

• PRODUCTOS •

de
*Gran.
Canaria*

- 2013 -





Créditos

Coordinadoras del trabajo: Cuqui Marrero Escudero y Pilar Gutiérrez Acuña

Participantes: Elizardo Monzón Gil, Rosa Hernández Santana, Nicolás Navarro Guerra del Río y Carmen Brito Alayón

Índice

2	Los productos del sector primario de Gran Canaria	
	Marca de Garantía Gran Canaria Calidad*	3
4	Los vinos de Gran Canaria	
	· Características de los vinos de Gran Canaria	7
	La Denominación de Origen Gran Canaria	7
	· Tipos de vino de Gran Canaria	8
	· Cata Insular de Vinos de Gran Canaria	9
	· Ganadores de la XVIII Cata Insular de Vinos de Gran Canaria	9
10	Mieles de Gran Canaria	
	· Características de la miel de Gran Canaria: tipos de miel	13
	· Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria	14
	· Ganadores profesionales del VIII Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria	14
	· Ganadores aficionados del VIII Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria	15
16	Quesos de Gran Canaria	
	· Características de los quesos de Gran Canaria: tipos de queso	17
	La Denominación de Origen Gran Canaria	19
	· Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria	19
	· Ganadores del XX Concurso Oficial de Quesos (leche cruda y cuajo animal)	20
	· Ganadores del XX Concurso Oficial de Quesos (cuajo vegetal y mezcla)	21
	· Ganadores del XX Concurso Oficial de Quesos (pasteurizado)	21
22	El cochino Negro Canario	
	Características del cochino Negro Canario	23
24	El aceite de oliva virgen	
	Concurso Oficial de Cata de Aceites de Gran Canaria	26
	· Ganadores del II Concurso Oficial de Cata de Aceites de Gran Canaria	26
28	El Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero de Gran Canaria	



Los productos del sector primario de Gran Canaria

La ubicación del Archipiélago Canario y su origen volcánico confieren numerosas particularidades al territorio isleño. Al mismo tiempo, la orientación, altitud y topografía de la isla dan origen a diversos microclimas, lo que favorece la existencia de una flora única con gran variedad de plantas endémicas. Todas estas peculiaridades son transmitidas a los quesos, mieles, vinos y resto de productos de nuestro sector agrario, proporcionando matices de olores y sabores únicos en el mundo.

El Cabildo de Gran Canaria, consciente de la importancia de nuestros productos, lleva a cabo diversas actuaciones de promoción y comercialización, cuyo objetivo es aumentar el rendimiento económico de los productores del sector agrario.

Entre estas acciones de valorización cabe destacar:

- La Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”
- Las Catas y Concursos Oficiales de aceite, vino, miel y queso
- El Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero

Marca de Garantía Gran Canaria Calidad*



Esta Marca, titularidad del Cabildo Insular de Gran Canaria, se establece como un régimen voluntario que permite a los operadores dar a conocer la **calidad diferenciada** de sus productos y, por ello, constituye para los consumidores una **garantía** sobre la **procedencia e identidad** de los productos que la llevan.

Con “Gran Canaria Calidad” el Cabildo trata de fomentar la calidad singular y diferenciada de productos alimentarios agropecuarios y pesqueros de Gran Canaria, que se acrediten mediante el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada producto.

El hilo conductor de Gran Canaria Calidad está constituido por: **las buenas prácticas** de manejo, el respeto por el **medio ambiente** y la **trazabilidad** de las producciones. Los productores que se adhieran han de cumplir las especificaciones técnicas descritas para cada producto tanto en la fase de producción como de transformación, envasado, venta y distribución.

Los primeros productos amparados por Gran Canaria Calidad son: la **miel**, el **cochino negro** y el **aceite**.

* REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA “GRAN CANARIA CALIDAD” Publicado en el BOP Las Palmas el 20 de mayo de 2011



Los vinos de Gran Canaria

La vid fue introducida en Canarias por los Conquistadores en el siglo XV llegando a ser cultivo dominante hasta finales del siglo XVIII. El vino canario gozó de fama mundial, conociéndose como **Malnsey Canary Wine** o simplemente Canary. Hay que tener en cuenta que Canarias era un punto de vital importancia en la navegación entre Europa y América, por lo que tenían acceso a intercambios de material vitícola de todo el mundo. Sin embargo, una serie de desafortunados hechos históricos (competencia con los vinos andaluces, deterioro en las relaciones británicas y aparición de las enfermedades en la vid, entre otros) motivaron que durante más de un siglo la viña quedara como cultivo marginal.

