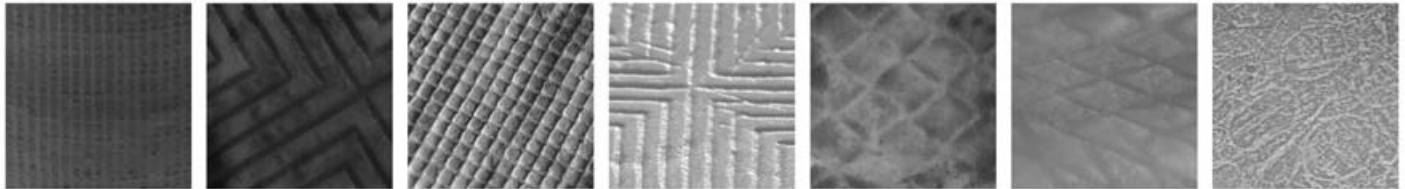


GUÍA DE QUESOS DE CANARIAS



Instituto Canario
de Calidad
Agroalimentaria
Gobierno de Canarias

GUÍA DE QUESOS DE CANARIAS







Para la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias constituye una enorme satisfacción, pero también el cumplimiento de un deber, poner al servicio del sector agrario la Guía de Quesos de Canarias, un manual que habla de las características e historia de este producto, de sus raíces en el Archipiélago, de su evolución y, naturalmente, de su calidad.

2009 se nos antoja un momento idóneo para publicar un manual como el que presentamos, que recorre nuestras tres Denominaciones de Origen Protegidas -Queso Palmero, Queso Majorero y Queso de Flor de Guía y Queso de Guía-, pero que se ocupa también de las personas que se dedican a una actividad muy arraigada en nuestra tierra, que tenemos la misión de proteger y potenciar.

La producción quesera de Canarias ha venido creciendo en los últimos años de forma paralela a su cabaña ganadera hasta alcanzar en 2007 las 416.761 cabezas entre ovino (85.448), bovino (18.896) y caprino (312.417), siendo el Archipiélago la tercera comunidad autónoma en importancia en esta última especie.

La actividad ganadera en las Islas ha evolucionado en los últimos años, en los que hemos asistido a un importante proceso de modernización de las explotaciones, una gran preocupación de los profesionales por su cualificación y un excelente esfuerzo por alcanzar los parámetros de calidad necesarios que nos lleven a mejorar en el plano de la comercialización.

2008 ha sido, sin duda, un año clave para el queso canario. Su calidad, variada y exquisita en cualquier rincón de las siete islas, ha sido reconocida en el certamen internacional más importante sobre este producto, los 'World Cheese Awards', que tendremos el orgullo de acoger en Canarias en octubre de este año.

En Dublín, el queso 'Pimentón Curado de Arico' elaborado en Tenerife por la Sociedad Cooperativa Quesería de Arico, fue coronado como el Mejor Queso del Mundo. Un orgullo para todo el sector, que también tuvo ocasión de celebrar que la producción canaria obtuvo quince medallas como recompensa a su calidad, sabor, olor, textura y profundidad en el paladar.

La labor y la entrega de los ganaderos, productores y artesanos del Archipiélago merecen el reconocimiento que encierran éste y otros galardones, que ponen en valor a toda una industria y refuerzan la intención del Gobierno de Canarias de incentivar la calidad y distinción en el ámbito agroalimentario.

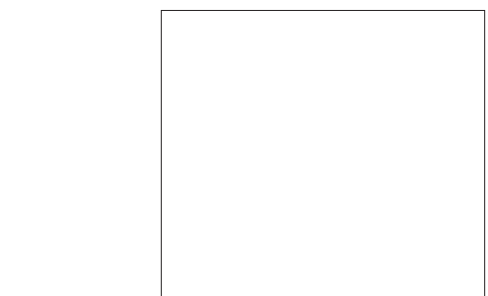
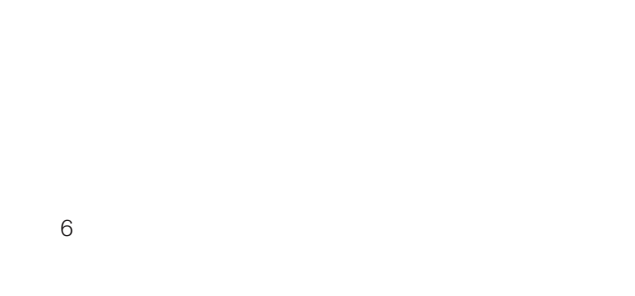
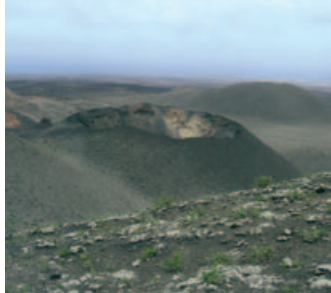
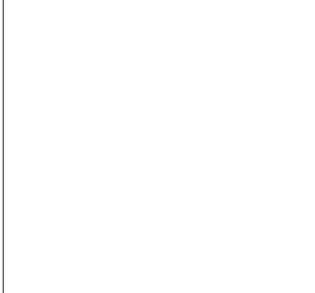
Esperamos que esta Guía de Quesos de Canarias sea de gran utilidad para los profesionales, así como para quienes deseen viajar a través de sus páginas a las principales queserías de las Islas, donde se acercarán de la mano de sus responsables al mundo que se abre detrás de un producto con tantas peculiaridades como lugares en los que se elabora.

Pilar Merino Troncoso

**Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
del Gobierno de Canarias**

Índice

• INTRODUCCIÓN	7
• SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR QUESERO EN CANARIAS	9
• CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS QUESOS	11
• CARACTERÍSTICAS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS DE CANARIAS Y FICHAS DE SUS QUESERÍAS	21
<i>USO PRÁCTICO DE LA GUÍA</i>	23
<i>DOP QUESO MAJORERO</i>	25
<i>DOP QUESO PALMERO</i>	47
<i>DOP QUESO DE FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA</i>	73
• CLASIFICACIÓN Y ETIQUETADO	90
• CONSERVACIÓN Y CONSUMO	94
• ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS QUESOS	96
<i>LA CATA ENTRE AMIGOS</i>	96
<i>FASES DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL QUESO</i>	97
• ARMONÍA ENTRE QUESOS Y VINOS: MARIDAJE	101
• RECETARIO	104
• DATOS DE INTERÉS: EVENTOS Y PÁGINAS WEB	122
• GLOSARIO DE TERMINOLOGÍA CANARIA	127
• BIBLIOGRAFÍA	130





INTRODUCCIÓN

Canarias tiene un reconocido y merecido prestigio turístico. Hombres y mujeres de todo el mundo eligen un Archipiélago lleno de contrastes para pasar sus vacaciones, y no sólo por sus excelentes playas o la bondad de sus temperaturas. Canarias ofrece, además, una diversidad natural única, dibujada en sus escarpadas laderas de lava o en sus bosques y parques naturales, perfilada en sus valles y barrancos y en la idiosincrasia de sus habitantes, sus costumbres, su gastronomía, y esa apuesta por la calidad, la innovación y el respeto a la tradición que caracteriza a la sociedad canaria.

Esa riqueza hace del Archipiélago Canario un lugar en el que coexisten en equilibrio el respeto por el ecosistema y la explotación de los recursos naturales. Y éste es, precisamente, uno de los aspectos cruciales de la vida canaria.

De hecho, el equilibrio entre territorio, población y medio ambiente ha cobrado una importancia fundamental en la economía de Canarias. Y ello se traduce no sólo en el crecien-

te empleo de energías limpias, sino también en la atención permanente que el Gobierno de Canarias dedica al sector primario del Archipiélago, apoyando las actividades agrarias, ganaderas y pesqueras.

En este contexto se sitúan las queserías productoras del queso de Canarias. La aplicación de las tecnologías más innovadoras, en combinación con la técnica y la sabiduría de los maestros queseros, ha hecho del queso canario uno de los productos emblemáticos de la gastronomía de las Islas. Un arte que ha sido transmitido de padres a hijos y cuya excelencia le ha hecho merecedor de los más diversos reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional como un producto natural único.

La magnífica cabaña ganadera constituida por razas autóctonas, principalmente de cabras y ovejas, permite que cada isla desarrolle al menos un tipo de queso personal y único en el mundo. Aunando el cumplimiento de todas las garantías europeas con la dedicación personal de los maestros queseros, se obtiene un producto de calidad reconocida dentro y fuera de las Islas.





SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR QUESERO EN CANARIAS

Los quesos canarios forman parte del patrimonio cultural de la Comunidad Autónoma, su producción depende del esfuerzo y la labor que realizan los ganaderos y maestros queseros de las Islas. El exhaustivo trabajo desarrollado para obtener un producto de alta calidad, transfiere al queso características propias de una joya alimentaria de la gastronomía de Canarias.

Los profesionales que desarrollan procesos tradicionales de elaboración, multiplican esfuerzos para asegurar la calidad y adaptar los productos y procesos a las nuevas necesidades de los consumidores, implementando el valor añadido a lo largo de la cadena alimentaria. En la actualidad, hay repartidas en todo el territorio insular alrededor de **quinientas queserías** inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Aproximadamente, 17.000 toneladas de queso son elaborados al año, con un consumo anual que supera en dos kilos la media nacional, algo más de 9 kilos por habitante y año. De hecho, Canarias es la comunidad española con **mayor producción y mayor consumo** de quesos de cabra, siendo el queso semicurado el **más vendido** -3 kilos por habitante y año-, seguido del queso fresco, con 2,4 kilos por habitante y año.

La mayoría de los quesos producidos en Canarias se elaboran, principalmente, con **leche de cabra y se destina al**

mercado interior. Sin embargo, la singularidad y calidad del producto hace que cada vez sea mayor su importancia y valor en el mercado nacional e internacional.



La ubicación del Archipiélago Canario en el Océano Atlántico confiere numerosas particularidades al territorio isleño. Al mismo tiempo, la orientación, altitud y topografía de cada isla da origen a diversos microclimas, lo que favorece una flora única y una gran variedad de plantas endémicas. Muchas de ellas forman parte de la dieta del ganado, y por consiguiente, se transmiten a los quesos, dando matices de olores y sabores únicos en el mundo.

1. Los mejores *catadores* de Europa han reconocido internacionalmente la gran variedad y calidad de los quesos de Canarias.
2. **El Queso Majorero** es el primer **queso de cabra** de todo el país en conseguir la **Denominación de Origen Protegida**.
3. El queso con mayor peso elaborado en España, lo encontramos en la **Denominación de Origen Protegida Queso Palmero**, pudiendo alcanzar un máximo de 15 kilos.



4. **El tesoro genético** de una cabaña caprina y ovina, exenta oficialmente de brucelosis (fiebre de Malta).
5. La **sabiduría** de los maestros queseros y su legado, constituyen un valioso patrimonio cultural que asegura la continuidad de la excelente calidad de los quesos canarios.
6. El **queso de Flor de Guía** es de los pocos quesos de cuajo vegetal existentes en Europa.
7. Un **sistema de coagulación enzimática**. Un proceso utilizado desde nuestros ancestros, confiere a nuestros quesos una textura y sabor únicos.
8. La **preponderancia de la leche de cabra**, más beneficiosa para la salud que otras leches, confiere a nuestros quesos unas cualidades únicas y una marcada personalidad.
9. La **leche de cabra de las razas canarias** se caracterizan por su alta calidad.
10. En Canarias los quesos se elaboran **preferentemente con leche cruda**, que le confiere características organolépticas destacadas y originales.
11. Para la fabricación de un kilo de queso de cabra son necesarios aproximadamente 7 litros de leche. Ello hace de este producto uno de los **alimentos con mayor cantidad de nutrientes** básicos, desde proteínas y grasas, hasta vitaminas A, B y D, sin olvidar su alto contenido en calcio y fósforo.

CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS QUESOS

La variedad de quesos de Canarias está vinculada a las diferencias climáticas y paisajísticas de las Islas, a las excelentes razas autóctonas que garantizan la calidad de la leche y al buen hacer de sus ganaderos, con una identidad rica en tradiciones. Este mosaico de quesos presenta unas particularidades en cortezas, olores, aromas y sabores que lo distingue, y es reflejo de una cultura propia mantenida por los maestros queseros canarios.

El origen del queso en Canarias es probable que estuviera en la producción de tortas de leche acidificada, como las que se siguen haciendo en algunas zonas del Atlas al norte de África. No obstante, las referencias históricas más exactas sobre la producción de quesos en todas las Islas, con métodos similares a los actuales, apuntan a fechas próximas a la anexión de Canarias a la Corona de Castilla en el siglo XV. También hay constancia de que eran muy valorados, confiriéndoles incluso el valor de moneda.

Para la elaboración de sus quesos, Canarias cuenta con **tres razas de cabra, una de oveja y una de vaca, todas ellas autóctonas.**

Las **razas de cabra**, caracterizadas por la excepcional calidad de su leche son: la cabra Majorera, la cabra Palmera y la cabra Tinerfeña, ésta última con dos ecotipos, Norte y Sur.



Cuantitativamente, la leche de **oveja de la raza Canaria** tiene una contribución inferior a la caprina. Sin embargo, su interés cualitativo llega a ser superior en algunos casos, como en los tradicionales *Queso Herreño*, *Queso de Flor de Guía* y *Queso de Guía*, algunos *Quesos Gomeros* y los elaborados en el noreste de Gran Canaria. Este tipo de leche puede utilizarse, hasta un máximo de un 15%, en la elaboración de los *Quesos Majoreros*.

Por último, la raza de **vaca Canaria** en la actualidad ha sido sustituida gradualmente por animales de alta producción lechera.

La **forma de hacer los quesos** en el Archipiélago es otra singularidad que añade al producto una personalidad propia. Habitualmente se siguen los siguientes pasos:

El **ordeño**, que se hace de forma manual o empleando sofisticadas ordeñadoras.

El **filtrado** de la leche, que es un proceso fundamental porque se utiliza para eliminar cualquier partícula en la leche ajena a la misma.

La **coagulación (cuajado)**, que es una coagulación enzimática por la que se obtiene la cuajada. El cuajo puede ser de origen animal (mezcla de quimosina y pepsina) o de origen vegetal (donde se utiliza la flor del cardo del género *Cynara* sp.).

El **corte** de la cuajada, que se realiza hasta conseguir pequeños granos. El tamaño del grano será distinto según el tipo de queso que se quiera elaborar.

El **moldeado**, que consiste en dar forma a los quesos con la ayuda de moldes o pleitas (empleitas, sendajas, aros... el nombre cambia de una isla a otra). La mayoría de los quesos tienen una forma cilíndrica, de diámetro mayor que la altura.

El **prensado/desuerado**, que se realiza para eliminar el suero a la vez que se da forma al queso. Se puede hacer de forma manual o con prensa.

El **salado**, que se realiza con la finalidad de endurecer la corteza, dándole protección al queso y favoreciendo el



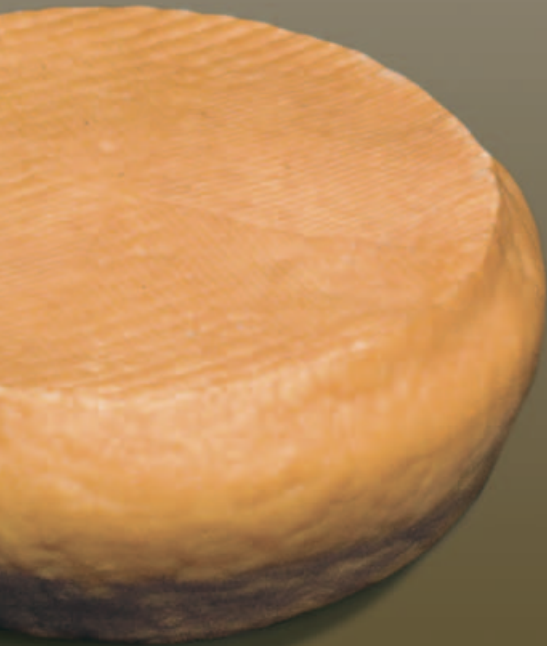
sabor. Se puede hacer aplicando la sal sobre la superficie del queso o introduciéndolo en salmuera.

