vinetur

La Quesería Era del Cardón brilla en los Premios World Cheese Awards 2022

jueves 3 de noviembre de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Un queso curado de cabra presentado por la quesería artesanal de Agüimes, la Era del Cardón, obtiene una medalla de plata en los premios World Cheese Awards 2022. Es la cuarta medalla que obtiene los quesos Era de Cardón en este certamen internacional, anteriormente logró medallas de bronce en las ediciones 2017 y 2019 y medalla de

plata en el certamen del 2021.

Los World Cheese Awards 2022 tuvieron lugar el pasado 2 de noviembre en Gales. Estos Premios Mundiales del Queso es un evento de queso verdaderamente global, World Cheese reúne a fabricantes de queso, minoristas, compradores, consumidores y comentaristas de alimentos de todo el mundo para juzgar casi 4,000 quesos de más de 40 países.



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.

Disponen 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, aparte de vender a comercios locales de la zona.



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.



La Quesería Era del Cardón ha cosechado en los últimos años grandes reconocimientos a su trabajo:

Certamen Internacional World Cheese Awards (es el concurso internacional de quesos más reconocido del continente):

• 2017 Medalla de bronce.
• 2019 Medalla de bronce.
• 2021 Medalla de Plata.
• 2022 Medalla de Plata.

Premios Agrocanarias del Gobierno de Canarias:

• 2019. Gran medalla de oro queso curado.
• 2020. Mención especial al queso más popular de Canarias.
• 2022. Medalla de oro queso semicurado.

Premios FEAGA (Fuerteventura):

• 2012. Primer premio queso curado
• 2017. Segundo premio queso curado

Premios Cata Oficial de Quesos del Cabildo Gran Canaria:

• 2018. Primer premio quesos varios (semicurado).
• 2018. Primer premio queso tierno
• 2019. Segundo premio queso tierno
• 2019 Primer premio queso semicurado
• 2020 Primer premio semicurado
• 2020 Segundo premio curado
• 2021 Segundo premio semicurado
• 2022 Primer premio queso curado
• 2022 Segundo premio semicurado
• 2022 Mejor queso curado de Gran Canaria

Ayuntamiento Santa Lucía

• 2016. Primer premio semicurado 2016
• 2017. Primer premio curado 2017

Ayuntamiento de Gáldar

• 2019. Primer premio queso curado en la cata de Gáldar

Ayuntamiento Agüimes

• 2016. Segundo premio queso tierno
• 2017. Segundo semicurado
• 2017. Mejor queso Villa Aguimes
• 2018. Mejor queso Villa Aguimes
• 2019. Mención especial Villa Aguimes
• 2020. Mención especial queso artesanal más populares