vinetur

El queso curado de la Era del Cardón elegido el más popular de Canarias

El queso de la Era del Cardón de leche cruda curado de cabra, elaborado por Luis Martel y Lucía Torres (Gran Canaria) obtiene el premio que otorga el jurado popular y una Medalla de Oro.

viernes 28 de julio de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



En esta edición del concurso, organizado por el Gobierno de Canarias para reconocer a las mejores producciones del archipiélago, han participado 165 quesos correspondientes a 56 queserías de las islas y se han repartido 12 Grandes Medallas de Oro, 19 Medallas de Oro, 12 de Plata y 7 distinciones especiales.



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, presidió hoy viernes, 28 de julio, el acto de lectura del fallo del jurado del certamen, acompañado por el director del ICCA, Luis Arráez.

Durante su intervención, el consejero explicó que se entregan un total de 50 premios en el marco de esta edición del certamen, que busca ser una herramienta para visibilizar y promocionar estas producciones al otorgarles un distintivo de calidad diferenciada que ayuda a los productores a posicionarse en el mercado y que constituye un referente para los consumidores. "Nos tenemos que sentir orgullosos y orgullosas de nuestros quesos, productos singulares y únicos reconocidos internacionalmente, y desde las administraciones públicas tenemos que apoyar a nuestro subsector ganadero", añadió.



La Quesería Era del Cardón es una empresa familiar de tradición de pastores y queseras y ha cosechado en los últimos años grandes reconocimientos a su trabajo. 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.



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, 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.