En la década de los 90, el sector vitivinícola de la Isla resurge con un pequeño número de viticultores de diferentes zonas, que reestructuraron el viñedo en sistemas de cultivos que facilitaban las labores e incorporaron **cambios tecnológicos**, consiguiendo así el **equilibrio** entre una **tradición** fuertemente arraigada y una **tecnología** precisa y de vanguardia. Paralelamente, el sector vinícola moderniza las instalaciones de las bodegas y mejora los procesos de vinificación de sus caldos. Es este impulso, ejercido por el sector, el que comenzó con la

mejora de la calidad de las producciones y rentabilidad de los vinos de Gran Canaria.

Paralelamente a este esfuerzo ejercido por el sector vitivinícola, el Cabildo de Gran Canaria desarrolla distintas líneas de investigación y servicio al agricultor que refuerzan las actuaciones de los viticultores ayudando a preservar el paisaje tradicional canario.

Características de los vinos de Gran Canaria

Hay que destacar que Canarias tiene una gran riqueza varietal y, teniendo en cuenta que aquí no llegó la filoxera, aún se pueden cultivar **cepas francas de pie**, sin recurrir a portainjertos. Por ello, se pueden obtener vinos de **variedades únicas en el mundo** con las grandes ventajas que ello reporta: la longevidad y la **gran pureza vinífera**.

Por otro lado, en Canarias por sus especificidades climáticas, la vid se puede cultivar en cotas que van desde los 100 hasta los 1.500 m sobre el nivel del mar, posibilitando la existencia de numerosas variedades distintas en un territorio muy reducido y la obtención de uvas de distintas características enológicas para una misma variedad. Actualmente, en Canarias existen unas **35 variedades en cultivo**.

La Denominación de Origen Gran Canaria

En la actualidad el sector está compuesto por la D.O. GRAN CANARIA, que cubre todas las zonas vitivinícolas de la Isla. Esta D.O. produce Tinto Joven, Tinto Barrica, Rosado Blanco Joven, Semidulce, Dulce y Licorosos. A día de hoy contamos con 71 bodegas registradas y 54 marcas comerciales, situadas en el mercado local, regional y algunas de ellas en el mercado internacional.

Los vinos de Gran Canaria, tan famosos internacionalmente en los siglos pasados, han permanecido, en general, de espaldas al turismo, a la hostelería y a las cadenas de distribución durante años. La ausencia de una correcta presentación y de una adecuada promoción había hecho pasar desapercibido la existencia de nuestros caldos.



**GRAN
CANARIA**
*Consejo Regulador
Denominación
de Origen*

Tipos de Vino de Gran Canaria

Producto del cultivo de las 35 variedades de vid y sus posibles combinaciones, en Gran Canaria podemos encontrar una gran diversidad de vinos tintos, blancos, semidulces, dulces, licorosos y rosados.

Los Vinos Tintos: Estos vinos de color rojo granate, cereza, picota o rubí presentan ribetes violáceos de capa media a muy alta, limpios y brillantes. Su intensidad olfativa va de media a muy alta, con aromas a frutas rojas, unidos a notas de pimienta, tabaco, chocolate, etc., dependiendo de las variedades que se usen en la vinificación. En los vinos con crianzas en barrica, estos aromas se mezclan con las notas propias de la barrica de roble (clavo, regaliz, vainilla y canela). Los tintos de Gran Canaria poseen gran intensidad en boca, con sabores a fruta roja, mezcladas con las notas especiadas antes citadas. Sus taninos son dulces, equilibrados e integrados dentro de la estructura del vino, amplia y persistente.

Los Vinos Blancos: Caldos limpios y brillantes de color amarillo paja pálido, poseen ribetes que van desde el verdoso al dorado. En nariz presentan una intensidad media a muy alta,

