

ACTA DE LA CELEBRACIÓN DEL CONCURSO OFICIAL DE QUESOS AGROCANARIAS 2017.

En Santa Lucía, Gran Canaria, siendo las 17:30 horas del día 26 de mayo de 2017 y bajo la presidencia de Don José Díaz Flores Estévez, se reúne el tribunal formado al efecto y que se relaciona a continuación, para fallar los premios del Concurso Oficial de Quesos “Agrocanarias 2017”

TRIBUNAL:

PRESIDENTE:

Don José Díaz Flores Estévez
Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

DIRECTOR TÉCNICO:

D. José Luis González González

SECRETARIA:

Dña. Ruth Lozano Rodríguez

VOCALES:

- Dña. Gladys del Carmen Acosta Darias
- Dña. Rosa Delia Pestana Pérez
- D. Isidoro Jiménez Pérez
- D. Nicolás Darmani Garrido
- Dña. Leticia Álamo García
- D. Blas Julián Ramos Alvarez
- Dña. Lorena Reyes Jordán
- D. Antonio Javier González Díaz
- Dña. M^a Covadonga Menéndez Viejo
- Dña. Dolores Isabel Armas Santana.

ACUERDOS ADOPTADOS:

De acuerdo con lo establecido en la Resolución de 11 de abril de 2017, del Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, (B.O.C. nº 77 de 21 de abril de 2017), por la que convoca el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2017, y a la vista de las puntuaciones otorgadas por los catadores, cuyos nombres figuran como anexo de la presente acta, acuerdan por unanimidad emitir el siguiente fallo:

PREMIOS POR CATEGORIAS:

“QUESO PASTEURIZADO TIERNO”

MEDALLA DE PLATA

Marca: QUESERÍA EL FARO “Queso de cabra, untado con pimentón”.

Procedencia: LANZAROTE

Elaborado por: QUESERÍA EL FAROL S.L.



MEDALLA DE PLATA

Marca: FINCA DE UGA, SECRETO DEL MAJO “Queso de cabra madurado”.

Procedencia: LANZAROTE

Elaborado: FINCA DE UGA S.L.

“QUESO PASTEURIZADO SEMICURADO”

MEDALLA DE ORO

Marca: MONTESDEOCA “Queso de cabra, untado con gofio”

Procedencia: TENERIFE

Elaborado por: BIOGRANJA MONTESDEOCA S.L.

MEDALLA DE PLATA

Marca: FINCA FUENTE MORALES “Queso de cabra, untado con pimentón”.

Procedencia: GRAN CANARIA

Elaborado por: JUAN SUÁREZ E HIJOS S.L.

“QUESO PASTEURIZADO CURADO”

MEDALLA DE ORO

Marca: MAXORATA “Queso de cabra, untado con gofio”

Denominación de Origen Protegida: QUESO MAJORERO

Procedencia: FUERTEVENTURA

Elaborado por: GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.

MEDALLA DE ORO

Marca: QUESO EL ISORANO “Queso de cabra, untado con gofio”

Procedencia: TENERIFE

Elaborado por: QUESERÍA EL GUANCHE S.L.

“QUESO PASTEURIZADO VIEJO”

GRAN MEDALLA DE ORO

Marca: MAXORATA “Queso de cabra, untado con pimentón”

Denominación de Origen Protegida: QUESO MAJORERO

Procedencia: FUERTEVENTURA

Elaborado por: GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.

GRAN MEDALLA DE ORO

Marca: EL TOFIO “Queso de cabra, untado con pimentón”

Procedencia: Puerto del Rosario

Elaborado por: GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.

“QUESO LECHE CRUDA TIERNOS DE CABRA”

MEDALLA DE ORO

Marca: QUESOS LAS CUEVAS “queso artesano, ahumado”

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Elaborado por: D. FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ



MEDALLA DE ORO

Marca: LA MORISCA “queso artesano, ahumado”
Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO
Procedencia: LA PALMA
Elaborado por: D. JUAN ALBERTO HERNÁNDEZ IBARRIA

MEDALLA DE ORO

Marca: EL JUNCAL DE GARAFÍA (FELO) “queso artesano, ahumado”
Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO
Isla: LA PALMA
Elaborado por: D^a. GERTRUDE LORENZO

“QUESO LECHE CRUDA SEMICURADO DE CABRA”

MEDALLA DE ORO

Marca: QUESOS MINERVINO “queso artesano”
Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO
Isla: LA PALMA
Elaborado por: D^a. ANTONIA MARÍA CASTRO HERNÁNDEZ

MEDALLA DE PLATA

Marca: EL TOPITO “queso artesano”
Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO
Procedencia: LA PALMA
Elaborado por: D^a. NIEVES SARAY DOMÍNGUEZ PÉREZ

MEDALLA DE PLATA

Marca: QUESOS LAS CUEVAS “queso artesano”
Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO
Procedencia: LA PALMA
Elaborado por: D. FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ

MEDALLA DE PLATA

Marca: QUESOS DOÑA VICTORIA “queso artesano”
Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO
Procedencia: LA PALMA
Elaborado por: D. JOSÉ MANUEL ABREU RODRÍGUEZ

MEDALLA DE PLATA

Marca: PAJONALES BOLAÑOS “untado con gofio”
Procedencia: GRAN CANARIA
Elaborado por: D. MANUEL HERNÁNDEZ BOLAÑOS S.L.