La **maduración** es un proceso muy importante en la obtención de un queso de alta calidad. Por ello, se someten a unas condiciones determinadas de tiempo, temperatura, humedad y aireación para lograr los cambios físicos, químicos

y microbiológicos que proporcionan quesos de carácter más complejo y diferencial.

La **cobertura**, que proporciona una de las particularidades que lo distinguen. Tradicionalmente en Canarias los quesos son untados con aceite, gofio, pimentón, harina o ahumados.





ISLA DE LA GOMERA

La Gomera, isla pequeña de orografía accidentada, espectaculares paisajes y profundos barrancos, cuenta con una gran variedad de especies vegetales, muchas de ellas endémicas. Ellas son responsables, en gran medida, de la riqueza de aromas y sabores que se aprecia en sus quesos.

Se elaboran de forma tradicional, con leche cruda de cabra, y en ocasiones mezclada con leche de oveja. El queso de La Gomera se presenta en piezas cilíndricas de 1 a 2 kilos de peso, y entre 10 y 15 centímetros de diámetro. La corteza exterior es lisa, dura, de color ocre amarillento y de aspecto brillante.

Al corte, la pasta presenta un color amarillo pálido, bien prensada y cerrada. Su sabor es recio y ligeramente picante. Y en el aroma se aprecia el proceso de ahumado con leña de jara, y/o leña de brezo y/o tabaiba.

Los quesos en La Gomera son consumidos tradicionalmente cuando alcanzan su mayor potencial, ya que maduran durante un largo periodo en relación con su tamaño.

ISLA DE GRAN CANARIA

Por lo variado de su ecosistema y de sus paisajes, suele decirse que Gran Canaria es un continente en sí misma, y esa diversidad se transmite también a su cabaña ganadera y, en consecuencia, a sus quesos.

La Isla posee una marcada tradición quesera, una gran variedad de quesos y un amplio número de queserías.

Los quesos de Gran Canaria comparten algunas características comunes, tales como el empleo de leche cruda de la propia explotación. Existen quesos elaborados con los tres tipos de leche y sus posibles combinaciones, y se utiliza tanto cuajo de tipo animal como vegetal. Destacan los del sur-sureste y zonas de costa, así como los mezcla de las medianías.

Se consumen en su mayoría semicurados y curados. Son quesos cilíndricos, con tonalidades que van del blanco-marfil al “amarillo anaranjado”, dependiendo de las mezclas con las que se haya elaborado. La pasta del queso al corte presenta pequeños ojos y cavidades, con mayor intensidad en las zonas de medianías. Destacan los sabores dulzones y/o toques amargos enlazados a aromas torrefactos.

Además, Gran Canaria mantiene la práctica de pastoreo y trashumancia en varias zonas de la isla, una peculiaridad que confiere al queso aromas y sabores únicos al paladar.

DOP Queso de Flor de Guía y Queso de Guía

Recientemente, la Asociación de Productores de Quesos del Norte (PROQUENOR), ha logrado la obtención de la denominación de origen protegida “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía”, que abarca los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, siendo sus principales particularidades, el empleo de leche de oveja canaria y la utilización de cuajo vegetal.



ISLA DE EL HIERRO

El Hierro, de marcada tradición ganadera, conserva el pastoreo de rebaños mixtos, especialmente en La Dehesa.

La producción de la mayoría de sus maestros queseros se agrupa en una cooperativa que comercializa quesos de mezcla de leches, en piezas de forma cilíndrica, naturales y ahumados, cuyo peso oscila entre 350 gramos y 6 kilos.

La corteza exterior del Queso Herreño es lisa, de color vetado blanco y amarillento debido al ahumado con penca de tunera, tronco de higuera y jara seca, confiriéndole un aroma intenso y peculiar.

Al corte aparecen pequeños ojos distribuidos de forma regular y su sabor es algo ácido, agradable y suave.

Como curiosidad, cabe indicar que en El Hierro se produce queso fresco de leche de vaca, sin sal, destinado a la fabricación del dulce tradicional denominado Quesadillas.



ISLA DE LANZAROTE

Lanzarote, Isla del Fuego y de Volcanes, ha desarrollado un inédito y peculiar paisaje, difícil de hallar en otras latitudes.

En la Isla existe un reducido número de queserías, pero no por ello sus quesos son menos importantes.

De forma cilíndrica, tienen un peso que oscila entre 1 y 3 kilos.

El queso de Lanzarote es de corteza muy fina, de color blanco, como blanca es también la pasta al corte. En sus bordes destaca el dibujo tradicional de la sera (pleita - empleita), elaborado a partir de las hojas de palmera trenzadas u otro material.

Su sabor es suave, ácido, agradable al paladar y de aroma delicado.

Tradicionalmente, estos quesos se untan con pimentón, gofio o aceite.



ISLA DE TENERIFE

Es la Isla de mayor superficie del Archipiélago Canario. El contraste de sus paisajes, desde los áridos malpaíses del sur a los verdes montes de laurisilva de la zona norte, ha tenido como consecuencia la adaptación de la raza caprina tinerfeña a sus dos ecotipos: norte y sur.

La mayoría de los quesos que se comercializan son de leche de cabra frescos, pero también se pueden adquirir madurados.

Predominan los quesos de corteza lisa, casi inexistente y de color blanco, cuya pasta está poco prensada y al corte es blanca, con pequeños ojos repartidos por toda ella. El sabor es ligeramente ácido, suave y agradable, con una gran sensación de humedad.

Se presenta en formato cilíndrico, con piezas comprendidas entre los 350 gramos y los 4 kilos de peso y un diámetro que oscila entre los 10 y los 30 centímetros.



ISLA DE FUERTEVENTURA

Existen referencias de la presencia de ganado caprino en Fuerteventura anteriores a la conquista de bretones y normandos. Entre los siglos XVII y XVIII son numerosas las actas del Cabildo de la Isla donde se menciona el queso.

Sólo puede denominarse Queso de Fuerteventura o Queso Majorero el que está amparado por la DOP Queso Majorero y certificado por su Consejo Regulador.

Históricamente, el queso ha sido un alimento básico del majoreo muy vinculado a su economía. De hecho, existe un dicho popular que ilustra la importancia del queso en la Isla, y que afirma que *“hay más cabras en Fuerteventura que majoreros”*.

Es un queso cilíndrico que pesa entre 1 y 6 kilos y destaca en su aspecto externo por tener bordes con el dibujo de la sera (pleita - empleita), tradicionalmente hecha con hojas de palmera trenzada u otros materiales.

Los quesos tiernos son de color blanco y los curados de color pardo-amarillento. La corteza puede untarse con pimentón, aceite de oliva o gofio, tomando un aspecto característico.

La pasta es compacta al corte, con sabor ácido y algo picante. Generalmente sin ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños.

DOP Queso Majorero

Para garantizar la excelencia de las producciones queseras de Fuerteventura se crea en 1996 el Consejo Regulador de la Denominación de Origen *Queso Majorero*, que controla el cumplimiento estricto de todas las normas exigidas en cuanto al origen, la óptima calidad de la materia prima y de los procesos de elaboración y maduración del queso. Es el primer queso con denominación de origen de Canarias y la primera Denominación de Origen Protegida de **quesos de cabra** de España.



ISLA DE LA PALMA

La importancia histórica del ganado caprino y de los quesos en la isla de La Palma está muy documentada. Ya en los primeros escritos y en los protocolos del siglo XVI se indican exportaciones de *Quesos Palmeros* a otras islas atlánticas e incluso al continente Americano.

Se elabora con leche cruda de cabra, tiene forma cilíndrica y gran variedad de tamaños, siendo muy característicos los quesos de grandes dimensiones.

La corteza exterior es lisa y al corte presenta un color blanco, con pocos o ningún ojo. Su sabor es equilibrado, ligeramente ácido y muy agradable, ligado siempre a las características de los quesos de cabra.

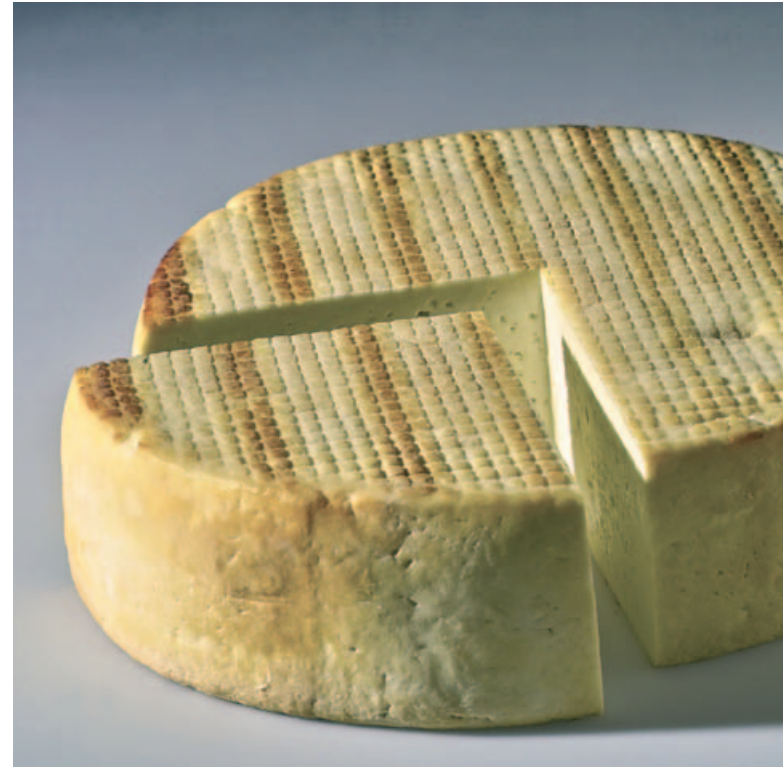
Sólo puede denominarse Queso de La Palma o Queso Palmero el que está amparado por la DOP Queso Palmero y certificado por su Consejo Regulador.

Como curiosidad gastronómica cabe destacar el “Queso de Cañizo” que es un producto de pequeño tamaño que se maduraba con el humo de las cocinas de leña.

DOP Queso Palmero

El año 1997, el trabajo conjunto de los ganaderos de la Isla y de las diferentes administraciones permitió la obtención de la

Denominación de Origen Provisional *Queso Palmero*, que se extiende también a la de *Queso de La Palma*. Esa distinción fue ratificada por la Unión Europea en el año 2002, y supone un importante reconocimiento oficial para este singular queso y también una garantía de protección frente a sus imitadores.



CARACTERÍSTICAS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS DE CANARIAS Y FICHAS DE SUS QUESERÍAS

Introducción

Una de las formas tradicionales de diferenciación de productos, con cualidades especiales, es su designación por la zona de origen o procedencia. Para evitar el empleo indebido de estos nombres prestigiosos en productos de otras procedencias, desde principios del siglo XX se instituyó en algunos países mediterráneos el instrumento jurídico de protección conocido como “Denominación de Origen”.

Se entiende como “Denominación de Origen Protegida” al nombre de una región, de una zona determinada -o, en casos excepcionales, de un país- que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio, originario de dicha región, de dicha zona o de dicho país. Es preciso, además, que su calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico (con sus factores naturales y humanos), y que la producción, transformación y elaboración se realice en ese espacio o territorio delimitado. Esto implica una serie de beneficios tanto en el producto como en el productor y en el consumidor, como son:

- Favorece la diversificación de la producción agrícola, estimulando a los productores para que comercialicen productos con un valor añadido.

- Proporciona a las denominaciones registradas una protección jurídica efectiva a escala europea.
- Mantiene la regularidad y la originalidad de las características de los productos de la zona geográfica.
- Limita la oferta al definir el área geográfica.
- Garantiza frente al consumidor, el origen y las modalidades de elaboración del producto.
- Facilita la cooperación entre productores y empresas de una misma denominación.
- Impide la pérdida e imitación del patrimonio de los pueblos.

En definitiva, la Denominación de Origen Protegida representa el reconocimiento legal y de protección, a todos los niveles, ya sea regional, nacional e internacional que se le otorga a un queso de calidad. La función de los organismos reguladores se centra en cumplir con los requisitos establecidos en su Reglamento. Esta garantía la proporciona la “contraetiqueta”, que es una etiqueta de reducidas dimensiones con el logotipo del órgano que lo regula, numerada y seriada, que se coloca encima de la etiqueta comercial del queso.

Símbolo comunitario para DOP:



En la actualidad, en Canarias, se encuentran inscritas en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de la Unión Europea:

DOP Queso Majorero



DOP Queso Palmero



DOP Queso de Flor de Guía y Queso de Guía



USO PRÁCTICO DE LA GUÍA

Fichas Técnicas

En esta guía encontrará las queserías clasificadas por denominación de origen y orden alfabético.

En las fichas se detallan los datos de contacto de la quesería, su capacidad de producción, si es visitable, las características de sus productos, etc.

Características comerciales de la quesería

Etiqueta de la > quesería

Características > de la producción

Premios obtenidos regionales, > nacionales e internacionales desde hace 2 años

The screenshot shows a technical card for a cheese producer. At the top, there is a label area with a large circle for a logo and the text 'MARCA COMERCIAL'. Below this is a section titled 'CARACTERÍSTICAS DEL QUESO' which includes a table with columns for 'Tiempo', 'Cuerpo', 'Mada Flor', and 'Flor', and rows for 'Semicurado' and 'Curado'. At the bottom, there is a section for 'PREMIOS OBTENIDOS'.

< Denominación de origen

< Marca comercial

< Información de contacto, registro y ubicación de la quesería

Características comerciales de la quesería



venta directa



acepta visita



acepta visita previa confirmación

Características de la producción

Rango de producción	Tipo de leche	Origen de la leche	Presentación del queso
< 10.000 kgs.	cruda	de oveja	cuñas
10.000 a 50.000 kgs.		de cabra	medios quesos
> 50.000 kgs.	pasteurizada	de vaca	enteros
		Si es mezcla de varios orígenes, se pondrá la palabra "Mezcla".	



DOP QUESO MAJORERO



La Isla de Fuerteventura es la segunda en extensión del Archipiélago Canario. Debido a su baja altitud es una isla árida y diferente dentro del conjunto del Archipiélago. Cuenta con un clima privilegiado, con temperaturas estables que oscilan a lo largo del año entre los 18 °C y los 24 °C, que junto a sus playas y tradiciones populares, la convierten en una isla única.

El sistema productivo tradicional de Fuerteventura se basa fundamentalmente en la agricultura y en la ganadería y, en menor medida, en la explotación de los recursos marinos. Actualmente, presenta núcleos interiores de población dedicados a actividades tradicionales en continua regresión y núcleos costeros apoyados en gran medida en el turismo, que atraen población del interior.

La ganadería tiene en el sector caprino su mayor representación, ya que es un animal que aprovecha los recursos de la Isla pastando en terrenos áridos, donde existe una flora autóctona adaptada al clima particular de Fuerteventura. La cabra Majorera presenta una gran rusticidad y excelentes cualidades lecheras, gracias a que los ganaderos han ido realizando una cuidada selección desde tiempos históricos, consiguiendo una gran adaptación a los ecosistemas majoreros, produciendo así los famosos “Quesos Majoreros”.

Los *Quesos Majoreros* son productos únicos y singulares, cuyas excepcionales cualidades le han llevado a conseguir la primera Denominación de Origen Protegida en Canarias.



La autenticidad de estos quesos viene caracterizada por:

- Estar elaborados tradicionalmente a partir de leche de cabra Majorera.
- Puede ser con leche cruda o pasteurizada.
- Coagulación enzimática.
- De pasta prensada no cocida, semidura o dura.
- La cobertura puede ser con aceite, pimentón o gofio.
- Sólo se puede producir y madurar en la isla de Fuerteventura.
- Tiempo de maduración debe ser como mínimo 8 días.

Los quesos deben presentar en su parte superior e inferior los dibujos de la pinta (quesera) y en las caras laterales el dibujo de los moldes o seras (pleitas - empleitas), que simulan el trenzado de las antiguas pleitas de palma. La textura en los quesos varía según el tipo de elaboración y grado de maduración, de firmeza y adherencia débil en los más tiernos a más firmes y algo más friables en los más curados. Algunos quesos pueden presentar cierto grado de adherencia y cremosidad. En cuanto al color, varía de blanco marfil en los más tiernos a blanco hueso en los más curados.