Marcas comerciales de la D.O. de Gran Canaria Cosecha 2012-2013

LA MONTAÑA Vega de San Mateo
conjerna@yahoo.es

GRAN MOGAREN Valsequillo
lairon1955@hotmail.com

FRONTÓN DE ORO
Vega de San Mateo
frontondeoro@hotmail.com

AGALA Tejeda
www.bodegasbentayga.com

EL EUCALIPTO Telde
el_palmital@yahoo.es

VIÑA ANGOA Las Palmas de G.C.
angoa@hotmail.es

HOYA CHIQUITA Santa Brígida
679 604 148

DE LA VILLA Teror
teror-tigayga@hotmail.com

EL SOLAPON Artenara
joanro@wanadoo.es

VIÑA CANTERA Valsequillo
www.bodegalacantera.com

CASA QUEMADA
Vega de San Mateo
tomasperezsantana@gmail.com

VIÑA EL CARDÓN Santa Lucía
www.vinaelcardon.com

LAS CARBONERAS Santa Lucía
las_carboneras@hotmail.com

VINO EL CASERÍO
San Bartolomé de Tirajana
melo_box@hotmail.com

EL RINCÓN
San Bartolomé de Tirajana
alpidioyvanessa@hotmail.com

DEL PINO Y MONZÓN Valsequillo
manueldelpinocruz@hotmail.com

BUENAS VISTAS Santa Brígida
vinobuenasvistas@hotmail.com

LAS TIRAJANAS
San Bartolomé de Tirajana
www.bodegaslastirajanas.com

PEÑA RAJADA Tejeda
620 831 572

EL CASTAÑO Santa Brígida
928 641 276

VIÑA MIMOSA Telde
609 436 191

BELIANDRA Vega de San Mateo
650 184 285

EL CERRILLAL Gáldar
bodegasviejoanton@
bodegasviejoantonsa.com

SEÑORÍO DE AGÜMES Agüimes
lsanchez@aguimes.es

ANDÉN DEL FRAILE Tejeda
606 748 477

LOS BERRAZALES Agaete
www.bodegalosberrazales.com

MALFÚ Ingenio
jespinoguedes@gmail.com

VIÑA MONTEALTO Santa Brígida
mgarcia@grupoflick.com

MONTEGO Santa Brígida
609 564 859

PLAZA PERDIDA
Las Palmas de G.C.
www.bodegasplazaperdida.com

VANDAMA Santa Brígida
alvarocambreleng@hotmail.com

HOYA DEL ALCALDE Santa Brígida
mgarcia@asesoriagarsa.com

MONDALÓN Las Palmas de G.C.
www.mondalon.com

LOS LIRIOS Las Palmas de G.C.
bodegaloslirios@gmail.com

ORO BLANCO
San Bartolomé de Tirajana
mediarelations@telefonica.net

BARRANQUILLO DE DIOS
Las Palmas de G.C.
jmma_t@hotmail.com

VIÑA AGUAYRO Agüimes
vinos@aguayro.com

VOLCÁN Santa Brígida
www.bodegavolcan.com

MONTE BANDAMA
Las Palmas de G.C.
www.fincamiradorbandama.com

RINCÓN DEL GUINIGUADA
Santa Brígida
josedomingo.deniz@endesa.es

LA HIGUERA MAYOR
Las Palmas de G.C.
www.lahigueramayor.com

EL CERÓN Valsequillo
jnsanmar@gmail.com

CALETÓN Gáldar
ondina@ondinasurf.com

TABLERO LOS PILONES
Las Palmas de G.C.
autosrobaina2@telefonica.net

VIÑA AMABLE Gáldar
vinoamable@gmail.com

SEÑORÍO DE VILLAVERDE
Santa Lucía
villaverde56@terra.com

VIÑA MESÓN Vega de San Mateo
clodoaldo1@hotmail.es

SEÑORÍO DE CABRERA Telde
agustincabrera@
sunandbeachhotels.com

LOSOYOS Las Palmas de G.C.
abaezc@telefonica.net

EL ARMERO Vega de San Mateo
629 312 498

LAVA Santa Brígida
jmmonzon3@hotmail.com



con aromas a frutas tropicales, plátano, pera, manzana y cítricos, notas a hinojo, anisados y tabaco verde, también notas florales, dependiendo de las variedades que se hayan usado en su vinificación. En boca son de gran intensidad, estructurados y con una gran persistencia.

Los Vinos Semidulces, Dulces y licorosos: La fase visual de estos vinos va desde el color amarillo paja al ámbar, dorado, e incluso, caoba. Son limpios y brillantes. Cuentan con una intensidad olfativa alta, aromas varietales muy intensos, a frutas y flores (melocotón, lichi, piña, naranja, kiwi, limón, jazmín, rosas, etc.) En boca son de entrada amable, de muy buena acidez, amplios, ligeramente melosos, con chispa y de larga persistencia.

Los Vinos Rosados: Estos vinos de color rosa presentan ribetes violáceos, de intensidad baja a media. Son limpios y brillantes. Sus aromas son finos y elegantes con notas a fresa, frutas rojas del bosque ligeramente confitadas. En su fase gustativa, tienen entrada amable, con marcada acidez, de intensidad muy alta y muy estructurados.



Ganadores de la XVIII Cata Insular de Vinos de Gran Canaria

Cata Insular de Vinos de Gran Canaria

Este evento anual que se celebra desde 1996 como respuesta a la demanda del sector vitivinícola para el reconocimiento de la calidad de sus vinos, se convierte en 2006 en **Concurso Oficialmente Reconocido**. Los objetivos del Concurso son **potenciar la calidad** de los vinos a través de su evaluación organoléptica, **seleccionar los mejores** vinos embotellados

de la Isla y premiar y **valorar el trabajo** realizado por los viticultores y bodegueros.

En este concurso público pueden participar todas las bodegas de la Isla que pertenezcan y cumplan con los requisitos establecidos por la Denominación de Origen Gran Canaria. La Cata se realiza por el procedimiento **“Cata a Ciegas”** con un jurado calificador compuesto de catadores profesionales a nivel regional y habilitados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.