“QUESO LECHE CRUDA CURADO DE CABRA”

MEDALLA DE ORO

Marca: LUNA DE AWARA
Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO
Procedencia: LA PALMA
Elaborado por: D. DIONISIO LORENZO SÁNCHEZ



MEDALLA DE PLATA

Marca: PAJONALES BOLAÑOS “untado con gofio”

Procedencia: GRAN CANARIA

Elaborado por: D. MANUEL HERNÁNDEZ BOLAÑOS S.L.

MEDALLA DE PLATA

Marca: EL JUNCAL DE GARAFÍA (FELO) “queso artesano, ahumado”

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Elaborado por: D^a. GERTRUDE LORENZO

MEDALLA DE PLATA

Marca: NATURTENO, ahumado.

Procedencia: TENERIFE

Elaborado por: D. ALEXANDER LÓPEZ RODRÍGUEZ

“QUESO LECHE CRUDA SEMICURADO DE OVEJA”

MEDALLA DE ORO

Marca: CORTIJO DE PAVÓN

Denominación de Origen Protegida: QUESO FLOR DE GUÍA, QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA.

Procedencia: GRAN CANARIA

Elaborado por: D. JOSÉ DE LA CRUZ MENDOZA MENDOZA

“QUESO LECHE CRUDA SEMICURADO DE MEZCLA”

MEDALLA DE PLATA

Marca: LA PASTORA “queso de cabra y oveja al pimentón”

Procedencia: Pájara

Elaborado por: GANADERÍA LA PARED S.L.

“QUESO LECHE CRUDA CURADO DE MEZCLA”

MEDALLA DE PLATA

Marca: FONTANALES, BOLAÑOS “untado con gofio”.

Procedencia: GRAN CANARIA

Elaborado por: D. MANUEL HERNÁNDEZ BOLAÑOS S.L.

“QUESO LECHE CRUDA AÑEJO DE MEZCLA”

GRAN MEDALLA DE ORO

Marca: LA PASTORA “queso de cabra y oveja al pimentón”

Procedencia: Pájara

Elaborado por: GANADERÍA LA PARED S.L.



“QUESO MEZCLA DE CUAJOS”

MEDALLA DE ORO

Marca: QUESO LAS MESAS “queso de leche cruda de oveja”.
Denominación de Origen Protegida: QUESO FLOR DE GUÍA, QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA
Procedencia: GRAN CANARIA
Elaborado por: D^a JOSEFA GONZÁLEZ GONZÁLEZ

“QUESO CUAJO VEGETAL”

GRAN MEDALLA DE ORO

Marca: EL CORTIJO DE CAIDROS, QUESO FLOR DE GUÍA.
Denominación de Origen Protegida: QUESO FLOR DE GUÍA, QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA.
Procedencia: GRAN CANARIA
Elaborado por: D. CRISTÓBAL MORENO DÍAZ

DISTINCIONES ESPECIALES DEL JURADO

“MEJOR IMAGEN Y PRESENTACIÓN 2017”

Modalidad: Leche cruda semicurado de oveja
Marca: LAS CUEVAS GRANJA, ahumado
Procedencia: Puntagorda
Elaborado por: D. FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ

“JURADO INFANTIL 2017”

Modalidad: Leche cruda semicurado de cabra
Marca: PAJONALES BOLAÑOS “untado con pimentón”.
Procedencia: GRAN CANARIA
Elaborado por: D. MANUEL HERNÁNDEZ BOLAÑOS S.L.

“MEJOR QUESO PRODUCCIÓN LIMITADA 2017”

“QUESO LECHE CRUDA SEMICURADO DE OVEJA”

GRAN MEDALLA DE ORO PRODUCCION LIMITADA

Marca: CORTIJO DE GALEOTE.
Procedencia: GRAN CANARIA
Elaborado por: D. FRANCISCO JAVIER GONZÁLEZ RAMOS

“QUESO MEZCLA DE CUAJOS”

GRAN MEDALLA DE ORO PRODUCCIÓN LIMITADA

Marca: EL BUEN PASTOR “Queso de cabra y oveja”
Procedencia: GRAN CANARIA
Elaborado por: D. JUAN ANDRÉS VIZCAINO GUEDES



“MEJOR QUESO POPULAR DE CANARIAS 2017”

Marca: EL BUEN PASTOR “Queso de cabra, untado con gofio”
Procedencia: GRAN CANARIA
Elaborado por: D. JUAN ANDRÉS VIZCAINO GUEDES

“MEJOR QUESO ECOLÓGICO DE CANARIAS 2017”

“QUESO MEZCLA DE CUAJOS”

Marca: MÓNICA RODRIGUEZ “Queso de cabra y oveja, untado con gofio y elaborado con mezcla de cuajos”
Procedencia GRAN CANARIA
Elaborado por: D^a. MÓNICA RODRÍGUEZ DELGADO

“MEJOR QUESO DE CANARIAS 2017”

GRAN MEDALLA DE ORO

Modalidad: “QUESO CUAJO VEGETAL”

Marca: EL CORTIJO DE CAIDEROS, QUESO FLOR DE GUÍA.

Denominación de Origen Protegida: QUESO FLOR DE GUÍA, QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA.

Procedencia: GRAN CANARIA

Elaborado por: D. CRISTÓBAL MORENO DÍAZ

Y para que así conste y surta los efectos oportunos, se firma la presente, por parte de todos los miembros del **Tribunal** en el lugar y fecha al principio indicado.

EL PRESIDENTE

LA SECRETARIA

D. José Díaz Flores Estévez

Dña. Ruth Lozano Rodríguez

EL DIRECTOR TÉCNICO

D. José Luis González González