En su sabor predomina cierta acidez quedando el picante reservado para quesos con una determinada curación. Se caracteriza por no presentar ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños.

La garantía de calidad y excelencia de estos quesos la aporta el Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida Queso Majorero, organismo que se crea para el control exhaustivo de todas las normas sobre el origen, la calidad de las materias primas y los métodos de elaboración y maduración, recogidos en su reglamento. La contraetiqueta del consejo regulador es la que le proporciona al consumidor la garantía del producto.



CONSEJO REGULADOR

C/ Lucha Canaria nº112

35600 - PUERTO DEL ROSARIO-FUERTEVENTURA

(Las Palmas)

Tlf. 928 532 593 Fax. 928 870 782

quesomajorero@terra.es

<http://www.majorero.com/quesomajorero>

FICHAS DE LAS QUESERÍAS CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA “QUESO MAJORERO”





QUESOS

CAÑADA DE AGANDO

Princesa Tibiabín 45
 CP. 35620. Gran Tarajal
 Tlf. 928 162 056
 Persona de contacto: Juana Castillo Ravelo

Nº RGSA: 15.03271/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 14' 0,69"N
 14° 3' 19,65"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1, 2, 4 y 5 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno				
Semicurado	●		●	
Curado				



QUESOS CRIGONAY

Goma 2, Valles de Ortega, CP. 35638. Antigua
Tlf. 928 174 145
Persona de contacto:
María del Carmen Rodríguez Cabrera

Nº RGSA: 15.03274/GC
Coordenadas geográficas:
28° 22' 36,8093517"N
13° 59' 29,6182649"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1.5 y 3 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno				
Semicurado	●		●	
Curado	●		●	



QUESOS

EL CONVENTO

Llano Santa Catalina, Alcaravanas
 CP. 35637. Betancuria
 Tlf. 928 878 164 / 928 878 483
 Persona de contacto: José Juan Hernández Cerdeña

Nº RGSA: 15.02976/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 25' 19,9567602"N
 14° 4' 21,7502544"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



Según
pedido

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●



QUESOS EL PALMERAL

Mezque 2, CP. 35627 . Pájara
Tlf. 928 161 547
Persona de contacto:
María del Pino Calcines Hernández

Nº RGSA: 15.03299/GC
Coordenadas geográficas:
28° 22' 19,9193068"N
14° 7' 30,3538697"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1, 2 y 3 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "TABEFE 2007" FUERTEVENTURA
-Accésit al queso tierno elaborado a base de leche cruda



QUESOS

EL PASTOR ISLEÑO

DISTRIBUIDOR:

Grupo Ganaderos de Fuerteventura S.L.
 Llanos de La Higuera, km 5.5, CP. 35620. Tuineje
 Tlf. 928 870 890 – Fax. 928 870 890
 Persona de contacto: Jaime del Río
 Nº RGSA: 15.00852/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 16' 11,7808901"N
 14° 1' 6,73285881"W

PRODUCTORES:

Antonio José Ortega Rodríguez
 Nº RGSA: 15.03091/GC
 Julián Pérez Alonso
 Nº RGSA: 15.03156/GC
 SAT Ganadería Río Cabras
 Nº RGSA: 15.03476/GC

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●



QUESOS GURIAMEN

Las Huertas 47, Villaverde, CP. 35640. La Oliva
Tlf. 648 075 168 - Fax. 928 868 129
Persona de contacto: Laura Alonso Hernández

Nº RGSA: 15.05761/GC
Coordenadas geográficas:
28° 37' 7,30499886"N
13° 54' 28,2564581"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



0.5, 1, 2
y 4 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofo
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "TABEFE 2007" FUERTEVENTURA

- Accésit al queso tierno elaborado a base de leche pasteurizada
- Accésit al queso curado elaborado a base de leche pasteurizada

PREMIOS "AGROCANARIAS 2007" TENERIFE

- Queso semicurado elaborado a base de leche pasteurizada

PREMIOS "MEJORES QUESOS ESPAÑOLES 2007" MADRID

- Queso de pasta prensada elaborado a base de leche de cabra

PREMIOS "WORLD CHEESE AWARDS 2008" DUBLÍN

- Medalla de plata al queso semicurado. Categoría 61c

PREMIOS "AGROCANARIAS 2009" TENERIFE

- A la mejor imagen y presentación



QUESOS JULIÁN DÍAZ

San Marcos s/n, Tiscamanita
 CP. 35638. Tuineje
 Tlf. 928 164 062 - Fax. 928 164 062
 Persona de contacto: Julián Díaz

Nº RGSA: 15.03084/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 20' 40,6484413"N
 14° 1' 53,7009365"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1, 2, 3 y 5 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2007" TENERIFE

-Queso curado elaborado a base de leche cruda de cabra

PREMIOS "AGROCANARIAS 2008" LA GOMERA

-Queso curado elaborado a base de leche cruda de cabra
 -Distinción especial del jurado "MEJOR QUESO DE CANARIAS"
 al queso curado elaborado a base de leche cruda de cabra

PREMIOS "TABEFE 2008" FUERTEVENTURA

-Accésit al queso curado elaborado a base de leche cruda

PREMIOS "WORLD CHEESE AWARDS 2008" DUBLÍN

-Medalla de bronce al queso curado. Categoría 61a



QUESOS

LA ATALAYEJA

La Atalayeja, CP. 35637. Betancuria

Tlf. 928 161 423

Persona de contacto: Vicente Hernández Santana

Nº RGSA: 15.03962/GC

Coordenadas geográficas:

28° 23' 37,9169951"N

14° 7' 32,102079"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



2 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●



QUESOS LA GAMBUESA

Juan Gopar s/n, CP. 35628. Tuineje
Tlf. 615 293 541
Persona de contacto:
Lorenzo Martín Rodríguez / Natalia Torres

Nº RGSA: 15.06130/GC
Coordenadas geográficas:
28° 17' 33,1156424"N
14° 3' 44,1745397"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1 y 2 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2008" LA GOMERA
-A la mejor imagen y presentación



QUESOS

LA MONTAÑETA

Casillas del Ángel 60 B
 CP. 35611. Puerto del Rosario.
 Tlf. 629 014 247
 Persona de contacto:
 Juan Manuel Rodríguez Morera

Nº RGSA: 15.03132/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 29' 17,5977935"N
 13° 57' 52,1057887"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



2 y 5 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno				
Semicurado	●		●	●
Curado				

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "TABEFE 2007" FUERTEVENTURA

-Accésit al queso semicurado elaborado a base de leche cruda

PREMIOS "TABEFE 2008" FUERTEVENTURA

-Primer premio al queso semicurado elaborado a base de leche cruda
 -Distinción especial del jurado "MEJOR QUESO DE CANARIAS"
 al queso semicurado elaborado a base de leche cruda

PREMIOS "AGROCANARIAS 2009" TENERIFE

-Queso semicurado elaborado a base de leche cruda de cabra



QUESOS

LA SUERTE DEL ÁNGEL

Casillas del Ángel s/n
 CP. 35611. Puerto del Rosario
 Tlf. 650 730 447
 Persona de contacto: Ana de León

Nº RGSA: 15.05218/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 28' 43,2415982"N
 13° 58' 33,5551228"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1, 2 y 4 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2008" LA GOMERA
 -Queso tierno elaborado a base de leche cruda de cabra



QUESOS LOS ADEJES

Los Adejes 11, CP. 35628. Tuineje
Tlf. 928 174 432 - Fax. 928 879 602
Persona de contacto: Eva Cano Cabrera

Nº RGSA: 15.03456/GC
Coordenadas geográficas:
28° 18' 55,6176272"N
14° 5' 29,6792105"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



0.8 y 1 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●



QUESOS MAXORATA

Llano La Higuera, km 5.5, CP. 35620. Tuineje
Tlf. 928 870 890 - Fax. 928 870 890
Persona de contacto: Jaime del Río

Nº RGSA: 15.00852/GC
Coordenadas geográficas:
28º 16' 11,7808901"N
14º 1' 6,73285881"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●
Reserva	●		●	●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2007" TENERIFE

-Queso curado elaborado a base de leche pasteurizada

PREMIOS "TABEFE 2007" FUERTEVENTURA

-Accésit al queso semicurado elaborado a base de leche pasteurizada

-Primer premio al queso curado elaborado a base de leche pasteurizada

-Distinción especial del jurado "MEJOR QUESO DE CANARIAS" al queso curado elaborado con leche pasteurizada

PREMIOS "MEJORES QUESOS ESPAÑOLES 2007" MADRID

-Accésit al queso de pasta prensada elaborado a base de leche de cabra

PREMIOS "WORLD CHEESE AWARDS 2007" LONDRES

-Medalla de plata al queso curado natural elaborado a base de leche de cabra.

-Medalla de plata al queso semicurado con corteza de pimentón elaborado a base de leche de cabra

PREMIOS "AGROCANARIAS 2008" LA GOMERA

-Queso tierno elaborado a base de leche pasteurizada

PREMIOS "WORLD CHEESE AWARDS 2008" DUBLÍN

-Medalla de bronce al queso semicurado elaborado a base de leche de cabra. Categoría 61c

-Medalla de bronce al queso curado elaborado a base de leche de cabra. Categoría 61a

PREMIOS "TABEFE 2008" FUERTEVENTURA

-Primer premio al queso tierno elaborado a base de leche pasteurizada

-Primer premio al queso semicurado elaborado a base de leche pasteurizada



QUESOS RÍO CABRAS

Llanos Pelados 16, Tesjuate
 CP. 35611. Puerto del Rosario
 Tlf. 928 175 274

Persona de contacto: Yurena Perdomo Fernández

Nº RGSA: 15.03476/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 28' 58,5118673"N
 13° 55' 15,8835739"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1 y 4 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno				
Semicurado	●		●	●
Curado				



QUESOS

ROSA DE LA MADERA

Rosa de la Madera s/n, CP. 35628. Tuineje
 Tlf. 928 174 262
 Persona de contacto: Julián Pérez Alonso

Nº RGSA: 15.03156/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 17' 27,99"N
 13° 58' 21,35"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "TABEFE 2007" FUERTEVENTURA

- Primer premio al queso semicurado elaborado a base leche cruda
- Accésit al queso curado elaborado a base de leche cruda

PREMIOS "TABEFE 2008" FUERTEVENTURA

- Primer premio al queso curado elaborado a base de leche cruda
- Accésit al queso semicurado elaborado a base de leche cruda



QUESOS DE TETIR

Tetir 28, CP. 35613. Puerto del Rosario
 Tlf. 928 865 127 - Fax. 928 865 127
 Persona de contacto:
 Juan Bernardo Fuentes Curbelo

Nº RGSA: 15.03095/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 32' 13,6532779"N
 13° 56' 16,4850307"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



2 y 4 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno				
Semicurado	●		●	●
Curado	●		●	●



Queserías Denominación de Origen
Protegida “Queso Majorero”

- 1 CAÑADA DE AGANDO
- 2 CRIGONAY
- 3 EL CONVENTO
- 4 EL PALMERAL
- 5 EL PASTOR ISLEÑO Y MAXORATA
- 6 GURIAMEN
- 7 JULIÁN DÍAZ
- 8 LA ATALAYEJA
- 9 LA GAMBUESA
- 10 LA MONTAÑETA
- 11 LA SUERTE DEL ÁNGEL
- 12 LOS ADEJES
- 13 RÍO CABRAS
- 14 ROSA DE LA MADERA
- 15 de TETIR







DOP QUESO PALMERO



La Palma se encuentra situada en la parte noroccidental del Archipiélago, y por su tranquilidad y belleza es conocida como la Isla Bonita, Reserva de la Biosfera desde el año 2002. Es una de las islas con mayor superficie boscosa, tanto de pinos como de laurisilva. Presenta un clima muy variado debido a su localización y a la altura de sus montañas.

La singularidad del *Queso Palmero* viene determinado por el origen de la leche, que es exclusivamente de cabra palmera. Al mismo tiempo, el sistema de explotación es de tipo semiextensivo o en pastoreo, ya que el territorio insular posee una vegetación rica y variada con pastos autóctonos que lo permiten. Y una tercera característica es la forma de elaboración del Queso Palmero, que se sigue realizando siguiendo prácticas tradicionales.

La fusión de estas cualidades da lugar a un queso único y singular que lo convierten en un producto de calidad:

- Elaboración exclusiva de leche de Cabra Palmera y procesos tradicionales.
- Permite tanto la leche cruda como pasteurizada.
- Coagulación enzimática y de pasta prensada, semidura o dura.



- Ahumado o sin ahumar.
- Coberturas con aceite, gofio o harina.
- El tiempo mínimo de maduración es de 8 días, aunque el Reglamento admite queso fresco.
- Sólo se puede producir y madurar en la isla de La Palma.

Una de las características singulares de estos quesos es el ahumado en bandas paralelas. La forma de hacerlo es tradicional, utilizando para generar humo la cáscara de almendra, la tunera y el pino canario.

Existe dos variedades dentro del Queso Palmero: el **Queso Artesano** elaborado por el productor en la propia explotación con leche cruda recién ordeñada, obtenida exclusivamente de su rebaño. Y el **Queso de Manada**, que además de ser artesano, debe tener un peso de entre 8 y 15 kg., y se elabora con leche de cabras alimentadas en régimen de pastoreo.

En el Queso Palmero podemos encontrar olores y aromas que nos recuerdan a la leche de cabra fresca, a mantequilla y pasto seco, con notas de cuajo natural y almendras peladas. Debido a su carácter artesanal existen pequeñas variaciones entre los diferentes productores, e incluso durante las diferentes épocas del año.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero es la entidad que protege, ampara y controla la producción con el fin de garantizar la calidad del queso que sale

al mercado según el reglamento que los acoge. Es importante a la hora de comprar un “Queso Palmero” comprobar que tiene la contraetiqueta del Consejo Regulador situada encima de la etiqueta comercial del queso como garantía de calidad.