Vinos ganadores de la XVIII Cata Insular de Vinos de Gran Canaria

Ganadores de la XVIII Cata Insular de Vinos de Gran Canaria

MODALIDAD	PREMIO	BODEGA	PRODUCTO	CONTACTO
Blanco seco	1	Bentayga	Agala Altura 1318	info@bodegasbentayga.com
	2	-	Señorío de Agüimes	adl@aguimes.es
	3	Mondalón	Mondalón	info@mondalon.com
Tinto joven	1	Los Berrazales	Los Berrazales Barrica	info@bodegalosberrazales.com
	2	Bentayga	Agala Barrica	info@bodegasbentayga.com
	3	Mondalón	Monte Roca	info@mondalon.com
Dulce, semidulce o licoroso	1	Bentayga	Agala Afrutado (Cosecha Nocturna)	info@bodegasbentayga.com
Imagen y presentación	1	Mondalón	Monte Roca	info@mondalon.com



Mieles de Gran Canaria

La ubicación de esta isla volcánica en el Océano Atlántico da origen a diversos microclimas favoreciendo una flora única y una gran variedad de plantas endémicas (más de 500 especies únicas en Canarias y 500 de la región macaronésica), de ahí que la miel producida en Gran Canaria sea **única en el mundo**.

La miel de Gran Canaria es producida por la **abeja Negra Canaria**, una variedad de abeja local adaptada a nuestro clima y que se caracteriza por su producción y extraordinaria mansedumbre. Las características físicas, químicas y organolépticas de la miel vienen determinadas por el tipo de néctar que recogen estas abejas y se distinguen dos tipos de miel:

- **Monoflorales:** el predominio del néctar de una especie floral hace que la miel tenga unas características sensoriales definidas, caso de la miel de tajinaste, naranjo, tедера, pitera o barrilla.
- **Multiflorales:** procedente del néctar de varias especies vegetales diferentes y en proporciones muy variables.

En Gran Canaria existen casi **7.000 colmenas** que están al cargo de poco más de **200 apicultores**. La producción de miel está muy ligada al clima y cada año difiere en función de las precipitaciones. No obstante, la producción insular anual es de **unos 90.000 kilos de miel**. Esta cantidad apenas supone el 30% de la miel que se consume, por lo que en muchas ocasiones las producciones locales quedan enmascaradas por el gran volumen de mieles importadas. Por ello, el Cabildo de Gran Canaria ha comenzado a garantizar la procedencia local y la calidad de la miel mediante la Marca de Garantía **Gran Canaria Calidad**. Esta Marca hace especial hincapié en las **buenas prácticas** en el manejo de la colmena y en la obtención de miel, así como en la **trazabilidad** del producto. Todo ello da como resultado un **producto de máxima calidad y pureza**. Las mieles amparadas por la Marca Gran Canaria Calidad se someten a un **control laboratorio** "lote a lote" en el que se determina la calidad fisicoquímica, organoléptica y el origen floral de la miel.



Características de la Miel de Gran Canaria: tipos de Miel

La variada y rica flora vascular de Gran Canaria proporciona unas extraordinarias mieles multiflorales que, en muchas ocasiones, presentan predominio de una planta o flor dominante. Muy valoradas son las mieles multiflorales con toques de tajinaste o tедера. Tradicionalmente, nuestras mieles se clasifican en función de la altitud a la que se establecen los apiarios:

Miel de costa: En zonas que no superan los 600 m sobre el nivel del mar, destaca la miel de barrilla (*Mesembryanthemum crystallinum*) por ser de un color blanco amarillado muy llamativo y por tener un sabor a *toffee* con toques cáusticos. A esta cota, también se cosechan mieles con toques a naranja o aguacate. En ocasiones estas mieles pueden tener presencia de pitera (*Agave americana*), lo que proporciona un sabor agrio muy valorado por algunos consumidores.

Miel de medianías: En lugares entre 600 y 1.000 m de altitud, es quizás donde más variedad de mieles podemos encontrar, destacando las mieles con predominio de tajinaste, tедера, cardo o relinchón. En el caso de la tедера (*Bituminaria bituminosa*) es muy característico el sabor a coco de sus mieles.

Miel de cumbre : Por encima de los 1.000 m de altitud son frecuentes las mieles multiflorales con predominio de retama, eucalipto o castaño. Estas últimas se caracterizan por su agradable olor y sabor a leña húmeda.



Mieles ganadoras del VIII Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria

Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria

El Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria se realiza una vez al año y consta de dos categorías: **profesional** (el apicultor necesita sala de envasado de miel con registro sanitario) y **aficionado** (apicultores que no comercializan directamente su miel).

