foto GRAN CANARIA.COM

foto RECETAS GRATIS.COM

Instituto Canario de las Tradiciones

D.O.P.

Quesos de Guía

Cabildo de Gran Canaria

Los Gofiones

Instituto Canario de las Tradiciones

Instituto Canario de las Tradiciones

Investigación, formación y difusión de la etnografía y el folclore de Canarias

Si ya pudiésemos considerar a los quesos de nuestras islas como auténticas joyas de la gastronomía canaria, existe un queso que brilla con luz propia, encerrando bajo su blanda cáscara el sabor de siglos de tradición, de unos modos de gestión ganadera tradicionales y de un paisaje único, como no, hablamos del Queso de Flor.

Su denominación proviene del elemento empleado para cuajar la leche, ya que este será vegetal, más concretamente del proveniente de la infusión originada por la flor seca de dos variedades de cardo "Cynara cardunculus var o Cynara scolymus".

El origen de esta forma de cuajar la leche, viene de la mano de los primeros colonos europeos, más concretamente de aquellos de origen portugés y extremeño. Estos junto a la población indígena aprovecharon los enormes pastizales que habían quedado en las medianías y zonas altas de los pagos de Gáldar, Guía y Moya, generando con ello una cultura ganadera totalmente diferenciada al resto de Canarias.

Cabildo de Gran Canaria
Los Gofiones
Instituto Canario de las Tradiciones
Instituto Canario de las Tradiciones
Investigación, formación y difusión de la etnografía y el folclore de Canarias

Numerosas han sido las descripciones de este peculiar producto a lo largo de la historia, encontrándonos la primera referencia documentada en 1678 por Fray José de Sosa, donde llega afirmar que los quesos de la zona nada tienen que envidiar a los de otras latitudes como Parma o Flandes.

La flor del cardo se recolecta entre finales de julio y principios de agosto, según el tipo de cuajado estos se clasifican en Queso de flor, Queso de media flor, que emplea tanto el cuajo animal como vegetal, de sabor más suave, y el Queso de cuajo, que usaba solo cuajo animal, hoy en día se trata de un cuajo químico, debido a cuestiones sanitarias.

Estas 3 variantes de quesos se encuentran englobados dentro de Denominación de Origen Protegida (DOP), constituyendo la mejor salvaguarda de un producto exclusivo que encierra un modelo de gestión ganadera tradicional como es la trashumancia, ya desaparecida en el resto de islas, una cabaña ganadera cuya protagonista es la oveja canaria, unas formas de relación entre de medianeros entre propietarios de

foto GOBIERNO DE CANARIAS

El arte de la maduración también ha sido heredada de generación en generación, ya que como dicen los pastores, "El queso siempre quiere cueva", conservándose sobre cañizos y bajo un ambiente de constante humedad y temperatura que le aportan sabor y consistencia. Para el caso del queso de flor, su maduración será distinta, ya que debido a sus propias características dan lugar a unos quesos mucho más cremosos que los de media flor o cuajo animal.

Consumir estos quesos, es también comer tradición, comer paisaje y acercarnos a unos modos de vida de mujeres y hombres sacrificados, que durante siglos mantienen viva la herencia de conocimientos y saberes de sus mayores.

Si quieren conocer y probar este exquisito producto, les animamos a que se acerquen a las queserías certificadas y a las Fiestas del Queso que se suelen celebrar durante el mes de abril y mayo en Montaña Alta y en el Casco de Santa María de Guía.

foto GRAN CANARIA.COM

Cabildo de Gran Canaria
Los Gofiones
Instituto Canario de las Tradiciones
Instituto Canario de las Tradiciones
Investigación, formación y difusión de la etnografía y el folclore de Canarias

¿Sabías que...?

- Pese a que la D.O.P. engloba a los municipios de Gáldar, Guía y Moya, se decidió poner el nombre Guía, ya que históricamente fue este pueblo quien vendía todo el excedente de quesos de las zonas altas de esta zona de la isla.

- Estos quesos tienen una estacionalidad marcada por los ciclos naturales de los animales, encontrándonos estos productos durante unos pocos meses al año.

- Miguel Moreno Moreno conocido como El jefe de los pastores llegó a afirmar lo siguiente: "Las cabras darán más leche, pero lo que sale de las ovejas es queso".