CONSEJO REGULADOR

C/ Europa, nº 6 – 38710 BREÑA ALTA- LA PALMA
(Santa Cruz de Tenerife)

Tlf. 922 417 060

quesopalmero@quesopalmero.es

<http://www.quesopalmero.es>

FICHAS DE LAS QUESERÍAS CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA “QUESO PALMERO”





QUESOS COSTA DEL PALITO

Miraflores 1, CP. 38789. Puntagorda
Tlf. 606 347 628
Persona de contacto:
Balbino Mauro Pérez Henríquez

Nº RGSA: 15.04884/TF
Coordenadas geográficas:
28° 45' 48,23735649"N
17° 59' 56,82719851"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



5 y 8 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●			
Curado				



QUESOS D. DIONISIO

El Pólear s/n, Costa de Puntagorda
 CP. 38789. Puntagorda
 Tlf. 922 695 365
 Persona de contacto:
 Antonio Manuel Ballesteros Machín

Nº RGSA: 15.04876/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 45' 54,26285623"N
 18° 0' 2,178221929"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1 y 2.5 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●	●		
Semicurado	●	●		
Curado	●	●		



QUESOS EL CAÑIZO

Llano de Tenagua s/n, Tenagua
CP. 38715. Puntallana
Tlf. 687 963 769
Persona de contacto:
Pedro Manuel Cabrera Cabrera

Nº RGSA: 15.04224/TF
Coordenadas geográficas:
28° 43' 24,17855575"N
17° 45' 12,86779633"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado	●			●
Curado	●			

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2007" TENERIFE

-Queso tierno elaborado a base de leche cruda de cabra

-Distinción especial del jurado "Mejor queso de Canarias" al queso tierno elaborado a base de leche cruda de cabra

PREMIOS "WORLD CHEESE AWARDS 2008" DUBLÍN

-Medalla de plata al queso semicurado elaborado a base de leche de cabra. Categoría 2a



QUESOS EL JUNCAL

Barranco de Fernando Porto s/n, El Juncal
 CP. 38728. Garafía
 Tlf. 606 642 566
 Persona de contacto: Gil Marino Lorenzo Castro

Nº RGSA: 15.03487/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 48' 50,77895763"N
 17° 56' 32,27527271"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



0.5, 1 y 2.5 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●	●		
Semicurado			●	●
Curado			●	●
Viejo			●	●
Añejo			●	●



QUESOS EL MANCHÓN

Jedey, Las Manchas 526
 CP. 38760. Los Llanos de Aridane
 Tlf. 629 289 321
 Persona de contacto: Ana Laura González Díaz

Nº RGSA: 15.03850/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 34' 53,6118545"N
 17° 52' 46,0923995"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1,2, 8 y 10 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado		●		
Curado		●		



QUESOS FAIRA

Camino Los Pintaos s/n, Bº Los Pintaos,
Los Carballos, CP. 38789. Puntagorda
Tlf. 680 482 648 - Fax. 922 450 979
Persona de contacto: Carmen Delis Díaz Rodríguez

Nº RGSA: 15.05378/TF
Coordenadas geográficas:
28º 46' 38,10525577"N
17º 59' 55,67465364"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



7 y 8 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofo
Tierno		●		
Semicurado		●		
Curado		●		



QUESOS

FLOR DEL CORAZONCILLO

La Rosa 22, Laderas del Bejenao
 CP. 38758. El Paso
 Tlf. 922 486 102
 Persona de contacto:
 Manuel Ángel Guerra García

Nº RGSA: 15.03955/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 39' 17,01"N
 17° 51' 50,44"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



≥ 8 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno				
Semicurado	●			
Curado				



QUESOS HOYA LA CALDERA

Las Hoyas, La Caldera s/n, CP. 38750. El Paso
 Tlf. 922 462 690
 Persona de contacto:
 Luís Alfonso Lorenzo Martín

Nº RGSA: 15.03931/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 41' 22,90480244"N
 17° 55' 3,599535403"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



12 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno				
Semicurado	●			
Curado				



QUESOS LA CALDERETA

Barranco de Hermosilla 2, La Caldereta
 CP. 38760. Los Llanos de Aridane
 Tlf. 922 463 961
 Persona de contacto: Antonio Luís Martín Afonso

Nº RGSA: 15.03216/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 39' 39,82887004"N
 17° 53' 31,7578202"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



4 y 6 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado		●		
Curado				



QUESOS LA CANDILERA

Laderas del Sol s/n, CP. 38789. Puntagorda
 Tlf. 686 713 440
 Persona de contacto:
 Moisés Carmona Fernández

Nº RGSA: 15.06506/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 46' 20,46756445"N
 18° 0' 4,03229418"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



2.5, 10 y 12 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado	●			
Curado				

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2009" TENERIFE
 -Queso semicurado a base de leche cruda de cabra



QUESOS LA CAPILLA

Camino La Cancela 14, El Pinar, La Capilla
 CP. 38789. Puntagorda
 Tlf. 676 250 767
 Persona de contacto:
 Nieves Gloria Luís Hernández

Nº RGSA: 15.05925/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 46' 48,34937021"N
 17° 59' 22,76063537"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado		●		
Curado		●		



QUESOS LA MONTERA

Lomo Los Machines 60, La Montañita, Franceses
 CP. 38787. Garafía
 Tlf. 639 460 602
 Persona de contacto: Manuel Castro Rodríguez

Nº RGSA: 15.03196/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 49' 17,1593215"N
 17° 51' 38,8872459"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



5 y 15 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado		●		
Curado				



QUESOS LA ROSA

Ugranfir 6, CP. 38750. El Paso
Tlf. 922 497 314
Persona de contacto: Paula Acosta Hernández

Nº RGSA: 15.03177/TF
Coordenadas geográficas:
28° 39' 25,71"N
17° 52' 5.51"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



4-8 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado		●		
Curado				



QUESOS LADERAS DEL SOL

Las Viñas s/n, CP. 38789. Puntagorda
Tlf. 670 436 831
Persona de contacto: Román Pérez Cabello

Nº RGSA: 15.04851/TF
Coordenadas geográficas:
28° 45' 34,55574405"N
17° 59' 55,88305433"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



10 y 15 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●			
Semicurado	●			
Curado	●			



QUESOS LAS CUEVAS

Montaña La Negra s/n, CP. 38789. Puntagorda
Tlf. 626 289 321
Persona de contacto: Félix Alberto Gil Rodríguez

Nº RGSA: 15.03655/TF
Coordenadas geográficas:
28° 47' 4,439590309"N
17° 59' 45,40820656"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



2 y 8 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado		●		
Curado		●		

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "TABEFE 2008" FUERTEVENTURA
-Primer premio al queso tierno elaborado a base de leche cruda

PREMIOS "AGROCANARIAS 2009" TENERIFE
-Queso tierno elaborado a base de leche cruda de cabra



QUESOS LAS LAMERAS

Montes de La Luna 2, CP. 38738. Mazo
Tlf. 636 572 162
Persona de contacto:
Juan Vicente Rodríguez Zerpa

Nº RGSA: 15.03183/TF
Coordenadas geográficas:
28° 32' 31,95823917"N
17° 48' 42,2193098"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



5 y 6 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno	●	●		
Semicurado	●			●
Curado	●			●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "TABEFE 2007" FUERTEVENTURA

-Primer premio al queso tierno elaborado a base de leche cruda



QUESOS

LOMO DEL PINO

El Valle, La Palmita s/n, CP. 38726. Barlovento
 Tlf. 686 222 850
 Persona de contacto:
 Blas Francisco Fernández Martín

Nº RGSA: 15.03785/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 49' 36,81060868"N
 17° 49' 49,38933513"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1.3 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado				
Curado				



QUESOS LOS ESPIGUEROS

Los Espigueros 5, CP. 38715. Puntallana
Tlf. 686 222 850 - Fax: 922 430 033
Persona de contacto: Regino Ibarra Rodríguez

Nº RGSA: 15.04959/TF
Coordenadas geográficas:
28° 45' 14,1206634"N
17° 44' 19,3707163"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado	●			
Curado	●			

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2007" TENERIFE

- Queso curado elaborado a base de leche cruda de cabra
- Accésit al queso semicurado elaborado a base de leche cruda de cabra



QUESOS REYES

Roque del Faro 17, CP. 38728. Garafía
 Tlf. 922 400 461 - Fax: 922 400 653
 Persona de contacto:
 José Carlos Reyes Cabrera / Simón Luís

Nº RGSA: 15.03594/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 48' 10,32755826"N
 17° 52' 50,75556022"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1.3 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno		●		
Semicurado		●		
Curado				



QUESOS TAJOGAITE

Alcalá 10 A, B° Las Manchas
 CP. 38750. El Paso
 Tlf. 922 462 581
 Persona de contacto: Julio César Armas Leal

Nº RGSA: 15.03261/TF
 Coordenadas geográficas:
 28° 37' 4,984813528"N
 17° 52' 37,53276648"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



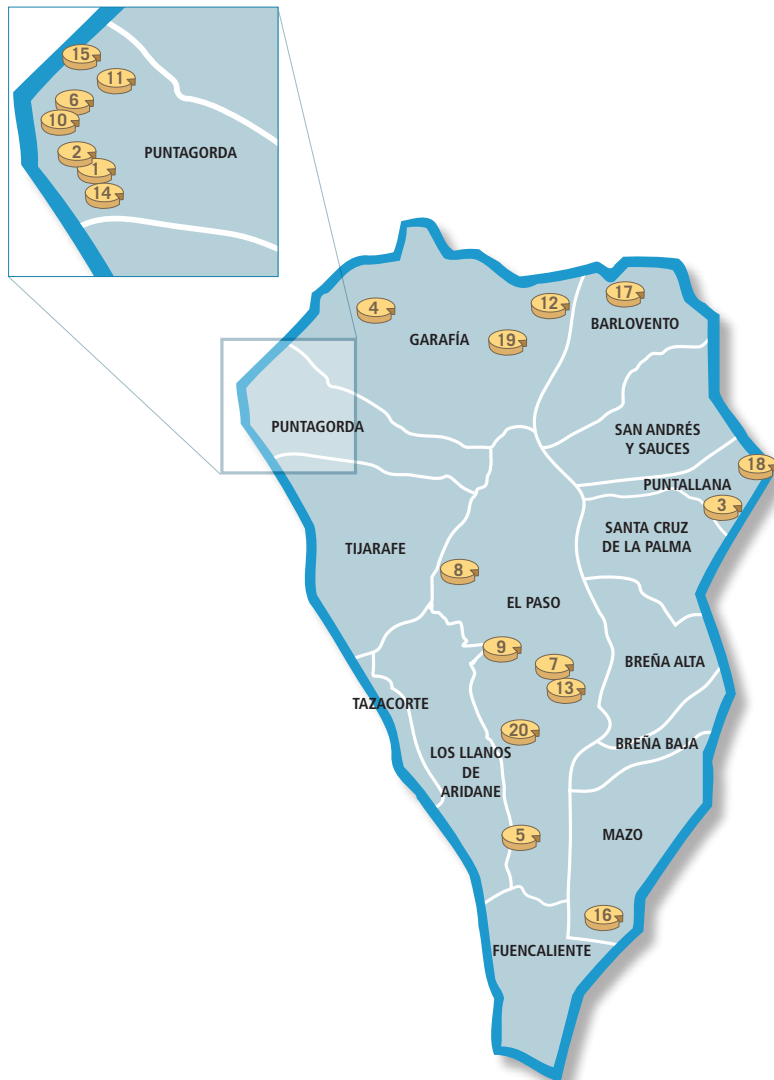
0.7 Kg.

	Natural	Ahumado	Pimentón	Gofio
Tierno				
Semicurado		●		
Curado				



Queserías Denominación de Origen Protegida “Queso Palmero”

- 1 COSTA DEL PALITO
- 2 DON DIONISIO
- 3 EL CAÑIZO
- 4 EL JUNCAL
- 5 EL MANCHÓN
- 6 FAIRA
- 7 FLOR DEL CORAZONCILLO
- 8 HOYA LA CALDERA
- 9 LA CALDERETA
- 10 LA CANDILERA
- 11 LA CAPILLA
- 12 LA MONTERA
- 13 LA ROSA
- 14 LADERAS DEL SOL
- 15 LAS CUEVAS
- 16 LAS LAMERAS
- 17 LOMO DEL PINO
- 18 LOS ESPIGUEROS
- 19 REYES
- 20 TAJOGAITE







DOP QUESO DE FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA



Son muchos los historiadores que relatan la tradición quesera de la Isla de Gran Canaria. Y, más concretamente, de los quesos exclusivos de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, municipios situados en el noroeste de la Isla, con extensos pastizales y asentamientos rurales ligados a esta actividad económica.

Esta zona geográfica, a pesar de ser relativamente pequeña, tiene una gran diversidad de microclimas. Y, dada su orografía, cuenta también con una vegetación rica y variada de especies -muchas de ellas endémicas- que crece de forma espontánea y que constituyen pastos de gran calidad, base de la alimentación del ganado.

La *oveja Canaria* es el resultado de la selección que los pastores y ganaderos han venido realizando desde la época prehispanica, por lo que presenta una excepcional adaptación a los ecosistemas de la Isla. Además, el sistema de explotación en pastoreo y trashumancia transmite a los quesos de Gran Canaria unos olores y aromas peculiares y singulares. Tradicionalmente, los ganaderos contaban con rebaños mixtos, por lo que estos quesos suelen ser de mezcla. Participa la leche de oveja de raza Canaria, las cabras de las razas locales y la de las vacas que ha de ser de la raza Canaria y/o sus cruces.

Actualmente, la tradición ganadera-quesera sigue vigente en estos tres municipios con explotaciones ganaderas que hacen

queso de forma artesanal, siguiendo los métodos de elaboración tradicionales.

El cuajo vegetal utilizado en la elaboración del **Queso de Flor de Guía** y del **Queso de Media Flor de Guía**, procede de la flor del cardo. Esta peculiaridad caracteriza a este producto típico de la zona. Sin embargo, la coagulación de la leche para la elaboración del **Queso de Guía**, se lleva a cabo únicamente con cuajo de origen animal y fermentos autorizados.

Además, existen otros factores que confieren al Queso de Flor de Guía y Queso de Guía un sabor único y característico. Entre éstos, se encuentran las materias primas: leche cruda de oveja Canaria en una proporción mínima de un 60%, leche cruda de vaca de la raza Canaria y/o sus cruces hasta un máximo del 40% y ocasionalmente leche cruda de cabra de las razas Canarias hasta un máximo del 10%.

PROQUENOR

(ASOCIACIÓN PROMOTORA DE LA DOP)

C/ Trasera de la iglesia nº 3

35457 SANTA M^a DE GUÍA-GRAN CANARIA

(Las Palmas)

Tlf./Fax. 928 558 332

proquenor@hotmail.com

El distintivo de garantía al consumidor de este producto lo aporta la **sobreetiqueta** con el logotipo, numerada y seriada, según el tipo de queso que se trate.



"Queso de Guía"



"Queso de Media Flor"



"Queso de Flor"

FICHAS DE LAS QUESERÍAS CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA “QUESO DE FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA”





QUESOS CAMPO DE GUÍA

La Palmilla s/n, Montaña Alta
 CP. 38457. Santa María de Guía
 Tlf. 928 556 605
 Persona de contacto: José Juan Gil Mendoza

Nº RGSA: 15.04186/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 5' 1,03443593"N
 15° 37' 49,9038099"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



Mezcla



0,5, 1, 2, 3
 y 4 Kg.

	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●		●
Curado	●		●



QUESOS

CORTIJO DE PAVÓN

Cortijo de Pavón 7, CP. 35460. Santa María de Guía
 Tlf. 928 171 188
 Persona de contacto:
 José de la Cruz Mendoza Mendoza

Nº RGSA: 15.03618/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 2' 59,8253982"N
 15° 37' 26,3988619"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●	●	●
Curado			

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2009" TENERIFE
 -Queso curado elaborado a base de leche cruda de oveja



QUESOS

EL CORTIJO DE CAIDEROS

Lomo La Mareta 3, Caideros, CP. 35460. Gáldar
 Tlf. 928 555 289
 Persona de contacto: Cristóbal Moreno Díaz

Nº RGSA: 15.03612/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 4' 15,8306519"N
 15° 38' 51,8704952"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



3, 4, 5 y 6 Kg.

	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●	●	●
Curado	●		

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2008" LA GOMERA
 -Queso de cuajo vegetal



QUESOS EL INCIENSAL

El Inciensial s/n, Caideros, CP. 35460. Gáldar
Tlf. 928 171 065 / 646 821 008
Persona de contacto: Dominga Gil Mendoza

Nº RGSA: 15.03816/GC
Coordenadas geográficas:
28° 4' 59,3370622"N
15° 37' 43,94209914"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1, 2, 3 y 4 Kg.

	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●		●
Curado	●		



QUESOS LA SOLANA

El Tablero 29, CP. 35421 . Moya
Tlf. 928 610 716
Persona de contacto: Tomás García Nuez

Nº RGSA: 15.03878/GC
Coordenadas geográficas:
28° 3' 28,82"N
15° 36' 3,23"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●		
Curado			



QUESOS LAS MESSAS

Las Mesas 3, Fagagesto, CP. 35468. Gáldar
Tlf. 928 555 152
Persona de contacto: Nicasio Díaz López

Nº RGSA: 15.03360/GC
Coordenadas geográficas:
28° 3' 26,8907253"N
15° 38' 22,6312778"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



1, 2, y 3.5 Kg.

	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●	●	●
Curado	●		

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2008" LA GOMERA

- Queso semicurado elaborado a base de leche cruda de mezcla
- Queso de cuajo vegetal y animal



QUESOS LOMO DEL PALO

Lomo del Palo s/n, CP. 35460. Gáldar
Tlf. 928 171 055 / 659 040 226
Persona de contacto:
María Coralía González Quintana

Nº RGSA: 15.03275/GC
Coordenadas geográficas:
28° 3' 21,0141466"N
15° 37' 49,0692108"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno	●		
Semicurado	●	●	●
Curado	●		



QUESOS

LOMO GORDO

Lomo Gordo 1, Montaña Alta
 CP. 35457. Santa María de Guía
 Tlf. 928 558 247
 Persona de contacto: Teresa González Jiménez

Nº RGSA: 15.03568/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 4' 42,5060298"N
 15° 37' 44,0063646"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



2, 3 y 4 Kg.