En ambos casos las mieles son codificadas, ocultando su procedencia, hasta finalizar el Concurso que transcurre en tres fases:

1. **Análisis fisicoquímico:** se descarta las que no cumplen con los parámetros de calidad estipulados en las bases del Concurso.
2. **Tribunal de cata:** elimina muestras con impurezas y/o sabores u olores anormales.
3. **Análisis sensorial** del Panel de Cata del Cabildo de Gran Canaria: valora el olor, el aroma (mezcla de olor y sabor) y el sabor.

Ganadores profesionales del VIII Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria

MODALIDAD	PREMIO	PRODUCTOR/PRODUCTORA	NOMBRE COMERCIAL	CONTACTO
Miel de Costa	1	José Florido Santana	Colmenar Florido (Telde)	680880170
	2	Antonio López Déniz	Montes de Malpedrosillo (Valsequillo)	629550074
	3	Henry Muñoz Pérez	Sabinatura (Santa Brígida)	639701183
Miel de Medianías	1	Sergio Márquez Dos Santos	Apícola San Mateo (Vega de San Mateo)	695577422
	2	Henry Muñoz Pérez	Sabinatura (Santa Brígida)	639701183
	3	Antonio Navarro Almeida	Sombras del Nublo (Santa Lucía)	629486029
Miel de Cumbre	1	Artenatur SL	Artenatur (Artenara)	649992636
	2	Juan Manuel Casimiro Fleitas	Casimiro y Peñate (Valsequillo)	619820794
	3	Manuel Valido Martel	La Abeja del Guanche (Telde)	665688744

MEJOR MIEL DE GRAN CANARIA AÑO 2013 **ARTENATUR**



Ganadores del VIII Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria

Ganadores aficionados del VIII Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria

MODALIDAD	PREMIO	PRODUCTOR/PRODUCTORA
Miel de Costa	1	Francisco Díaz Díaz (La Aldea de San Nicolás)
	2	Lorenzo Pérez Díaz (Telde)
	3	Antonio Corujo Ramírez (Las Palmas de Gran Canaria)
Miel de Medianías	1	Carmen Rosa Florido Santana (Telde)
	2	Antonio Corujo Ramírez (Las Palmas de Gran Canaria)
	3	Pedro Domínguez Hernández (Santa Lucía)
Miel de Cumbre	1	Francisco Díaz Díaz (La Aldea de San Nicolás)
	2	Pedro Domínguez Hernández (Santa Lucía)
	3	Beatriz de la Concepción Bordón Pérez (Ingenio)



Quesos de Gran Canaria

Gran Canaria se caracteriza por su marcada tradición quesera, lo que se refleja en la producción de gran variedad de quesos. Esta diversidad está vinculada a las diferencias climáticas y paisajísticas de la Isla, a las excelentes razas autóctonas que garantizan la calidad de la leche y al buen hacer de sus ganaderos y queseros, que cuentan con una identidad rica en tradiciones. Por ejemplo, se ha mantenido a lo largo de los siglos el **pastoreo** y la **transhumancia** en varias zonas de la isla, una peculiaridad que confiere al queso **aromas y sabores únicos al paladar**.

En nuestra isla se producen alrededor de 3.000 toneladas de queso al año, de las que aproximadamente la mitad corresponde a la producción de las casi cien pequeñas queserías que procesan la leche cruda (sin tratamiento térmico) de la propia explotación ganadera. No en vano los canarios son los españoles con mayor consumo de queso de España: 15,3 kg de queso al año, frente a los 10,4 kg de media nacional.



■ Queso ganador del XX Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria

Características de los Quesos de Gran Canaria: tipos de Queso

Si quisiéramos establecer una clasificación de los quesos de Gran Canaria, deberíamos tener en cuenta 4 factores que, combinados entre sí, dan lugar a una gran variedad de quesos, todos ellos caracterizados por su extraordinaria calidad:

1. El primer factor a tener en cuenta es la utilización de leche cruda o pasteurizada. La elevada sanidad del ganado en Canarias hace posible que se produzcan quesos a base de **leche cruda** con una maduración inferior a 60 días, lo que aporta una variada gama de **aromas y sabores imposibles de encontrar** en producciones industriales.

2. Otro de los factores a considerar es la especie animal de la que se ha obtenido la leche empleada para la elaboración del queso: **oveja, cabra o vaca**. Se elaboran quesos a partir de cada una de estas especies de forma única, denominándose **“quesos puros”**. Sin embargo, lo habitual es emplear mezclas en distintas proporciones de los tres tipos de leche, por lo que los quesos obtenidos reúnen la riqueza de sabores y aromas aportada por la leche de oveja, la cremosidad de la de vaca y un toque de la acidez y textura de la de cabra. Estos quesos se denominan de forma genérica **“quesos de mezcla”**.