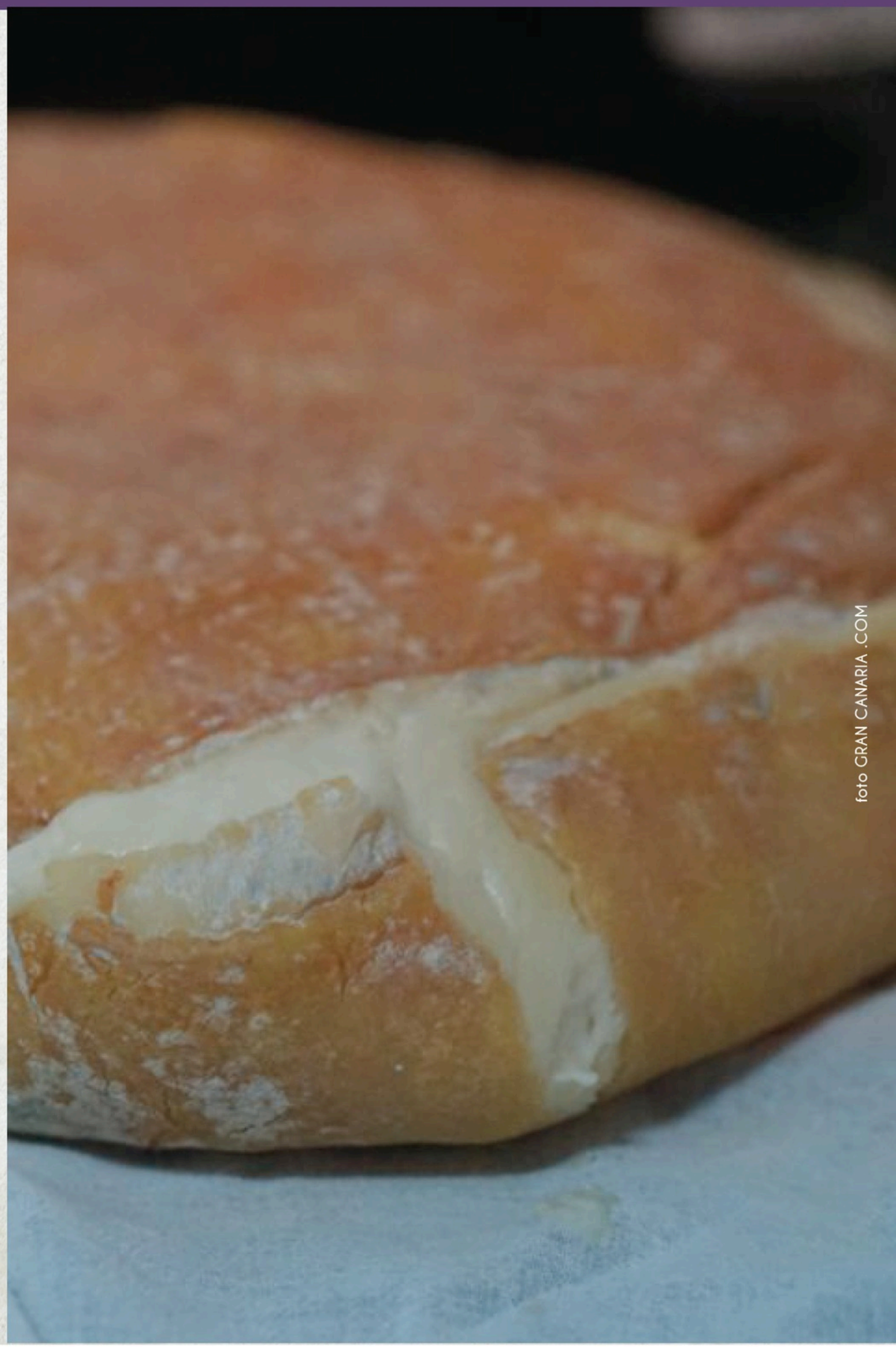

foto GRAN CANARIA .COM

Cabildo de Gran Canaria
Los Gofiones
Instituto Canario de las Tradiciones
Instituto Canario de las Tradiciones
Investigación, formación y difusión de la etnografía y el folclore de Canarias