vinetur

Era del Cardón consigue una medalla de oro en Agrocanarias, con su queso de cabra untado con aceite, gofio y pimentón

jueves 7 de julio de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La quesería agüimense Era del Cardón, ubicada en Lomo Padilla, consigue una medalla de oro en el Concurso Oficial Agrocanarias 2022, en la categoría de leche cruda semicurado de cabra.



Este jueves se ha conocido el fallo del jurado del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias del Gobierno de Canarias. Se han presentado 190 muestras de 65 queserías con la participación de 51 quesos de La Palma, 7 de El Hierro, 21 de Lanzarote, 32 de Fuerteventura, 49 de Gran Canaria, 3 de La Gomera y 27 de Tenerife.



El hotel H10 Taburiente Playa, en Breña Baja (La Palma), acogió el pasado mes de junio, la XXI edición del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2022, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). El jurado estuvo conformado por un comité de expertos de 24 catadores compuesto por técnicos, responsables de la restauración y hostelería de Canarias (HORECA), y periodistas gastronómicos, entre otros.

Además de las distinciones y medallas, estos quesos estarán en diferentes promociones y ferias de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.



El ganado y los pastos, el secreto mejor guardado de la Quesería agüimense "La Era del Cardón", se alzó con MEDALLA DE ORO, en la categoría de leche cruda semicurado en el Concurso Oficial Agrocanarias del Gobierno de Canarias, con su queso de cabra, untado con aceite, gofio y pimentón.



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.