	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado		●	●
Curado			

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2009" TENERIFE

- Queso elaborado con cuajo vegetal. Queso de Flor
- Queso elaborado con mezcla de cuajo. Queso de Media Flor
- Distinción especial del jurado "MEJOR QUESO DE CANARIAS" al queso elaborado con mezcla de cuajo. Queso de Media Flor



QUESOS

LOS ALTOS DE MOYA

Aguas de Fontanales 22, CP. 35420. Moya
Tlf. 928 612 096

Persona de contacto: Félix Carlos Medina Perdomo

Nº RGSA: 15.04325/GC
Coordenadas geográficas:
28° 2' 49,8551367"N
15° 36' 33,3875405"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



Mezcla



2 Kg.

	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●		
Curado	●		●

PREMIOS OBTENIDOS

PREMIOS "AGROCANARIAS 2007" TENERIFE

-Queso de cuajo vegetal



QUESOS MADRE VIEJA

Aguas de Fontanales 13, CP. 35420. Moya
Tlf. 928 610 282 - Fax: 928 610 014
Persona de contacto:
María del Carmen Pérez Castellano

Nº RGSA: 15.03980/GC
Coordenadas geográficas:
28° 2' 59,38908078"N
15° 36' 31,34201793"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



Mezcla



0,5, 1, 2
y 3 Kg.

	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●	●	●
Curado			



QUESOS

MONTAÑA ALTA

Aguacilejos s/n, CP. 35450. Santa María de Guía
 Tlf. 676 875 496 / 928 558 372
 Persona de contacto:
 Antonino Juan Manuel Alonso Ruiz

Nº RGSA: 15.03606/GC
 Coordenadas geográficas:
 28° 5' 55,7608207"N
 15° 37' 40,5396215"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



Mezcla



0.5, 1, 2,
3 y 4 Kg.

	Cuajo animal	Media Flor	Flor
Tierno	●		
Semicurado	●	●	●
Curado	●		



QUESOS PAJARITO

Aguas de Fontanales 17, CP. 35420. Moya
Tlf. 928 612 161
Persona de contacto: Carmelo Esteban García

Nº RGSA: 15.03959/GC
Coordenadas geográficas:
28° 2' 56,2245671"N
15° 36' 31,33189"W

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO



Mezcla



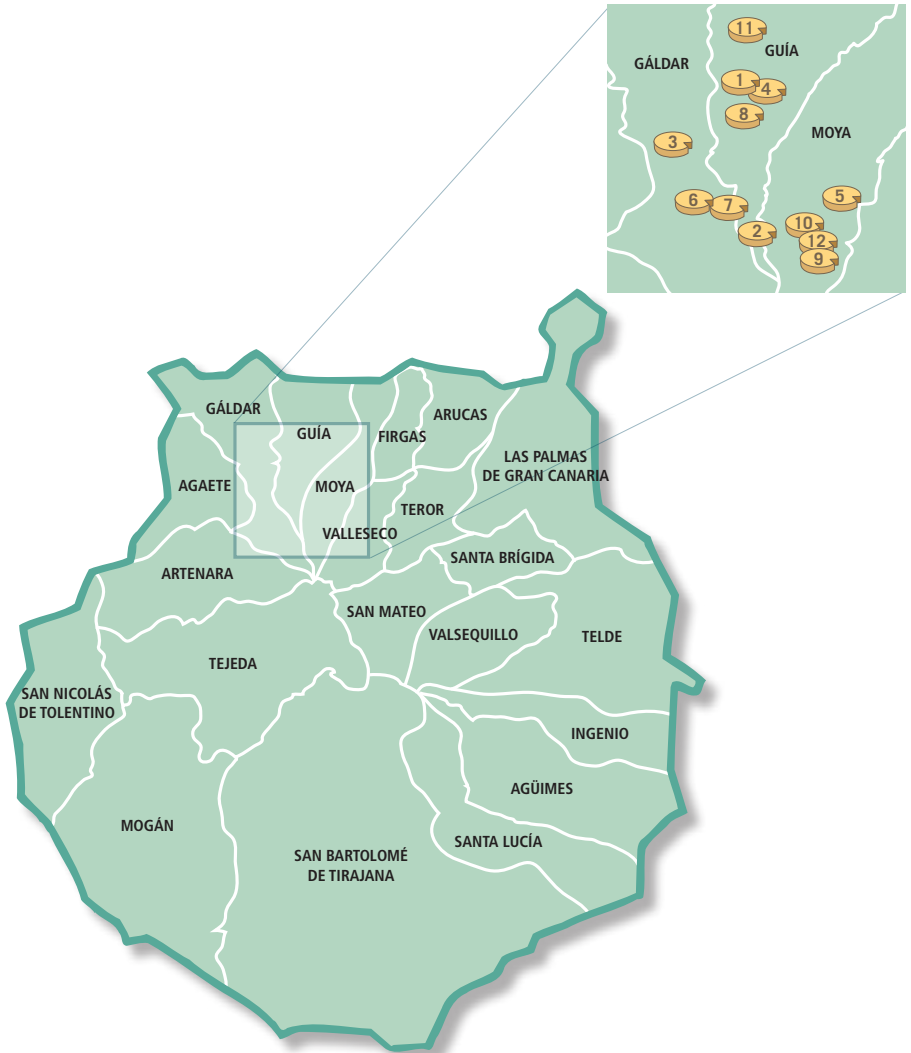
1, 2, 3 y 4 Kg.

	Cujo animal	Media Flor	Flor
Tierno			
Semicurado	●	●	●
Curado	●		



Queserías Denominación de Origen
Protegida “Queso de Flor de Guía
y Queso de Guía”

- 1 CAMPO DE GUÍA
- 2 CORTIJO DE PAVÓN
- 3 EL CORTIJO DE CAIDEROS
- 4 EL INCIENSAL
- 5 LA SOLANA
- 6 LAS MESAS
- 7 LOMO DEL PALO
- 8 LOMO GORDO
- 9 LOS ALTOS DE MOYA
- 10 MADRE VIEJA
- 11 MONTAÑA ALTA
- 12 PAJARITO





CLASIFICACIÓN Y ETIQUETADO

Aunque coloquialmente se conoce el queso como un producto sólido o semisólido elaborado a partir de leche coagulada, encontramos la definición de “queso” recogida en el Real Decreto 1113/2006* del 29 de septiembre, como:

“Producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche”.

En los quesos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas o Indicaciones Geográficas Protegidas prevalecerán las características diferenciales propias de cada lugar. De manera que los quesos así avalados estén ligados a la calidad y características de la zona donde se producen.

Clasificación

Según el Real Decreto 1113/2006* puede establecerse una clasificación de los quesos en función del tiempo de maduración o afinado:

Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

Queso blanco pasteurizado: donde el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasteurización quedando dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

Queso madurado: es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.

Según el tipo de maduración se establece la siguiente clasificación:

Denominación	Quesos ≤ 1,5 Kg	Quesos > 1,5 Kg
	Maduración mínima en días	
Tiernos	7	
Semicurados	20	35
Curados	45	105
Viejos	100	180
Añejos		270

* Real Decreto por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Contenido en materia grasa

El contenido en materia grasa de cada queso se puede indicar en la denominación de venta mediante el porcentaje de grasa respecto el extracto seco total. La siguiente tabla muestra las denominaciones según cada caso:

Denominación	% masa/masa sobre el extracto seco total
Extragrasso	≥ 60
Graso	45 - 60
Semigraso	25 - 45
Semidesnatado	10 - 25
Desnatado	< 10

No obstante, el contenido de materia grasa podrá no figurar en la denominación de venta, siempre que se indique en el etiquetado el contenido mínimo de materia grasa por cada 100 gramos de producto acabado. Se considerará acabado o bien a la salida de fábrica o bien cuando éste forme parte del etiquetado nutricional.

Etiquetado de quesos

La etiqueta es una compañera del queso, nos indica algunas características físicas del producto. De este modo, el consumidor puede obtener una descripción más completa del que-

so que va a comprar y realizar una mejor elección. Entre las indicaciones que debe mostrar la etiqueta son:

Denominación de venta: La denominación, a excepción de las variedades de queso que tengan norma específica, que utilizarán la denominación prevista en la misma, será “QUESO” que deberá completarse, según corresponda, con las siguientes indicaciones:

Origen: En el caso de que la leche proceda exclusivamente de vaca bastará con la mención “Queso”.

Para los quesos que se fabriquen con leche distinta de la de vaca se indicará la palabra “Queso” seguida de la especie de la que procede la leche.

Para los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, se indicará la palabra “Queso” seguida de la indicación de las especies animales de las que procede la leche en orden descendente de proporciones. Esta denominación podrá reemplazarse por la de “Queso de mezcla”.

Maduración: “Queso Fresco”, “Queso Blanco Pasteurizado” y “Queso Madurado” (podrá sustituirse por los calificativos mencionados en el apartado de clasificación, según el grado de maduración alcanzado).

Contenido en materia grasa: Se podrá denominar: “Extragrasso”, “Graso”, “Semigraso”, “Semidesnatado” y “Desnatado”, según se ha desarrollado en el apartado anterior.

Lista de ingredientes: La lista de ingredientes irá precedida por el título “*Ingredientes*”. No será necesario incluir en el eti-

quetado la lista de ingredientes si, únicamente, se han añadido productos lácteos, enzimas y microorganismos necesarios en la fabricación y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

Contenido neto: Se indicará el contenido neto al envasar, expresado en gramos (g) o en kilogramos (kg).

Marcado de fecha: La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

“Consumir preferentemente antes del..”, cuando la fecha incluya la indicación del día.

“Consumir preferentemente antes del fin de..”, en los demás casos.

En el caso de los quesos microbiológicamente muy perecederos, se indicará la fecha de caducidad, expresada mediante la leyenda **“fecha de caducidad”**. La fecha estará compuesta por la indicación clara y en orden del **día, el mes y, eventualmente el año**.

En Canarias, es obligatorio indicar la fecha de fabricación en aquellos quesos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas (Queso Majorero, Queso Palmero, Queso de Flor de Guía y Queso de Guía).

Condiciones especiales de conservación y utilización:

Si fuera preciso las indicaciones, del marcado de fechas, se completarán con la referencia a las condiciones de conservación del queso que deberán observarse para asegurar la

duración indicada. Ej.: “Consérvese entre 0° C y 6° C”; “Conservar en lugar fresco”.

Identificación de la empresa: Se hará constar el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio (dirección completa).

El lote: Se indicará bajo responsabilidad del productor, el fabricante o el envasador del queso, o por el primer vendedor establecido dentro de la Unión Europea e irá precedida de la letra “L”, salvo que se distinga claramente de las demás menciones del etiquetado. Esta mención no será necesaria en los quesos frescos ni en aquellos en los que la fecha de duración mínima o de caducidad figure claramente en el etiquetado con la indicación, por lo menos del día y el mes.

Marca de identificación: Incluirá las indicaciones siguientes en un óvalo:

Nombre del país en el que está ubicado el establecimiento.

Número de autorización del establecimiento que coincide con el Número del Registro General Sanitario N°RGS.

Las siglas “CE”, referidas a que el establecimiento está ubicado en la Comunidad Europea.

Los quesos **con Denominación de Origen Protegida** deben llevar siempre la contraetiqueta numerada y seriada con su logotipo, garantizando así su autenticidad al consumidor.

Imagen de un queso con la etiqueta, en la que se encuentra toda la información necesaria.



CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Para conservar adecuadamente el queso una vez comprado, hay que tener en cuenta, especialmente, la temperatura y la humedad.

Si la temperatura es demasiado alta, se acelera la fermentación. Y si es baja, puede congelar la masa produciendo modificaciones en su estructura. Por ello, es muy importante respetar las necesidades de cada tipo de queso. Los de pasta blanda deben conservarse dentro del frigorífico a una temperatura aproximada entre 4°C - 8°C, los de pasta dura deben guardarse entre 8°C - 12°C. En el caso de quesos frescos y tiernos no debemos romper la cadena de frío, debiendo mantenerlos en el frigorífico hasta su consumo. La congelación es posible en muchos casos, sobre todo en los de pasta blanda, pero siempre se producen cambios en sus características sensoriales, disminuyendo su calidad.

Otro factor importante a tener en cuenta en la conservación es la humedad. Si ésta es excesiva, se produce un enmohecimiento de la corteza y si por el contrario es baja, la consecuencia será que el queso se endurecerá y se secará. En todos los casos es imprescindible controlar ese nivel, que debe estar entre 85% – 95% de humedad relativa. Para evitar que pierdan humedad, se aconseja envolver los quesos en un trapo de algodón humedecido con agua y sal que debe ser renovado con frecuencia. En el caso de

piezas enteras, también, se puede recurrir a los procesos tradicionales, untando los quesos con aceite de oliva, gofio o harina.

En la conservación del queso debe evitarse las variaciones bruscas de estas dos condiciones básicas: temperatura y humedad.

Asimismo, como norma general, lo mejor es conservarlo en el menor número posible de porciones y éstas siempre deben estar envueltas por separado. Para un consumo inmediato de quesos semicurados y curados, podemos utilizar las tradicionales queseras que permitan el oreo; para una conservación a más largo plazo, los envolvemos con papel encerado o parafinado o por una lámina de plástico o papel de aluminio alimentario.

Para conservar los quesos troceados durante un largo periodo de tiempo, una forma habitual es sumergirlos en aceite de oliva virgen, siendo aconsejable el uso de envases de vidrio. Para potenciar y dar un toque de personalidad a los quesos suaves, al aceite se le puede añadir ajos, pimienta, finas hierbas y otras especies, según al gusto del consumidor. Esta práctica no es recomendable para los quesos con Denominación de Origen Protegida, ya que por sí solos tiene una marcada personalidad.

Una experiencia interesante, es seguir el proceso de maduración del queso en casa. Debemos contar con un lugar oscuro, fresco (10 - 14°C) y con humedad ambiente alta (85% - 95%), colocándolo sobre una superficie con aberturas que permita la aireación y realizando frecuentes volteos del queso; en poco tiempo serán visible los cambios en el aspecto, textura y por supuesto, el sabor.

Para apreciar todas las cualidades del queso es importante tener en cuenta que si se guarda en la nevera, se deberá sacar unas 2 horas antes de ser consumido para que adquiriera la temperatura ambiente y poder apreciar correctamente sus cualidades gustativas.



ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS QUESOS

La cata entre amigos

El análisis sensorial de los quesos es el examen detallado de sus propiedades organolépticas, es decir, de todas aquellas características que son perceptibles a través de los sentidos. El profesional, con una preparación específica, extrae mayor información del producto y de su procedimiento de elaboración, al ser capaz de reconocer matices y particularidades que un catador amateur pasaría por alto. Sin embargo, también para un primer acercamiento al mundo de la cata de quesos hay que tener en cuenta algunos aspectos básicos:

Los catadores

Lo ideal es encontrarse en óptimas condiciones físicas y psicológicas (no estar refriado, no estar ni excesivamente triste, ni contento). Una formación específica y una agudizada sensibilidad, pueden favorecer a un catador aficionado. En cualquier caso, son cualidades imprescindibles: la reflexión, la disciplina y la memoria sensorial.

El lugar

El ambiente adecuado vendría dado por una habitación amplia, bien ventilada e iluminada, sin ruidos y sin olores extraños. Para contar con el espacio perfecto, sería conveniente que la sala estuviese pintada de blanco y aclimatada, aunque esto es una premisa más profesional.

Preparación de las muestras

Para la preparación de las muestras se necesitan tablas y cuchillos adecuados, que deben limpiarse adecuadamente entre muestra y muestra. Para una cata profesional es necesario un queso entero partido en dos mitades, pero para una cata entre aficionados es suficiente una porción grande que permita evaluar el aspecto y muestras individuales abundantes para la fase olfato-gustativa.

La temperatura de las muestras debe mantenerse estable, siendo la más adecuada, en torno a los 20°C.

Pautas

Los expertos habitualmente catan en horarios comprendidos entre las 10 y 12 de la mañana, y entre las 5 y 8 de la tarde. Sin embargo, para una cata entre aficionados los horarios no son prioritarios, basta con que los participantes tengan ganas de disfrutar.



Un factor que no se puede dejar pasar por alto es el orden de presentación de las muestras. Es imprescindible que éste sea de más suave a más fuerte.