3. Para la elaboración del queso se emplea cuajo que puede ser de origen animal o vegetal. La mayor parte del queso producido en la isla se hace empleando **cuajo animal** (obtenido del estómago de corderos y baifos) aunque algunos productores utilizan **cuajo vegetal** en la elaboración del queso. Este peculiar cuajo se obtiene de las **flores de cardo** (*Cynara cardunculus*)

maceradas en agua, que presentan la facultad de cuajar la leche. Gran Canaria es **uno de los pocos lugares en el mundo** donde se realiza esta práctica. También se producen **quesos de media flor**, utilizando una mezcla de cuajo vegetal y de cuajo animal.

4. El último factor a tener en cuenta es el tiempo de maduración del queso. Así encontramos quesos tiernos, semicurados y curados. Los tiernos tienen un **tiempo de maduración** inferior a 7 días, los semicurados, en función de su peso, de 20 a 35 días y los curados tienen de 45 a 105 días.

De forma general, los quesos de Gran Canaria son de pasta prensada y forma cilíndrica, con tonalidades que van del blanco-marfil al “amarillo pajizo”, dependiendo de las mezclas de leche con las que se haya elaborado y del tiempo de maduración. Al corte pueden presentar pequeños ojos y cavidades, propios de la elaboración con leche cruda. Destacan los sabores dulzones y/o toques amargos enlazados a aromas torrefactos. En cuanto a la cobertura, tradicionalmente los quesos son untados con aceite, gofio o pimentón.



La Denominación de Origen

La zona de medianías del noroeste de Gran Canaria es, por su clima, un buen entorno para la cría de ganado ovino, vacuno y caprino. Por ello, tradicionalmente, sus quesos son elaborados con mezclas de las tres leches, dominando la de oveja. Estos quesos producidos en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, son conocidos como “Quesos de Guía” por ser éste el municipio en el que se realizaba su comercialización.

En la actualidad, estos quesos están amparados por la Denominación de Origen Protegida “**Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía**”, que incluye los tres tipos de queso tradicionales: de flor, de media de flor y de cuajo animal. Los **quesos de flor** tienen una textura y

cremosidad características; son quesos que se pueden untar e incluso, en ocasiones, comer con cuchara. Además, tienen un sabor ligeramente amargo peculiar.

Los **quesos de media flor** también tienen una textura muy cremosa y un ligero toque amargo, aunque menos intenso que en el caso del queso de flor.

Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria

El Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria se viene desarrollando desde el año 1993, con el objeto de potenciar y fomentar la producción de quesos a nivel local. La calidad de los quesos presentados desde que el concurso inició su andadura ha ido en aumento edición tras edición.

El desarrollo de las catas es evaluado y dirigido por un Tribunal que vela por el cumplimiento de las bases que rigen el concurso. Para la valoración de los quesos se cuenta con un panel de expertos catadores procedentes de los consejos reguladores de la denominación de origen, de las administraciones públicas y del sector de la restauración. En la cata se puntúan distintos aspectos del queso como el olor, aroma, sabor o impresión global.



Ganadores del XX Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria

Ganadores del XX Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria (leche cruda y cuajo animal)

MODALIDAD	PREMIO	PRODUCTOR/PRODUCTORA	NOMBRE COMERCIAL	CONTACTO
Queso curado mezcla	1	Juan Andrés Vizcaíno Guedes. <i>Santa Lucía</i>	El Buen Pastor	620644455
	2	José Juan Santana Martel. <i>Valsequillo</i>	Roque Grande	659304488
Queso curado puro	1	Inmaculada Medina Quintana. <i>Gáldar</i>	Montaña Gorda	928555132
	2	José Juan Santana Martel. <i>Valsequillo</i>	Roque Grande	659304488
Queso semicurado mezcla	1	Francisco Díaz González. <i>Moya</i>	El Cortijo de las Hoyas	609327951
	2	Olga Lantigua Arencibia. <i>Moya</i>	Aguas de Fontanales	928610523
	3	Macarena Rosario Expósito. <i>Agaete</i>	Del Rosario	635838729
Queso semicurado puro	1	Ganadería El Draguillo SL. <i>S. Bartolomé de Tirajana</i>	El Draguillo	627932103
	2	Teresa Rivero Hernández. <i>Artenara</i>	Las Lajitas	928170052
	3	José Miguel Ortega Suárez. <i>S. Bartolomé de Tirajana</i>	La Gloria	928172074
Queso tierno mezcla	1	Carmelo Melián Suárez. <i>Valsequillo</i>	Angelita	928573072
	2	Ricardo Fleitas Moreno. <i>Moya</i>	Los Dragos	606459547
Queso tierno puro	1	Juan Andrés Vizcaíno Guedes. <i>Santa Lucía</i>	El Buen Pastor	620644455
	2	Ganadería El Draguillo SL. <i>S. Bartolomé de Tirajana</i>	El Draguillo	627932103

