vinetur

Críticos y periodistas internacionales visitan la Quesería la Era del Cardón y degustan tesoros locales de Agüimes

domingo 10 de julio de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



Con motivo del II Foro Internacional del Queso, la Quesería La Era del Cardón recibió la visita de catorce periodistas gastronómicos nacionales e internacionales de Suiza, Polonia y Madrid. Estos periodistas han realizado su viaje por el sureste de la isla acompañados por el Patronato de Turismo de Gran Canaria.



En Lomo Padilla, fueron recibidos por los propietarios de la Quesería La Era del Cardón, Luis Martel y Lucía Torres, y la concejala de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes, Jéssica Santana, que acompañaron al grupo durante su visita a las instalaciones de esta quesería artesanal, recorrido por las distintas salas de elaboración y maduración, así como la maquinaria que utilizan y para qué se utiliza cada una de ellas, contando curiosidades sobre la leche y los quesos. También visitaron la sala de ordeño y el ganado.



La visita finalizó con una degustación de algunos Tesoros Locales de Agüimes, como son los quesos semicurado y curado de la Era del Cardón, maridado con el vino rosado Señorío de Agüimes y aceite ecológico, de oliva virgen extra, Oro Canario, acompañado con pan tostado.



II FORO INTERNACIONAL DEL QUESO

Gran Canaria se convertirá los próximos 11 y 12 de julio en la capital mundial del queso artesanal, tres años después de su primera edición en 2019, con la celebración del II Foro Internacional del Queso, promovido por la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y la Consejería de Turismo del Cabildo de Gran Canaria para dar forma a una propuesta gastronómica única, con sede en Infecar.



El Foro cuenta con un amplio programa que acercará a los profesionales de la restauración, hostelería y gastronomía isleña las opciones más innovadoras para sus negocios. Los productores insulares de queso tendrán, además, unas jornadas técnicas específicas para conocer otras formas de implementar y/o mejorar sus productos. Entre los cocineros canarios a destacar están Juan Santiago del Restaurante Hestia de Gran Canaria, Germán Ortega de La Acuarela (1* Michelín), Braulio Simancas de Silbo Gomero de Tenerife; y los nacionales, Sergio Bastard de la Casona del Judío, Quique Dacosta (con 3*), Albert Adriá, de Enigma, (1*) o Carlos Maldonado, Raíces, (1*), entre otros.

Al igual que en la edición de 2019, las asociaciones de queseros y queseras de Gran Canaria, Proquenor y Asoquegran, estarán presentes durante los dos días del Foro en el horario de las Jornadas, de 10:00 a 18:30, y tendrán sendos stands de venta de los principales quesos artesanales de Gran Canaria.



El próximo martes, 12 de julio, en el marco del II Foro Internacional del Queso en Gran Canaria, Lucía Torres participa en la mesa redonda "Proyectos que inspiran", junto a Silvia Peláez (Quesos y Besos); Alicia Fernández (Rocadecabra); y Carmela Cano (Galmesán).



LA QUESERÍA ERA DEL CARDÓN

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.

El pasado jueves se conocía el fallo del jurado del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias del Gobierno de Canarias, donde la quesería agüimense Era del Cardón logró una nueva medalla de oro en la categoría de leche cruda semicurado, con su queso de cabra, untado con aceite, gofio y pimentón.



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.