Además, es necesario limpiar la boca entre una muestra y otra, y para ello los profesionales requieren los siguientes materiales: agua de baja mineralización, manzanas verdes tipo Granny Smith, pan tostado sin sal y sin azúcar. En el caso de aficionados, se puede maridar los quesos con una selección de buenos vinos.

Fases del análisis sensorial del queso

Aprender a apreciar un queso es una experiencia intensa y apasionante en la que entran en juego todos los sentidos. Y como en otras artes, en la medida en que aumenta el conocimiento del producto, de sus matices y particularidades, la experiencia se vuelve todavía más placentera y enriquecedora.

El examen sensorial de un queso puede apoyarse en tres apartados:

ASPECTO: sentido de la vista.

Aspecto	Definición	Técnica de evaluación
Exterior	FORMA: figura o determinación exterior de la materia	Colocar medio queso sobre una superficie plana
	TAMAÑO: mayor o menor volumen de dimensión de algo	Observar y comparar las dimensiones y el peso
	CORTEZA: zona superficial del queso que resulta de las modificaciones físicas, químicas, microbiológicas y tecnológicas del producto	Observar medio queso volteándolo y presionándolo
Interior	PASTA: zona interior del queso que resulta de las modificaciones físicas, químicas, microbiológicas y tecnológicas del producto	Observar medio queso
	CAVIDADES: orificios internos del queso que resultan de las modificaciones físicas, químicas, microbiológicas y tecnológicas	Observar medio queso considerando el número, forma tamaño y distribución

TEXTURA: sentido de la vista, tacto y oído.

Propiedades	Textura	Definición	Intensidad	Técnica de evaluación
DE SUPERFICIE	Visual	Presencia - Forma - Tamaño - Reparto		Observar presencia de cristales y cavidades
	Al tacto	Rugosidad: percepción de granos en la superficie	Lisa, fina, arenosa y grosera	Pasar lentamente el dedo índice sobre la porción colocada de plano, para apreciar así el grano de la superficie
		Humedad: percepción de una película líquida en la superficie	Seco, débil, moderado y húmedo	Pasar delicadamente el dedo índice sobre la loncha de plano, evaluando el carácter mojado de ese contacto
MECÁNICAS	Al tacto	Elasticidad: aptitud para recuperar rápidamente su espesor inicial después de comprimirla y deformarla	Nula, moderada y alta	Con la muestra de plano, aplicar con el pulgar una ligera deformación sobre la cara superior y medir el grado de recuperación instantánea a su forma inicial
	En boca	Firmeza: resistencia de la muestra a un desplazamiento de las mandíbulas	Nula, moderada y alta	Tomar una muestra intacta entre los dientes, apretar regularmente las mandíbulas y medir la resistencia que presenta al iniciar la deformación
		Friabilidad: aptitud de la muestra a generar numerosos trozos desde la masticación	Nula, moderada y alta	Morder la muestra de 2 a 4 veces con las muelas y evaluar, antes de su dilución, el aumento de trozos generados
		Adherencia: trabajo con la lengua necesario para despegar la muestra en el paladar y los dientes	Nula, moderada y alta	Enjuagarse la boca antes de efectuar cada medida, masticar de 4 a 8 veces, apretar posteriormente contra el paladar y medir la fuerza de aspiración para despegarla del paladar y dientes
GEOMÉTRICAS	En boca	Microestructura: percepción al final de la masticación de granos redondeados y cristales	Granos: fino, grosero granuloso y harinoso Cristales.	Masticar hasta reducirla antes del bolo alimenticio. Medir los tamaños de las partículas en contacto con lengua, carrillos, encías. Precisar la facilidad de identificarlos
		Solubilidad: sensación que se pone de relieve cuando la muestra funde muy rápido con la saliva	Nula, moderada y alta	Masticar una muestra intacta de 2 a 4 veces con las muelas apreciando como se disuelve con la saliva.
OTRAS	En boca	Humedad en boca: percepción del grado de humedad en la muestra	Nula, moderada y alta	Valorar el grado de humedad percibido en la boca durante toda la caracterización de la textura

CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO: sentidos del olfato y gusto.

Percepciones	Definición	Familias	Técnica de evaluación
OLOR	Olor: es la propiedad organoléptica perceptible por el órgano olfativo cuando inspira determinadas sustancias volátiles (UNE 87-001-94)	Láctico Animal Afrutado Especiado Vegetal	Sujetar la muestra con ambas manos y la olemos; después romper la muestra en dos y en ese preciso instante inspirar las zonas de rotura
AROMA	Aroma: es la propiedad organoléptica perceptible por el órgano olfativo por vía retronasal durante la degustación (UNE 87-001-94)	Floral Torrefacto Otros	Introducir en la boca una pequeña cantidad de la muestra, masticarla hasta el punto que los aromas se liberen, tomen la vía retronasal y se perciba en el bulbo olfativo
SABOR	Sabor: es la sensación percibida por el órgano del gusto cuando es estimulado por ciertas sustancias solubles (UNE 87-001-94)	Dulce Salado Ácido Amargo Umami	Masticar y salivar bien la muestra hasta el punto que los aromas se liberen, teniendo en cuenta las sensaciones percibidas en la lengua y el resto de la cavidad bucal
SENSACIONES TRIGEMINALES	Sensaciones trigeminales: son producidas debido a una irritación del trigémino que generalmente se manifiesta como sensaciones irritantes o agresivas percibidas en la cavidad bucal (UNE 87-001-94)	Picante Ardiente Acre Metálico Astringente	
REGUSTO (GUSTO RESIDUAL)	Regusto: sensación olfato-gustativa que se aprecia cuando ha desaparecido el producto y que difiere de la que se percibía cuando éste estaba en la boca (UNE 87-001-94)	Intensidad Familia aromas Otros sabores	Una vez ingerida la muestra evaluar la intensidad
PERSISTENCIA / DEJO	Persistencia: sensación olfato-gustativa similar o muy próxima a la sensación percibida cuando el producto estaba en la boca, que permanece localizada durante cierto tiempo, cuya duración se puede medir (UNE 87-001-94)	Baja Media Alta	Una vez ingerida la muestra evaluar la duración de los estímulos percibidos

En resumen, para un correcto proceso de cata se seguirá la siguiente secuencia:

- Observar el queso
- Tocar y deformarlo con las manos
- Olerlo

- Deformarlo en la boca
- Morderlo y oírlo
- Masticarlo e insalivarlo
- Inspirar, vía retronasal, para apreciar el aroma
- Tragarlo y esperar para detectar las sensaciones y el tiempo que dura



ARMONÍA ENTRE QUESOS Y VINOS: MARIDAJE



Durante mucho tiempo, lo habitual ha sido la combinación de los quesos con los vinos de la misma región, un concepto conocido como maridaje viña-pasto. La explicación a esta denominación está en que los pastos donde se alimenta el ganado son cercanos a los viñedos, y comparten el mismo clima y tipo de suelo.

Teniendo en cuenta que no existe una ciencia del gusto en la que basar la armonía de un queso con un vino, son las sensaciones organolépticas de ambos productos las que han servido de base para recomendar una combinación adecuada.

De hecho, los aromas del vino junto con los del queso pueden ser más o menos compatibles y pueden llegar a influir para decidir un maridaje, pero nunca se podría definir una armonía basada completamente en los aromas.

Lo realmente definitorio sería la fase realizada en la boca. En ella intervienen, por un lado, el gusto (dulce, ácido, salado y amargo) y, por otro, la textura, donde encontramos sensaciones diferentes según hablamos de queso o vino.

En el caso de los quesos, por ejemplo, existe un mundo apasionante en el que intervienen infinidad de sensaciones, desde la jugosidad y la elasticidad de los quesos frescos y los



cremosos hasta la sequedad y persistencia de los quesos curados, sin olvidarnos de la solubilidad, adherencia y firmeza entre otras. En cambio, en el vino resaltamos: la astringencia, grado alcohólico, cuerpo, untuosidad y sensaciones de crianza en madera.

El objetivo de una buena armonía entre vino y queso es que ambos productos entre sí combinen y saquen lo mejor de cada uno (resaltar sabores, texturas, etc.) y -sobre todo- que ningún producto predomine sobre el otro. Lo realmente importante es que dos productos (en este caso queso y vino) no limiten su calidad, se neutralicen o incluso empeoren debido a una mala combinación. Por ello se suelen establecer dos grandes grupos de armonías:

1. Maridaje por complementación

Para un maridaje entre alimentos, es conveniente tomar en cuenta el tipo de sabor de cada uno de ellos. Si el criterio es por complementación, los sabores son parecidos y se reforzarán unos a otros.

Por ejemplo, un queso suave (queso fresco de cabra), de aroma láctico, ligeramente ácido y un poco salado, puede combinarse muy bien con un vino tinto suave de maceración carbónica del año, que en la boca tiene sabor muy frutal con ciertos recuerdos a yogur de frutos rojos con sensaciones dulces, con una acidez media y con una paso de boca ligero. La intención es que el queso prolongue el sabor del vino y viceversa.

2. Maridaje por contraste

Es un maridaje en el que la intensidad de los sabores es distinta. Es importante cuidar bien el tipo de contraste, pues un queso muy poderoso puede apocar por completo a un vino suave, y un vino de gran carácter dejará atrás a un queso muy delicado.

Por ejemplo, un queso cremoso combinará con un vino blanco con carácter y bastante acidez para limpiar la boca (vinos secos de uva Malvasía).

Lo principal a la hora de catar quesos canarios es que se disfrute de la experiencia. No existe una regla unánime para la combinación entre vinos y quesos, pero como consejo para aquellos que se quieran adentrar en el complejo y apasionante mundo del maridaje, se propone que experimenten con ese vino y ese queso y se abran a todas las posibilidades.

Como curiosidad, cabe destacar que el clásico maridaje de vino tinto y queso curado no suele quedar bien, debido a los taninos que bloquean la lengua y anulan ciertos sabores del queso.

Lo importante, en cualquier caso, es buscar el equilibrio de un vino que armonice de una manera general con la mayoría de los quesos, aunque es bien sabido que eso va en función de los gustos personales de cada consumidor.

El sabor de los quesos de Canarias es muy particular y hace muy difícil conseguir una buena combinación. El sabor del queso (el punto de sal, el tipo de leche, las notas ahumadas y la curación) influye mucho en los maridajes y hay que partir de la base de que los quesos menos persistentes, más suaves, tiernos y frescos armonizarán con vinos ligeros, semisecos y del tipo «afutado» de cualquier Denominación de Origen de Canarias.

Los quesos de textura dura, donde se concentran muchos sabores y muy complejos, requieren de vinos de mucha fuerza y carácter. Combinaciones recomendadas para ellos serían la variedad malvasía vinos dulces, variedad moscateles vinos dulces y de solera, tintos dulces de Listán Negro o Negramoll y tinto dulce de la variedad Baboso negro.

Otras armonías agradables al paladar pueden ser:

Para quesos semicurados de cabra necesitaremos vinos de más carácter, más duraderos en boca, con cierta acidez (vinos de uva Malvasía, Gual, Albillo, Forastera).

Si son de mezcla, cabría acompañarlos con vinos más complejos multivarietales o vidueños o con tintos jóvenes y de Maceración carbónica.

Si los quesos son ahumados o en la corteza llevan pimentón o gofio, pueden acompañarse con vinos blancos con un paso por madera o de crianza, Listán blancos y Malvasías de zonas altas, por ejemplo. Otra combinación atractiva sería con vinos rosados del año, frutal.

Si los quesos son de mezcla suaves, tiernos y frescos pueden combinarse con los mismos tipos de vinos que para los de leche de cabra, aunque cabría centrarse también en vinos con matices más dulzones en la boca.

Para los singulares quesos de cuajo vegetal, como los Quesos de Flor de Guía con sus peculiares notas amargas, cabe la opción de disfrutarlos con los excepcionales vinos dulces de Canarias: desde los Malvasías a los Moscateles, pasando por los tintos dulces.



RECETARIO

Aguacate con queso blanco tierno

Albóndigas de queso

Almogrote Gomero

Arroz con pimientos al queso de Guía

Calabacines rellenos de queso Majorero

Caldo de queso Palmero

Ensalada de aguacates «SUR ISLEÑO»

Ensalada de papaya y queso tierno con naranjas

Escacho Palmero con bacalao confitado

Gambas en gabardina de queso fresco

Mojo de queso Tinerfeño con lomito de conejo de adobo

Pella pinta

Quesadilla

Queso curado de cabra frito con mojo de azafrán de La Palma

Queso Palmero con mojo

Sopa de queso

Tortitas de queso

AGUACATE CON QUESO BLANCO TIERNO

Ingredientes:

6 aguacates
300 gr. de queso tierno Palmero
2 limones
Cilantro
Sal
Pimienta.

Preparación:

1. Cortar los aguacates por la mitad y vaciarlos (reservando la carne de su interior).
2. Triturar el queso con el zumo de limón, la sal, la pimienta, el cilantro, y mezclarlo todo con la carne del aguacate.
3. Llenar las conchas de los aguacates con esta pasta y dejarlos en la nevera.
4. Sacar de la nevera 1 hora antes de ser consumidos.



Ingredientes:

150 gr. de pan duro
¼ l. de leche
1 cebolla
1 huevo
25 gr. de mantequilla
250 gr. de queso curado
50 gr. de queso curado rallado
50 gr. de harina
Perejil
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Preparación:

1. Se corta el pan en rebanadas finas, se cubren de leche caliente y se dejan reposar.
2. Cortamos la cebolla en aros muy finos y la doramos en mantequilla.
3. Se corta también el queso en dados pequeños y lo añadimos a la cebolla.
4. A continuación se mezcla la harina con la yema batida de un huevo y se une al pan sumergido en leche.
5. A esta mezcla le añadimos el perejil picado y las especias; y con ayuda de una cuchara, hacemos bolas de tamaño de un huevo, las metemos en agua hirviendo y las dejamos escurrir en un paño.
6. A la hora de servir, les agregamos el queso rallado espolvoreado por encima y mantequilla dorada al fuego.

ALBÓNDIGAS DE QUESO



ALMOGROTE GOMERO

Ingredientes:

Queso curado Gomero
Tomate
Pimienta picona
Ajo
Aceite de oliva

Preparación:

1. Es un plato típico de la gastronomía Gomera, poco extendido por las demás islas, sabroso y algo picante.
2. Se coge un buen pedazo de queso curado Gomero y se rompe en pedacitos muy pequeños.
3. Estos pedacitos se rallan y se pasan luego por la batidora, le añadimos los tomate pelados y cortados en trozos, 3 ó 4 dientes de ajo, un par de pimientas y el aceite de oliva.
4. Batimos el conjunto hasta que quede cremoso y con la consistencia de un paté.
5. Este paté se unta después en lasquitas de pan, a ser posible bizcochado. Las cantidades exactas de ingredientes dependen del gusto de cada uno.
6. El tomate influye en el color final y suaviza el paladar, mientras que la pimienta y el ajo hacen que sea más o menos picante.



Ingredientes:

400 gr. de arroz
2 pimientos rojos
2 pimientos verdes
1 cebolla
2 pichones
8 lonchas de queso semicurado de Guía
1 copa de tomate frito
1 taza de caldo de carne
Azafrán
Sal
Aceite

Preparación:

1. Se rehogan en una paellera rasa de aceite los pimientos cortados en tiras con la cebolla, las pechugas y las zancas de los pichones.
2. Cuando todo toma color, añadimos el arroz y el azafrán, lo sazonomos y se rehoga todo añadiéndole el tomate frito y el caldo de carne.
3. Se mantiene a fuego fuerte durante 8 minutos y a fuego más suave otros 5 minutos más.
4. Llegados a este punto, cortamos el queso semicurado de Guía en láminas y lo ponemos encima del arroz.
5. Para terminar, lo gratinamos todo durante 6 minutos.

