vinetur

La Era del Cardón, el mejor queso curado de Gran Canaria es de Agüimes

sábado 7 de mayo de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El ganado y los pastos, el secreto mejor guardado de la Quesería agüimense "La Era del Cardón", se alzó con el premio en el concurso oficial del Cabildo . Además, un premio premio en la categoria de queso curado de cabra y un segundo premio en semicurado puro de cabra.



La Agencia de Desarrollo Rural felicita y pone en valor el trabajo que se viene realizando en el sector primario del municipio de Agüimes. En esta ocasión, la Quesería Era del Cardón ha obtenido la Mención Especial al Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2022, esta quesería sobresale en los Concursos y Catas Oficiales, se le reconoce la calidad extraordinaria de su producto.



La Quesería agüimense "La Era del Cardón" ha obtenido Mención Especial al Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2022, un primer premio en curado de cabra y un segundo premio en la categoría de semicurado puro de cabra en el XXIX Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2022. Más de 30 productores y productoras de toda la isla participaron en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2022. El certamen se celebró los días 5 y 6 de mayo, en el Centro Sociocultural de Mayores de San Fernando, impulsado por la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo, en colaboración con el ayuntamiento del municipio sureño, la Asociación de Queseros de Gran Canaria (Asoquegran) y la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste (Proquenor).



"El objetivo es poner en valor, promocionar y acercar a la ciudadanía los quesos de nuestra Isla, que son de gran relevancia no solo desde el punto de vista de su propia elaboración, sino también por su trascendencia en la generación de empleo, economía y de un paisaje arraigado a las costumbres y usos de nuestra tierra, que son importantes elementos identitarios para todas y todos los grancanarios", subrayó el consejero insular de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, en la presentación de este certamen, en la que le acompañaron la concejala de Mercados, Agricultura, Ganadería y Pesca del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, María Ángeles Rodríguez; y la presidenta de Asoquegran, Mari Carmen Pérez.



La Quesería Era del Cardón es una empresa familiar de tradición de pastores y queseras. Se funda en 1970 en la Era del Cardón trasladándose en octubre 2003, a su ubicación actual en el municipio de Agüimes, Lomo Padilla. En estos momentos, esta quesería artesanal es regentada por la 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.



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 los últimos años grandes reconocimientos a su trabajo, entre los que destacan las medallas de plata y bronce en los World Cheese Awards. Premio Gran Medalla de Oro cedida por el Gobierno de Canarias en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2019, al queso de leche cruda curado de cabra. Primer premio queso semicurado de cabra, cata de quesos del Cabildo año 2019 y 2020. Segundo premio quesero curado de cabra, cata de quesos del Cabildo año 2019 y 2020. Mejor Queso popular de Canarias 2020, Concurso Oficial de quesos de Agrocanarias.



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.