfico en Guía de Gran Canaria. Escenario y vestigios de la actividad ganadera” en El Pajar Cuadernos de Etnografía Canaria, nº 19, pp. 11-17. La Orotava

MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio (2003): “La Economía del Noroeste de Gran Canaria en el contexto regional, 1480-1800”. En *475 Aniversario de la Fundación de Santa María de Guía de Gran Canaria 1526 - 2001. Retazos de su Historia* págs.193-248. Edita Ayuntamiento de Guía.

MADOZ; Pascual (1986): "Diccionario Geográfico – Estadístico - Histórico de Canarias 1.845-1.850.Salamanca.

MELIÁN AGUIAR, Manuel Julián (2004): "Las "mudás" de los ganados del noroeste de Gran Canaria", en El Pajar Cuadernos de Etnografía Canaria nº 19, pp. 54-60. La Orotava

MORENO, Martín (1987): "Siesta de Memorias". Periódico *La Provincia*. Domingo 28 de junio de 1987.

SANTANA SANTANA, Antonio (2001): *Evolución del paisaje de Gran Canaria* (siglos XV-XIX). Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.

SUÁREZ MORENO F. y SUÁREZ PÉREZ A. (2205): *Guía del Patrimonio Etnográfico de Gran Canaria*, Cabildo de Gran Canaria, pp. 218-220. Las Palmas de Gran Canaria.