vinetur

La quesería agüimense La Era del Cardón logra una medalla de Plata en World Cheese Awards 2021

viernes 5 de noviembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La Quesería "La Era del Cardón", fue distinguida con una medalla de plata, en la categoría de quesos curados de cabra, en la 33º Edición de este Certamen a nivel mundial.

El World Cheese Awards es el concurso internacional de quesos más reconocido del continente, organizado por The Guild of Fine Food, los World Cheese Awards han reunido desde hace décadas a profesionales dedicados al queso.

En su 33ª edición 4.000 quesos de los 5 continentes participaron en el concurso internacional de quesos más reconocido del mundo y serán valorados por más de 200



Imagen de ASOQUEGRAN (Asociación de Queseros de Gran Canaria)

Actualmente la Quesería La Era del Cardón es regentada por la joven pareja, Luis Martel y Lucía Torres, quienes recogieron el testigo de Josefa Perdomo y Mateo Martel. Representan el relevo generacional tras una larga tradición quesera en su familia. Esta quesería se localiza en Lomo Padilla.

La quesería dispone de una instalación que alberga 800 cabras y que produce al día unos 700 litros de leche, lo que supone unos 100 kilos de quesos diarios que van madurando desde tierno, semicurado y curado de cabra. La producción media anual de queso tierno es de 1.800 kg y la de queso semicurado está en unos 10.000 kg. También maduran y venden queso curado, cuya producción media anual es de unos 2.500 kg. Sus quesos se pueden comprar en la propia quesería y en comercios locales de la zona.



La quesería agüimense La Era del Cardón ha cosechado en el último año grandes reconocimientos a su trabajo, también galardonada con una medalla de bronce en los "World Cheese Awards 2018". Los quesos de la Era del Cardón son sinónimo de excelencia y calidad y son reconocidos mundialmente. Hoy comprobamos de cerca cuál es el secreto de un buen queso.

El secreto es, además de un proceso de elaboración artesanal que se lleva a cabo con mucho mimo y cuidado, el tipo de ganado del que se obtiene la leche y los pastos en los que se encuentran, son fundamentales para conseguir una materia prima de calidad.



Lomo Padilla es una zona muy adecuada para el pastoreo, un territorio natural que tiene un alto valor ecológico y alejado de los grandes núcleos urbanos y la contaminación. En estos prados se respira aire puro y naturaleza en toda su esencia. Si las cabras pastan en estos prados, el resultado es que dan una leche de alta calidad.

Además, en el proceso de elaboración de estos quesos artesanos agüimenses, se lleva a cabo un estricto control veterinario y sanitario con los animales. No sólo están muy bien alimentados, sino que están cuidados y siguen unos controles de sanidad muy exhaustivos. Esto hace que el producto final sea idóneo y lo note el consumidor.

Otro de los secretos de una buena leche es que en las ganaderías que buscan la excelencia, los animales tienen una finalidad únicamente lechera (y no reproductiva) y, además, se trata de animales que se adaptan perfectamente al medio rústico y por

tanto hacen una gran labor de pastoreo.

En esta explotación ganadera donde se consigue una leche de gran valor, los animales son tratados con un mimo extraordinario. Por ejemplo, las cabras, desde que nacen, son trasladadas a recintos separados donde son alimentadas. Además, en su edad adulta, los animales pueden campar a sus anchas tanto en las instalaciones cubiertas, como en la amplia zona de pastoreo que tienen junto a la granja.