vinetur

El prestigioso periodista Paul Richardson visita la Quesería la Era del Cardón y degusta los tesoros de Agüimes

miércoles 14 de septiembre de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Paul Richardson visitó la Quesería de Agüimes, Era del Cardón, con la intención de profundizar en el destino turístico. El articulista quedó enamorado de los productos locales del municipio y los incluirá en su próximo reportaje.



Este miércoles, 14 de septiembre, la Quesería La Era del Cardón recibió la visita del prestigioso periodista del 'Financial Times', Paul Richardson, acompañado por la conocida guía turística María Lezcano, visita organizada por el Patronato de Turismo de Gran Canaria con la colaboración de esta quesería artesanal y la agencia de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes.



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 los vinos dulce y rosado Señorío de Agüimes y aceite ecológico, de oliva virgen extra, Oro Canario, acompañado con pan artesanal de la Villa, sal marina Bocacangrejo, miel del productor local Javier Granucci y mantecados artesanales de Belén Gutiérrez.



La anécdota de la mañana fue descubrir que Paul Richardson es coleccionista de vinos dulces, tuvo la oportunidad de degustar el Gran Baco de Oro Señorío de Agüimes, un vino naturalmente dulce, elaborado con uvas moscatel de alejandría y malvasía volcánica, de la cosecha 2021, que numerosos premios han obtenido este año.

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.



Recientemente 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.