Ganadores del XX Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria (cuajo vegetal y mezcla)

MODALIDAD	PREMIO	PRODUCTOR/PRODUCTORA	NOMBRE COMERCIAL	CONTACTO
Queso cuajo vegetal	1	Cristóbal Moreno Díaz . <i>Gáldar</i>	Cortijo del Caidero	928555289
	2	Félix Carlos Medina Perdomo . <i>Moya</i>	Los Altos de Moya	928612096
	3	Ricardo Fleitas Moreno . <i>Moya</i>	Los Dragos	606459547
Queso mezcla de cuajos	1	Teresa González Jiménez . <i>Santa María de Guía</i>	Lomo Gordo	928557375
	2	Josefa González González . <i>Gáldar</i>	Las Mesas	928555152
	3	Cristóbal Moreno Díaz . <i>Gáldar</i>	Cortijo del Caidero	928555289

Ganadores del XX Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria (pasteurizado)

MODALIDAD	PREMIO	PRODUCTOR/PRODUCTORA	NOMBRE COMERCIAL	CONTACTO
Queso Pasteurizado curado	1	Quesos Caseros de Valleseco, S.L. <i>Valleseco</i>	Madrelagua de Valleseco	928618731
	2	Juan Suárez e Hijos S.L. <i>Las Palmas de Gran Canaria</i>	Finca Fuente Morales	928671785
Queso Pasteurizado semicurado	1	S.A.T. Queso Flor Valsequillo . <i>Valsequillo</i>	S.A.T. Queso Flor Valsequillo.	928705490
	2	S.A.T. Caprican <i>Valsequillo</i>	S.A.T. Caprican	928705490

MEJOR QUESO CURADO DE GRAN CANARIA 2013 **Juan Andrés Vizcaíno Guedes** (*Quesos el Buen Pastor*)



El cochino Negro Canario

El Cochino Negro Canario es la única **raza porcina autóctona** del Archipiélago y está incluida en el Catálogo Oficial de las Razas Ganaderas de España. Nuestro cochino está catalogado como Raza de Protección Especial, por hallarse en grave **peligro de extinción**.

Entre las sucesivas oleadas de poblamiento humano, fueron llegando ejemplares de poblaciones porcinas de diferentes orígenes, principalmente del Norte de África y del Mediterráneo Occidental. La llegada de otras razas desde la Península Ibérica y desde las Islas Británicas, fue conformando un grupo multirracial diferenciado de los demás y perfectamente adaptado a un medio muy singular y variado como es el del Archipiélago Canario.



Características del cochino Negro Canario

Es un animal rústico, adaptado al medio. Destaca su piel áspera cubierta por pelos largos y gruesos de color negro formando una capa poco tupida que permite ver su **piel oscura**. La cabeza, pequeña y de hocico corto, presenta unas **orejas anchas y grandes**. La **cola es recta** en dirección al suelo y sin tirabuzones y las pezuñas son de color negro.

Esta raza, gracias a los tipos de fibras musculares que presenta, cuenta con óptimas cualidades para obtener una carne con un buen infiltrado de sus grasas ricas en **ácidos omega 3** y poliinsaturados “buenos”, lo que guarda relación con el color de la carne (tonos más rojos) y con la mayor jugosidad de la misma, características muy apreciadas por los consumidores.

El Cabildo de Gran Canaria aprobó en el año 2012 la Marca de Garantía **Gran Canaria Calidad** para la carne de Cochino Negro Canario, a la que cada vez se adhieren más productores. La carne de cochino negro amparada por la marca cumple con una serie de requisitos relacionados con el hábitat, alimentación y sacrificio de los animales que aseguren una **calidad extra** al producto.



El aceite de oliva virgen

Gran Canaria es la isla del Archipiélago Canario con **mayor superficie** dedicada al cultivo del olivo. Se viene cultivando desde tiempos inmemoriales en los bordes de las huertas y en suelos con grandes pendientes en las **medianías del sureste** de la Isla.

El olivo y el aprovechamiento de su fruto forman parte de la **tradición** de los habitantes de los poblamientos rurales de estas zonas, que aliñaban las aceitunas con mojos y utilizaban las sobrantes para elaborar aceite de oliva mediante tradicionales **molinos de piedras y prensas**.

El auge de este cultivo en los últimos años ha convertido al olivo en una posible alternativa para el mantenimiento y desarrollo de esta zona. Su gran adaptabilidad a determinadas condiciones ambientales, así como su alto **valor agronómico, etnográfico y paisajístico** han favorecido su expansión.