ARROZ CON PIMIENTOS AL QUESO DE GUÍA



CALABACINES RELLENOS DE QUESO MAJORERO



Ingredientes (por persona):

- 2 calabacines
- 30 gr. de chalota
- 25 gr. de nueces
- 25 gr. de mantequilla
- 40 gr. de queso Majorero
- Pan rallado
- ½ copa de coñac
- 1 copa de vino blanco
- 1 trozo de queso curado con pimentón Majorero para rallar

Preparación:

1. Se cortan los calabacines por la mitad y se vacían, poniéndolos en agua salada a cocer.
2. Mientras se ablandan, en un cazo añadimos la mantequilla, la chalota picada y, cuando se dore, agregamos las nueces, el queso Majorero troceado y la carne del calabacín.
3. Flambeamos el conjunto con un chorro de coñac y le agregamos una copa de vino blanco, dejándolo todo cocinar.
4. Cuando esté bien guisado, lo trituramos y con la mezcla resultante rellenamos los calabacines.
5. A la hora de servir, se espolvorea con el pan y el queso rallado y se gratina unos minutos.

Ingredientes:

Varias lonchas de queso tierno Palmero

Papas

Una cebolla

Tomates

3 dientes de ajo

Un par de huevos

Aceite

Sal

Preparación:

1. Introducir en una cazuela algunas papas peladas y cortadas en trozos medianos.
2. Cubrir las con un manto de cebolla, tomates picados y unos dientes de ajo enteros.
3. Añadir agua hasta que cubra el conjunto.
4. Se deja guisar unos minutos hasta que las papas estén prácticamente hechas, momento en el que hay que añadir un pedazo de queso tierno en lasquitas y un par de huevos batidos.
5. Removemos para que el huevo se mezcle totalmente en el caldo.
6. Dejamos hervir unos cinco minutos más.
7. Añadimos sal antes de servir sin dejar que repose.

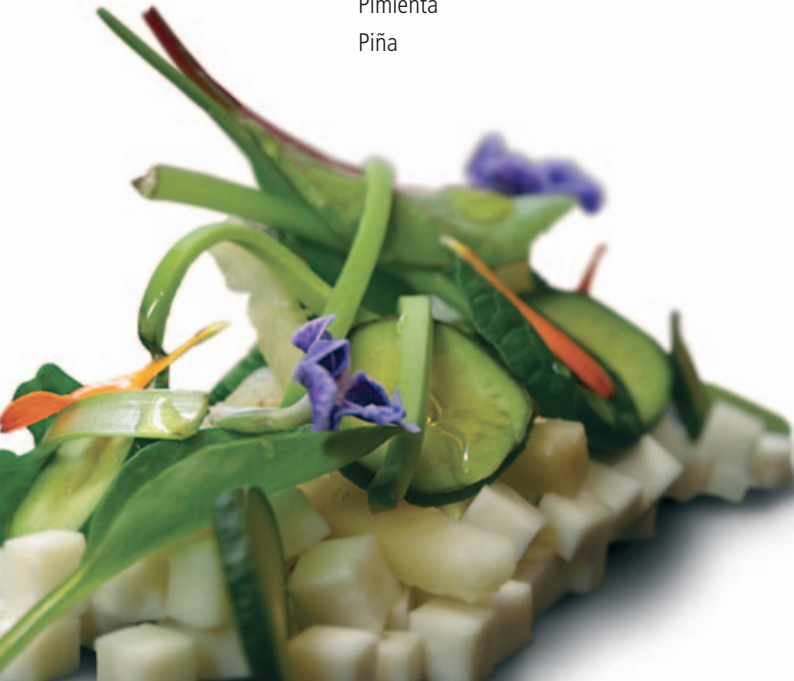
CALDO DE QUESO PALMERO



ENSALADA DE AGUACATES «SUR ISLEÑO»

Ingredientes:

2 aguacates
2 quesitos tiernos
1 taza de salsa de rábano frito
Sal
Pimienta
Piña



Preparación:

1. Cortamos la piña a lo largo y por la mitad, evitando quitar las hojas.
2. Se extrae la pulpa, la cortamos en trozos pequeños y guardamos la cáscara.
3. Cortamos los aguacates por la mitad, separando seis rodajas con forma de barquillo.
4. El resto de los aguacates se cortan también en trozos pequeños para mezclarlos con la piña.
5. Batimos los quesitos tiernos con la sal y la pimienta mientras añadimos, poco a poco, la salsa de rábano.
6. Esta mezcla se añade a la piña y a los aguacates.
7. Con esto se rellenan las dos cáscaras de la piña, adornándolas con las rodajas que teníamos separadas.

ENSALADA DE PAPAYA Y QUESO TIERNO CON NARANJAS

Ingredientes:

- 125 gr. de papaya
- Zumo de ½ naranja
- 1 tomate grande
- 35 gr. de berros
- 25 gr. de queso fresco
- 1 yema de un huevo duro
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta blanca

Preparación:

1. Se pela y se corta en láminas la papaya, se espolvorea de pimienta blanca y se recubre con zumo de naranja y la pizca de sal.
2. Le añadimos el tomate en rodajas y los berros, bien lavados, en el centro.
3. Cortamos el queso en trozos tan finos como seamos capaces y lo colocamos por encima de la papaya y del tomate.
4. Para finalizar, rallamos la yema de huevo y la espolvoreamos por encima.



ESCACHO PALMERO CON BACALAO CONFITADO

*Escacho Palmero

Ingredientes:

1 kg. de gofio
1 kg. de papas
Sal

½ taza de mojo de pimiento verde*

¼ kg. de queso curado Palmero

Preparación:

1. Se guisan las papas peladas en agua y sal. Se escurre el agua y se reserva.
2. Se «escachan» bien las papas y se les agrega el mojo y un poco del agua reservada.
3. Se le añade el queso picado en trozos pequeños y, por último, el gofio de dos o tres veces.
4. Se amasa muy bien y se forma una “pelota” de forma ovalada. Se corta en ruedas y se sirve.



*Mojo de pimiento verde

Ingredientes:

3 cabezas de ajos
2 pimientos verdes
Aceite y vinagre
Agua
Perejil
Comino
Sal gorda

Preparación:

1. Hacer un majado con los ajos, los pimientos verdes, el perejil, el comino y la sal gorda.
2. Sobre el majado ir añadiendo poco a poco el aceite, el vinagre y el agua.

*Bacalao confitado

Ingredientes:

180g. de lomo de bacalao desalado por persona
2 dientes de ajos
Aceite de oliva virgen extra
Tomillo
Romero

Preparación:

1. En un caldero ponemos el aceite de oliva con los demás ingredientes y lo calentamos hasta que alcance una temperatura de 80 grados centígrados.
2. Una vez alcanzada esta temperatura sumergimos el bacalao y dejamos confitar hasta que esté hecho.

Ingredientes:

10 gambas
2 huevos
250 gr. de harina
75 cl. de cerveza
1 pizca de levadura
35 gr. de queso fresco
½ dl. de nata
Sal
Pimienta

Preparación:

1. Se pelan las gambas dejando solamente la cola y se salpimentan.
2. Aparte troceamos el queso fresco y lo disponemos en un recipiente hondo agregando la nata y el huevo.
3. Trituramos todo hasta que quede con la textura de una crema, y a esta mezcla le vamos añadiendo la harina y la cerveza así como la pizca de levadura hasta conseguir una pasta consistente que tarde en desprenderse.
4. Rebozamos las gambas en esta pasta, ponemos abundante aceite en una sartén y cuando esté bien caliente, las freímos hasta que se doren.

GAMBAS EN GABARDINA DE QUESO FRESCO



*Mojo de queso Tinerfeño

Ingredientes:

100 gr. de queso fresco de Tenerife
Un trocito de cebolla
Un trocito de tomate rojo maduro
1 pimiento rojo
3 dientes de ajo
Una pizca de pimienta molida
Una pizca de orégano
Una pizca de tomillo
Laurel
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Preparación:

1. Triturar todos los ingredientes hasta conseguir una pasta.
2. Añadir poco a poco el aceite de oliva virgen, como si estuviésemos haciendo una mayonesa, hasta conseguir una mezcla uniforme.



MOJO DE QUESO TINERFEÑO CON LOMITO DE CONEJO DE ADOBO

*Conejo en adobo

Ingredientes:

Un diente de ajo
Aceite de oliva virgen extra
Tomillo
Orégano
Sal y pimienta
Pimentón
Un lomito de conejo por persona

Preparación:

1. Adobar el lomito de conejo durante 12 horas en una mezcla de aceite de oliva virgen, ajo rallado, pimentón, tomillo y orégano.
2. Una vez transcurrido este tiempo, recuperar el lomito de conejo del adobo y marcar en una sartén bien caliente hasta que esté cocinado y tenga un bonito color dorado.

PELLA PINTA

Ingredientes:

¼ l. de agua
Queso curado
Gofio
Tunos
Uvas
Higos
1 pizca de sal

Preparación:

1. En ¼ l de agua disolvemos una pizca de sal, después le vamos añadiendo gofio y vamos amasando.
2. Cuando esté bien mezclado, añadimos el queso cortado en daditos.
3. Seguimos amasando hasta darle punto y forma a la pella pinta.
4. La servimos sobre un plato llano, cortada en gajos, como una naranja y se come acompañada de uvas, higos y tunos.



QUESADILLA

Ingredientes:

1 kg. de queso fresco sin sal
250 gr. de harina
500 gr. de azúcar
3 huevos
1 cáscara de limón verde rallado
Matalahúga
Canela al gusto

Preparación:

1. Mezclamos el queso que hemos molido con el azúcar, la harina y los huevos batidos.
2. Añadimos también la canela, la ralladura de limón y un poco de matalahúga.
3. Con un poco de harina y agua preparamos una masa fina.
4. La estiramos con un rodillo y la colocamos en un molde.
5. Vertemos en el mismo la pasta y lo introducimos en el horno hasta que se dore la quesadilla.
6. Otra opción, siguiendo la misma receta es hacerla en porciones pequeñas.



QUESO CURADO DE CABRA FRITO CON MOJO DE AZAFRÁN DE LA PALMA

Ingredientes (para cinco personas):

1 Kg. de queso curado ahumado Palmero
5 cucharadas soperas de azafrán de la tierra
6 dientes de ajo
1 cucharadita de sal
Aceite para freír
250 ml. de agua

Preparación:

1. Se parte el queso en porciones rectangulares.
2. Se fríe en aceite bien caliente y cuando esté dorado se aparta.
3. Se machacan los ajos en un mortero, se le agrega el azafrán y un poquito de sal y agua.
4. Luego se echa en la sartén donde se frió el queso.
5. Cuando esté hirviendo se agrega el agua (+/- 250 ml) y se deja hervir nuevamente.
6. Servir el queso con el mojo de azafrán.



QUESO PALMERO CON MOJO

Ingredientes:

300 gr. de queso ahumado Palmero
Mojo verde o de cilantro*

Preparación:

1. Cortamos el queso en varias láminas de medio centímetro de grosor y las ponemos a asar en una sartén.
2. Cuando esté dorado por una cara se le da la vuelta para que se dore bien por las dos.
3. Cuando las rodajas de queso estén bien hechas, se ponen en un plato y se cubren con el mojo de cilantro.
4. Se debe comer recién hecho, bien caliente.

*Mojo de pimiento verde

Ingredientes:

3 cabezas de ajos
2 pimientos verdes
Aceite
Vinagre
Agua
Perejil
Comino
Sal gorda

Preparación:

1. Hacer un majado con los ajos, los pimientos verdes, el perejil, el comino y la sal gorda.
2. Sobre el majado ir añadiendo poco a poco el aceite, el vinagre y el agua.

*Mojo de cilantro

Ingredientes:

1 cabeza de ajos
1 pimienta verde
10 cucharadas de aceite
3 cucharadas de vinagre
Cilantro
Comino
Sal gorda

Preparación:

1. Hacer un majado con los ajos, la pimienta limpia de granillas, comino, cilantro y sal gorda.
2. Finalmente añadimos el aceite y el vinagre lentamente.



SOPA DE QUESO

Ingredientes (para cuatro personas):

½ l. de caldo
10 rebanadas de pan tostado
2 cebollas
¼ kg. de queso curado Palmero rallado
3 ó 4 huevos
1 vaso de aceite
Sal

Preparación:

1. Se hierve el caldo y el queso rallado en un sofrito de cebollas.
2. Se colocan las rebanadas de pan tostado en una fuente de barro y se vierte por encima el caldo.
3. Se baten tres o cuatro huevos y se le vierten por encima también y, por último, un poquito de queso rallado que dejamos.
4. Se gratina durante diez minutos y queda listo para servir.



TORTITAS DE QUESO



Ingredientes:

¼ kg de queso fresco
4 huevos
½ cucharilla de levadura en polvo
Pan bizcochado y molido
Ralladura de limón
Canela
Aceite

Preparación:

1. Se baten bien los huevos (como para hacer una tortilla) y se le añade el queso desmenuzado.
2. Añadimos entonces una cucharada de limón rallado y la levadura.
3. Cuando esté todo mezclado, se le echa el pan molido (suficiente para formar una masa espesa, pero no demasiado, ya que después se esponjará) y lo dejamos reposar media hora.
4. Pasado ese tiempo, se pone aceite en una sartén con una cáscara de limón.
5. Cuando esté caliente, se van añadiendo cucharadas de la mezcla preparada y se fríen.
6. Se comen tibias o frías y pueden acompañarse de miel de abeja.

DATOS DE INTERÉS

EVENTOS Y PÁGINAS WEB

LA PALMA

• Concurso Insular de Quesos de San Antonio del Monte, Villa de Garafía

Lugar: San Antonio del Monte. Villa de Garafía. Coincide con la festividad de San Antonio.

Fecha: 13 de junio. Anual.

El Ayuntamiento de la Villa de Garafía con la colaboración de la D.O.P. Queso Palmero organiza este concurso con el objetivo de reconocer y distinguir la labor de los ganaderos y queseros, premiando a los mejores quesos de La Palma. Es el veterano de los concursos de quesos de la isla, se empezó a celebrar en el año 1985.

Información: Ayuntamiento de la Villa de Garafía.

Teléfono: 922 400 005

e-mail: aytogarafia@infopalma.com

Contacto: ADL Ayuntamiento de Garafía.

• Concurso Insular de Queso de El Granel

Lugar: Sede de la Asociación de Vecinos de El Granel

Fecha: Mayo. Anual.

La Asociación de Vecinos de El Granel, organiza este concurso con el objetivo de reconocer y distinguir la labor de los ganaderos y queseros de Puntallana, aunque la participación está abierta para todos los municipios de la Isla. En esta cata el queso estrella es el queso fresco, tanto el ahumado como el blanco sin ahumar, con una alta participación, se pueden catar los mejores quesos frescos de la isla. En este concurso también

colabora el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

Información: Asociación de Vecinos de El Granel.

Teléfono: No tiene teléfono

Contacto: Narciso Cabrera Pérez

• Concurso Insular de Quesos de San Lorenzo

Lugar: Mercadillo de la Villa de Mazo.

Fecha: Agosto. Anual, coincide con la festividad de San Lorenzo.

El Ayuntamiento de la Villa de Mazo, organiza este concurso con el objetivo de reconocer y distinguir la labor de los ganaderos y queseros de la Villa de Mazo, aunque la participación está abierta para todos los municipios de la Isla. En este concurso también colabora el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

Teléfono: 922 440 003

Contacto: ADL de Villa de Mazo.

e-mail: adl@villamazo.terra.es.



• Concurso de Queso del Mercadillo de Puntagorda.

Lugar: Mercadillo de Puntagorda.

Fecha: 24 de agosto, coincidiendo con los actos de celebración del aniversario del Mercadillo de Puntagorda.

Este concurso es el de más reciente creación, y lo organiza el Excmo. Ayuntamiento de Puntagorda con motivo del aniversario de la inauguración del Mercadillo. Nace con el objetivo de reconocer y distinguir la labor de los ganaderos y queseros de Puntagorda y de la comarca, la inscripción está abierta para los quesos que se elaboren en Puntagorda, Tijarafe y Garafía. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen colabora en la organización de este concurso.

Teléfono: 922 493 077

Contacto: D^a Alma María Rodríguez Pérez

e-mail: aeda@puntagorda-lapalma.com

GRAN CANARIA

• Cata Fiesta del Queso de Santa María de Guía.

Lugar: Santa María de Guía.

Fecha: Mes de Abril. Anual.

El Excmo. Ayto. de Santa María de Guía organiza este concurso para reconocer y distinguir a los mejores quesos de Gran Canaria.

Información: Excmo. Ayto. de Santa María de Guía.

Teléfono: 928 882 002

• Cata Fiesta del Queso de Gáldar.

Lugar: Gáldar.

Fecha: Mes de Abril. Anual.

El Excmo. Ayto. de Gáldar organiza este concurso para reconocer y distinguir a los mejores quesos de Gran Canaria. A lo largo de la semana se realizan actividades relacionadas con el sector

del queso destacando: cursos de iniciación a la cata de quesos y para los más pequeños cursos de elaboración de quesos que se imparten en sus respectivos centros escolares.

Información: Excmo. Ayto. de Gáldar.

Teléfono: 928 883 628

Fax: 928 550 394

e-mail: ereyes@galdar.es

http: //www.galdar.es

• Cata Insular del Cabildo de Gran Canaria.

Lugar: Arucas (Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Gran Canaria).

Fecha: Mes de Mayo. Anual.

El Cabildo de Gran Canaria organiza este concurso para reconocer y distinguir la labor de los queseros premiando así a los mejores quesos de Gran Canaria.

Información: Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Gran Canaria.

Teléfono: 928 219 620



• Fiesta del Queso.

Lugar: Santa María de Guía y pago Montaña Alta

Fecha: Último domingo de abril y primer domingo de mayo. Anual.

El Ayuntamiento de Santa María de Guía y la Asociación de Vecinos de Montaña Alta, organizan una feria agroalimentaria con el objetivo de promocionar y homenajear a los artesanos queseros. Se puede disfrutar de degustaciones de quesos y productos típicos de la tierra, feria de artesanía y deportes autóctonos. Participan queserías de la comarca, del resto de la isla, y de otras islas, consolidándose en las últimas ediciones un encuentro de las tres denominaciones de origen de quesos existentes en Canarias.

• Fiesta del Queso de Montaña Alta.

Lugar: Montaña Alta (Santa María de Guía)

Fecha: Mes de mayo. Anual.

El Excmo. Ayto. Santa María de Guía junto con la Asociación de Vecinos de Montaña Alta viene realizando esta fiesta muy conocida en toda la isla, coincidiendo siempre con el primer domingo de mayo, para dar a conocer entre otros productos, el queso de la zona. Se puede disfrutar de degustaciones de quesos y productos típicos de la tierra, feria de artesanía y deportes autóctonos. Además de las queserías de la comarca, participan del resto de la isla, y de otras islas, consolidándose en las últimas ediciones un encuentro de las tres denominaciones de origen de quesos existentes en Canarias.

Información: Excmo. Ayto. de Santa María de Guía.

Teléfono: 928 896 555

http: www.santamariadeguia.es

e-mail: veterinaria@santamariadeguia.es

• Cata-Concurso de quesos de La Villa de Ingenio.

Lugar: Casa de los Ponce, Ingenio

Fecha: 2 de febrero. Anual

La cata insular se celebra El día de Nuestra Sra. de La Candelaria, patrona de la Villa de Ingenio, en las categorías de semicurado y curado, mezcla y puro.

Información: Concejalía de Agricultura y Ganadería.

Teléfono: 928 780 076, extensión 223

e-mail: Adl2@villadeingenio.org

• Cata de quesos Insular de Gran Canaria.

Fiesta San Isidro Labrador.

Concurso de Quesos Sardina del Sur.

Lugar: Santa Lucía. Sardina del Sur.

Fecha: 1^a quincena de mayo. Anual.

La Concejalía de Agricultura y Ganadería del Excmo. Ayto. de Santa Lucía, organiza en La Casa de La Cultura, antigua Iglesia de Sardina del Sur, en las categorías de cabra y mezcla y semicurados y curados. Además se prima al mejor queso presentado.

Información: Concejalía de Agricultura y Ganadería del Excmo. Ayto. de Santa Lucía.

Teléfono: 928 795 838

e-mail: ganaderia@santaluciagc.com

FUERTEVENTURA

• FEAGA

Lugar: Antigua. Fuerteventura.

Fecha: Mes de abril o mayo. Anual

En la Feria Agrícola Ganadera se exponen con carácter relevante los quesos de la isla, pudiendo degustarse o adquirirse una amplísima variedad.

Información: Cabildo de Fuerteventura.

Teléfono: 928 531 184

http://www.cabildofuer.es/

• **Tabefe**

Lugar: Antigua. Fuerteventura.

Fecha: mes de abril o mayo. Anual.

Como una de las principales de FEAGA se organiza el Concurso Nacional de Cabra TABEFE.

Información: Cabildo de Fuerteventura. D.O.P. QUESO MAJORERO.

Teléfono: 928 538 411

http://www.cabildofuer.es/

TENERIFE

• **Concurso de Quesos San Antonio Abad.**

Lugar: Buenavista del Norte; Teno Alto.

Fecha: último sábado de enero. Anual.

El Excmo. Ayto. de Buenavista del Norte y la Oficina de Extensión Agraria de Buenavista (Cabildo Insular de Tenerife). Distinción mejores quesos de Teno Alto en las categorías de frescos, tiernos, semicurados y curados.

Información: Excmo. Ayto. de Buenavista del Norte, Oficina de Extensión Agraria.

Teléfono: 922 129 030; 922 129 000

LA GOMERA

• **FEAGO**

Feria de artesanía y ganado de La Gomera.

Lugar: San Sebastián de La Gomera.

Fecha: mes de Octubre. Anual.

El Excmo. Cabildo Insular de La Gomera organiza en el centro de visitantes de San Sebastián, una feria de artesanía, ganado y alimentación donde el público puede degustar y adquirir los productos elaborados en la Isla y especialmente sus preciados quesos.

Información: Excmo. Cabildo Insular de La Gomera.

Teléfono: 922 140 142

CONCURSOS DE QUESOS REGIONALES, NACIONALES E INTERNACIONALES

• **Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias**

Fecha: Finales de Mayo, principios de Junio. Anual.

Lugar: Islas Canarias.

La finalidad perseguida de este evento es promover la difusión de los quesos de Canarias dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los ganadores del concurso y consolidando la credibilidad del sector ante el consumidor.

Información: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Teléfono: 922 237 170

Fax: 922 237 292

e-mail: icca.cagpa@gobiernodecanarias.org

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/

• **Gourmets**

Salón Internacional del Club de Gourmets. Taller de los Sentidos Gourmets.

Lugar: Feria de IFEMA. Madrid.

Fecha: Primeros de abril. Anual.

Catas, maridajes y degustación de los quesos más exquisitos de España. Los visitantes podrán conocer los productos ex-

puestos mediante catas-conferencias, degustaciones o presentaciones. Final de la cata Gourmetquesos concurso de los mejores quesos de España.

El Grupo Gourmets, organiza, coincidiendo con el Salón Internacional del Club Gourmets, diversas actividades relacionadas con el mundo del queso.

Información: Grupo Gourmets.

Teléfono: 91 548 96 51

Fax: 91 548 71 33

http://www.gourmets.net

• Premios Cincho

Lugar: Palencia.

Fecha: Mes de octubre. Bial.

Cata-concurso nacional e internacional de quesos.

Organiza: Consejería de Agricultura y Ganadería de Castilla y León.

Información: Secretaría Técnica de los Premios Cincho. Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León.

Teléfono: 902 430 452

Fax: 902 430 504

e-mail: cincho@premioscincho.com

http://www.premioscincho.com

• Premio a los Mejores Quesos Españoles

Lugar: Madrid.

Fecha: 2ª semestre. Bial.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), desde el año 2001 premia de manera bial a los mejores quesos españoles mediante la convocatoria de un concurso con el que se cumple el objetivo de promocionarlos y difundirlos. Dichos premios sirven para promocionar el consumo y fomentar la calidad de los productos agroalimentarios y el conocimiento de los quesos tradicionales.



Información: MARM (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural Marino).

Teléfono: 91 347 53 68

http://www.marm.es/

• World Cheese Awards

La "World Cheese Awards", organizada por la "World Fine Foods", desde 1988 es considerado como el certamen de quesos más importante a nivel internacional.

La "World Cheese Award" se constituye como un importante escaparate para distribuidores de quesos y de productos delicatessen y tiene un amplio seguimiento por parte de la prensa especializada en gastronomía de todo el mundo.

Gran Canaria acogerá en 2009 la XX edición de los World Cheese Awards (Premios Quesos del Mundo), el certamen de quesos más importante del mundo. La iniciativa, que parte del Gobierno de Canarias a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, supone convertir a las Islas en la sede del más destacado escaparate para distribuidores de productos lácteos y delicatessen, con amplio seguimiento por la prensa especializada en gastronomía de todo el mundo.

Fecha: Septiembre-Octubre. Anual.

Organiza: World Fine Foods. La empresa británica organizadora desarrolla su actividad en el campo de las publicaciones y ferias de productos gastronómicos de alta gama.

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/worldCheese2009/index.htm

A

Acostada: se dice de la cabra que tiene una teta más baja que la otra.

Alforja: zurrón, bolsa para llevar la comida al campo.

Almogrote: salsa procedente de la isla de La Gomera elaborada con aceite, queso, ajo, etc.

Apañada: acción consistente en recoger el ganado cabrío de suelta e irlo encerrando en la *gambuesa*. Esta operación tiene por finalidad marcar el ganado *guanil*, recoger algunas de las mejores cabezas para incorporarlas a las manadas que están al cuidado de los pastores.

Apañar: reducir a cautivar las cabras que andan sueltas en la costa o en los cotos.

Apojar: tirar del pezón antes de empezar a ordeñar, para ayudar a que baje la leche.

Arreglar: Cubrir el animal macho al animal hembra.

B

Baifo: cabrito, cría de la cabra desde que nace hasta que deja de mamar.

Batijero: alforja hecha con la piel de la cabra que usan los pastores como morral.

Batumerio: mal olor.

Beletén: primera leche que da la hembra después de parir.

Bica: canalillo de desagüe de la pinta. El queso se va apretando para que el suero vaya saliendo.

Borracho: zurrón hecho de la piel de una cabra adulta.

C

Cajero: *zurrón* hecho con el pellejo de una cabra.

Cañal o cañizo: repisa o tabla donde se seca el queso.

Cerne: voz que se emplea cuando el queso presenta pasta cerrada, sin ojos.

Chiva: barba de la cabra.

Chivato: macho cabrío.

Chivo: macho cabrío cualquiera que sea su edad.

Cuajadilla: restos de cuajada que quedan en los sueros después de haber hecho el queso.

Cuajera: cuajo del cabrito diluido en agua que se emplea para cuajar la leche destinada a la elaboración del queso.

Cuajo: sustancia que existe en el cuajar de las crías de los mamíferos, que cuaja la leche.

E

Empleita: aro empleado para dar forma al queso. El tradicional está hecho de hojas de palma.

Enfrenar: poner el *freno* a los baifos o corderos.

Estila: sustancia que sale del cuajo de los cabritos, y que se usa para cuajar la leche.

F

Feaga: feria de artesanía y ganado celebrada anualmente.

Freno o frenillo: betijo, palito que se pone a cabritos, corderos, etc., atravesada en la boca, para que no mamen.

G

Gambuesa: corral grande de piedra donde, durante la *apañada*, se recoge el ganado que se cría.

Garrote: Una vara larga especialmente tratada y terminada en punta de hierro o regatón; un instrumento que permite al pastor, mediante saltos, superar las dificultades que ofrece el terreno.

Gofio: harina de millo, trigo o cebada tostada.

Golpe: en el sistema de marcas de los cabreros, corte que se hace en la oreja de la cabra, complementaria del que se hace en la frente, llamada diferencia.

Guanil: Ganado salvaje, ganado sin dueño o ganado que no tiene marca.

J

Jairo, ra: se dice de la cabra doméstica.

M

Machar: cubrir el macho a la cabra.

Machorro, rra: se dice de la cabra y de la oveja y también del macho y del carnero cuando son jóvenes. Cabra joven que todavía no ha sido cubierta por el macho. Cabra u oveja joven que ha tenido uno o dos partos.

Maduración: se trata de un proceso que requiere mantener el queso durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.

Majorero/a: natural de la isla de Fuerteventura.

Manco, ca: se dice de los animales que no dan leche por alguna teta. Se dice de las tetas de un animal cuando no dan leche por ellas.

O

Orear: secar.

P

Pella: masa de gofio, generalmente con agua y sal. A veces, con caldo, plátano, papas...

Penca: pala de la tunera, usada como material para ahumar.

Pinta: marca que tienen las *queseras* en el centro. *Quesera*.

Q

Quesadilla: dulce tradicional del hierro elaborado a partir de queso fresco de leche de vaca, de la isla.

R

Rillón: dicese del queso chirriante.

S

Salmuera: líquido preparado con sal y, a veces, otros condimentos, en el que se conservan alimentos.

Secar: dejar de dar leche una res.

Sellado: se aplica al queso sin agujeros en su interior.

Sendaja: molde para hacer el queso.

Sera: molde de palma trenzada o de otro material para hacer el queso.

Soplado: queso hinchado por acción microbiana.

T

Tabaiba: cierta planta de Canarias cuya madera se usa para ahumar quesos.

Tabefe: suero que se desprende de la cuajada del queso.

Tabique: suero que se desprende al cuajarse la leche.

Z

Zaranda: estantería donde se madura el queso.

Zurrón: útil de cuero de baifo gamuzado que hacía las funciones de pequeña mochila e incluso servía para amasar el gofio con agua o con leche.

Zurrona: Odre de piel de cabra que usan los pastores para poner la leche.

BIBLIOGRAFÍA

Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria, (2007): *“Queso Artesano de Gran Canaria”*. Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria (AIDER G.C.) Gran Canaria.

Díaz Alayón, C., (1991): *“Canarismos del campo léxico de la ganadería”*. Secretariado de publicaciones. La Laguna.

Fernández García, J.F., (2006): *“3ª Jornada de Quesos de Canarias. Ventajas y Desventajas de los Quesos Canarios en el Mercado Exterior”*. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Santa Cruz de Tenerife.

Fresno Baquero, M.R. [Et. Al.] (1992): *“Quesos de Canarias”*. Consejería de Agricultura y Pesca, Secretaría General Técnica, D.L. Santa Cruz de Tenerife.

Fresno Baquero, M.; Álvarez Ríos, S. (2007): *“Análisis sensorial de los quesos de cabra de pasta prensada”: Queso Majorero DOP y Queso Palmero DOP*. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA). Gobierno de Canarias. Islas Canarias.

García Jaquete, M., (2001): *“Queso Majorero. Arcaísmo, Tradición y futuro de un queso con denominación de origen. Apuntes sobre su tecnología”*. Cabildo de Fuerteventura, Servicio de Publicaciones. Las Palmas.

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) (2007): *“Concurso Oficial de Vinos y Quesos AGROCANARIAS 2007. Los Premiados”*. Gobierno de Canarias. Islas Canarias.

Lorenzo, A.; Morera, M.; Ortega, G., (1994): *“Diccionario de Canarismos”*. Francisco Lemus. La Laguna.

Lorenzo Perera, M. J., (1997): *“El Queso Herreño”*. Litografía Romero, S.A. Tenerife.

Lorenzo Perera, M. J. (2002): *“El Pastoreo en El Hierro. La manada de Ovejas”*. Gráficas Tenerife, S.A. Santa Cruz de Tenerife.

Maffiote, J., (1993): *“Glosario de Canarismos. Voces, frases y acepciones usuales de las Islas Canarias”*. Instituto de estudios canarios. Santa Cruz de Tenerife.

Martin, J.L., (2003): *“Gourmetquesos 2003-2004”*. Paladar S.L. Barcelona.

Morera, M., (2001): *“Diccionario Histórico-Etimológico del Habla Canaria”*. Viceconsejería de Cultura y Deportes. Islas Canarias.

Mújica, J., (1982): *“Cocina Canaria”*. Editora regional Canaria (Edirca S.L). Islas Canarias.

www.canarynet.com_hablares.cfm

www.microlapalma.com_guanche

www.bodegacanaria.com

www.majorero.com

www.alimentación.interbusca.com

www.quesopalmero.es

www.cocinayhogar.com



Instituto Canario
de Calidad
Agroalimentaria
Gobierno de Canarias