Actualmente, la aceituna de mesa producida en la zona, tanto en fresco como aliñada al estilo tradicional, es un producto codiciado por el consumidor y conforma una especialidad gastronómica característica de la Isla. El aceite de oliva virgen extra, hoy en día elaborado en las **modernas almazaras** instaladas en la comarca, es de **excelente calidad** y está alcanzando los prestigiosos niveles de fama y valoración que merece.

Las variedades utilizadas para la producción de estos aceites son la conocida como Verdial de Huévar (o aceituna “del país”), la Arbequina y la Picual, que le proporcionan su “flavor” (percepción de estímulos olfatogustativos) característico, presentando frutados complejos de intensidad media/alta con matices a tomatera fresca y/o hierba recién cortada, con apreciable y equilibrada presencia de amargo y picante en boca.

La marca de garantía **“Gran Canaria Calidad”** del Cabildo de Gran Canaria ampara estos aceites, garantizando con su sello que para su elaboración se han utilizado, exclusivamente, **aceitunas recogidas en la Isla** y se ha seguido un proceso cuidadoso que garantiza la calidad de los mismos.

Concurso Oficial de Cata de Aceites de Gran Canaria

En este Concurso Oficial, que se celebra desde 2012, sólo pueden participar las almazaras y envasadoras de **aceite de oliva virgen extra** producido, elaborado y envasado en Gran Canaria. El objetivo que se persigue con el Concurso es **potenciar la calidad** del aceite, **seleccionando los mejores**, y **valorar el trabajo** realizado por olivicultores y almazaras de la Isla.

El desarrollo del Concurso, que se realiza por el sistema de **“Cata Ciega”**, es evaluado y dirigido por un Tribunal que cuenta con el asesoramiento de un panel de cata formado por expertos catadores. Los aceites presentados al concurso han de superar un control físico-químico inicial, para asegurar que cumplen con los requisitos exigidos en la legislación para los aceites de oliva virgen extra. Aquellos que pasen este control, se someten a una evaluación sensorial por el panel de cata que lo puntúa y determina su perfil organoléptico.



Ganadores del II Concurso Oficial de Cata de Aceites de Gran Canaria

Ganadores del II Concurso Oficial de Cata de Aceites de Gran Canaria

PREMIO	NOMBRE COMERCIAL	PRODUCTOR/PRODUCTORA	CONTACTO
1	Oro Canario	Rita Hernández Ramos. <i>Agüimes</i>	<i>orocanario@gmail.com</i>
2	El olivo canario	José Luis Moreno. <i>Telde</i>	<i>adrielgrupofecsa@yahoo.es</i>
3	Falcon Cresta	Agricultura Agüimes S.A. <i>Agüimes</i>	<i>thomas@falconcresta.com</i>



Aceites ganadores del II
Concurso Oficial de Cata de
Aceites de Gran Canaria



El Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero de Gran Canaria

Los Mercados Agrícolas, Ganaderos y Pesqueros, que se vienen desarrollando desde julio de 2008, surgieron como respuesta a la demanda de la **comercialización directa** de los productos del sector primario de la isla. Por ello, el Cabildo ha acondicionado una zona dentro de sus instalaciones en la **Granja Agrícola Experimental** para la exposición y venta del **producto local** de agricultores, ganaderos y pescadores de la isla, tratando de **favorecer su consumo**.

Este espacio está a disposición del sector, al menos, **dos sábados al mes** y participan unos **45 productores de Gran Canaria** en cada encuentro.

El Mercado es un espacio de venta de productos de la isla a buen precio, sin intermediarios, a la vez que un **punto de información y divulgación** de diversos aspectos del **sector primario** de la isla y de su producción.

Desde abril de 2013, se ha puesto en marcha un **puesto institucional** que expone quincenalmente aspectos sobre un producto en concreto, funcionando como **plataforma de difusión** de cualquier tipo información relacionada con el sector primario. En este mismo punto se desarrollan **actividades infantiles** de la temática del día.

En el Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero del Cabildo **oferta gran variedad de productos**, entre los que podemos encontrar fruta, verdura, carne y pescado, además de productos elaborados tales como queso, miel, aceite, pan y bollería entre otros.



Cuando compras en nuestros Mercados, además de ahorrar:

- Apoyas la economía de agricultores, ganaderos y pescadores
- Impides la desaparición del acervo cultural ligado al sector
- Apuestas por la nutrición saludable, la calidad y los orígenes
- Descubres la riqueza y los aromas del producto local
- Reduces la emisión de CO₂ producida por el transporte de alimentos
- Incrementas la calidad de vida del sector primario



Más información en:

www.facebook.com/mercadoagricolaganaderoypesqueroGC



Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca, Patrimonio y Aguas
Carretera General del Norte, km 7,2; CP 35415, Cardones, Arucas. Teléfono 928 21 94 21