



Q FIESTA DEL QUESO

2025

ABRIL-MAYO

Santa María de Guía de Gran Canaria

Amantes del Queso

Y LOS SABORES DE NUESTRO CAMPO

Símbolo de la identidad gastronómica y cultural de nuestro municipio

El Queso



Desde tiempos ancestrales, **Guía** ha sido punto de encuentro para quienes cultivaban la tierra y criaban el ganado, que acudían a su mercado a ofrecer lo mejor de su labor.

Entre ellos, los quesos, fruto de un saber transmitido generación tras generación, convirtiendo estas plazas en el alma comercial y gastronómica de la comarca. Y dando nombre a los quesos de la zona.



FIESTA DEL QUESO

Desde **1977** Guía celebra la **Fiesta del Queso**.

DECLARADA FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE CANARIAS en 2023.

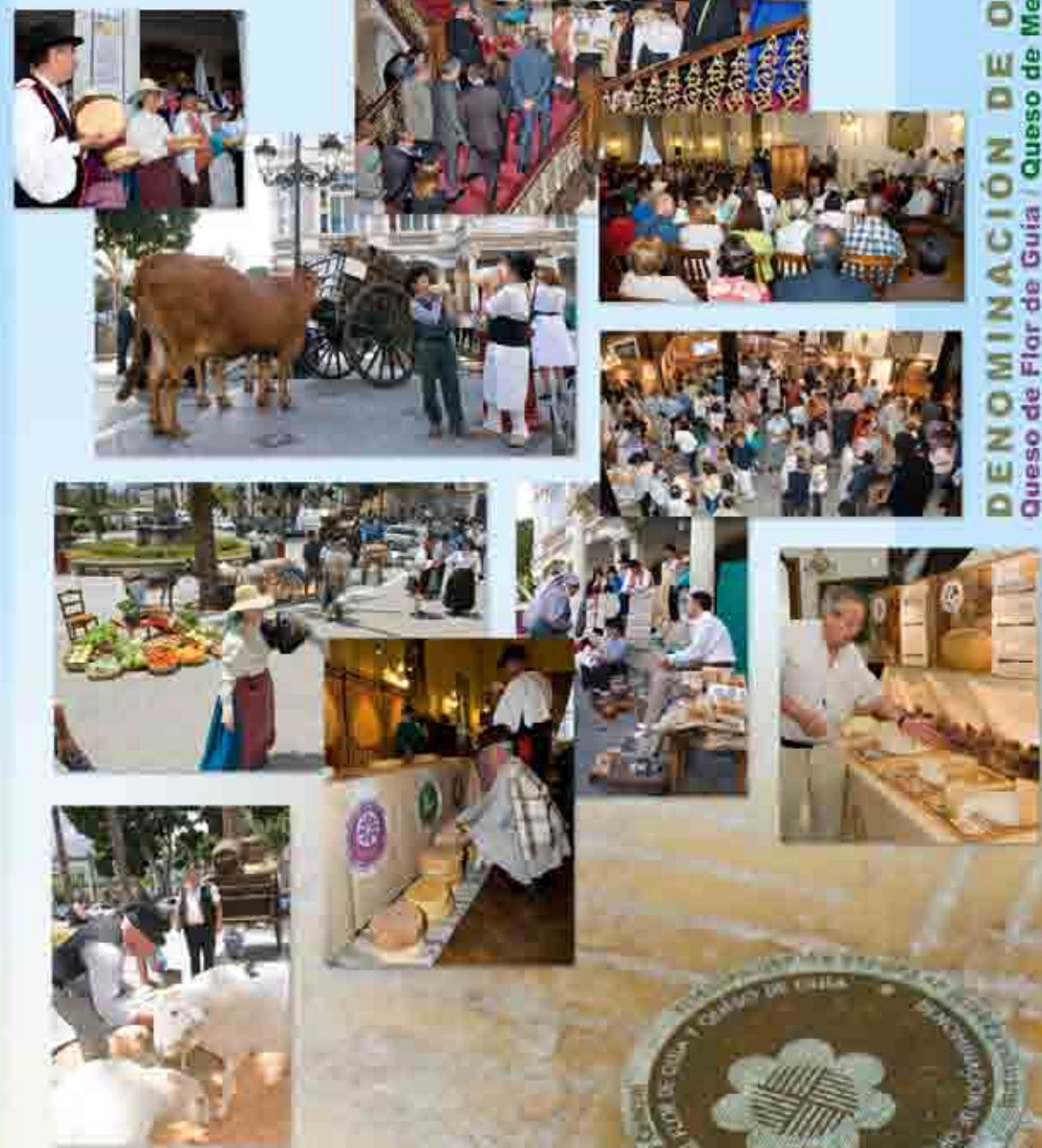
48 años celebrando nuestra tradición más sabrosa



... con **15 años** cumplidos

La D.O.P. Queso de Flor de Guía / Queso de Media Flor de Guía / Queso de Guía vive sus bodas de cristal, casi 16 años de reconocimiento a una tradición única, tan bella y delicada como el cristal que la simboliza. En un momento de desafíos y cambios para el sector, esta distinción sigue protegiendo la autenticidad de un queso nacido del esfuerzo de pastores y queseras, cuya maestría ha dado forma a esta joya gastronómica de Gran Canaria.

ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA D.O.P.



Primer queso certificado con Denominación de Origen Protegida, en el acto de presentación, el 17 de Junio de 2009, en el Gabinete Literario de Las Palmas de Gran Canaria



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA Queso de Flor de Guía / Queso de Media Flor de Guía / Queso de Guía

FIESTA DEL QUESO

TEXT:
Ayuntamiento de Santa María de Guía de Gran Canaria

COORDINACIÓN:
Alejandra García Díaz

PROYECTO GRÁFICO:
Luis Jiménez Mesa

ILUSTRACIÓN:
José Cabrera Alvarado

ASESORÍA ARTÍSTICA:
Cristóbal Martínez

FOTOGRAFÍA:
Nacho González Ojames
Diego Garmidi Rey
Mónica Rodríguez Medina
Belen Rodríguez Remírez
Alberto R. Castiblanco
Iván León Santiago
Agencia CAMEX
Archivo Pisco Rivera
y otros

REDACCIÓN:
Primera Interacción Digital
Gran Canaria 2023

PAPEL PROCEDENTE DE ARBOLES SOSTENIBLES

ESTA FIESTA ES POSIBLE GRACIAS AL PATROCINIO Y COLABORACIÓN DE ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS, VECINOS Y VECINAS, SERVICIOS PROFESIONALES, Y LOS RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES DEL AYUNTAMIENTO y la colaboración de las personas participantes.

DISEÑAMOS, PLANIFICAMOS Y DESARROLLAMOS LA FIESTA DEL QUESO DE GUÍA 2025 con criterios de sostenibilidad, desde una mirada de responsabilidad bajo valores sociales, económicos y medioambientales. FUNDAMENTAMOS LA ECONOMÍA CIRCULAR.

www.ayuntamientodeguia.es



Amantes del Queso

y LOS SABORES DE NUESTRO CAMPO



Presentación

Como alcalde de Guía de Gran Canaria, quiero dar la bienvenida a todas y todos los guineses, y a los miles de visitantes que, cada año, celebran la Fiesta del Queso, el tesoro gastronómico que más nos representa.

Fue en 1977 cuando la celebración del Queso de Flor salió a la calle, y, desde entonces, cada vez son más las vecinas, vecinos, y foráneos que se unen a este homenaje que rendimos con orgullo al producto estrella procedente de nuestras Medianías.

Cada etapa de la elaboración, desde la recolección de la leche hasta el toque final de cada maestra y maestro quesero, refleja la habilidad, la resiliencia, la paciencia, y la exigencia que conlleva crear un producto perfecto.

El Queso de Flor son las huellas de nuestros antepasados y la dedicación de aquellas y aquellos que han ido recogiendo el testigo a lo largo del tiempo, y el compromiso que ha logrado traer hasta hoy el valor incalculable de esta delicia artesanal. Montaña Alta y el casco histórico se preparan para celebrar el Queso de Flor, y yo les invito a conocer y disfrutar de lo mejor que dan nuestra tierra y nuestra ganadería, de los productos de nuestras artesanas y artesanos, y del diamante gastronómico de nuestro Queso de Flor (D.O.P.).

Alfredo Gonçalves Ferreira
ALCALDE de SANTA MARÍA DE GUÍA DE GRAN CANARIA

Desde el Ayuntamiento, reafirmamos nuestro compromiso con quienes hacen posible que esta riqueza cultural y gastronómica siga viva.

Estimados vecinos, vecinas y visitantes,

Un año más se acercan las fechas de la Fiesta del Queso de Santa María de Guía, reconocida desde 2023 como Fiesta de Interés Turístico Regional. Este evento es un homenaje a nuestros ganaderos y queseros, mujeres y hombres que, con esfuerzo y dedicación, han convertido el queso de Guía en un símbolo de identidad y excelencia.

Con su Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), "Queso Flor de Guía", "Queso de Media Flor de Guía" y "Queso de Guía", nuestro producto estrella es un referente gastronómico que refleja la riqueza de nuestra tierra y el saber hacer transmitido de generación en generación.

Especial mención merece el papel fundamental de tantas mujeres que lideran queserías y contribuyen con su trabajo a la pervivencia de esta tradición centenaria.

A través de esta celebración, ponemos en valor el trabajo del sector primario, motor fundamental de nuestra economía y garante de nuestras tradiciones e identidad cultural y social.

Desde el Ayuntamiento, reafirmamos nuestro compromiso con quienes hacen posible que esta riqueza cultural y gastronómica siga viva, y lo hacemos realidad en eventos como La Fiesta del Queso de Guía, que cumple este año su 48 aniversario.

Les invitamos a disfrutar de esta fiesta, a conocer más sobre nuestro queso y nuestras tradiciones y a compartir con nosotros el orgullo de nuestra tierra.

¡Feliz Fiesta del Queso 2025!

M. Alejandra García Díaz
CONCEJAL DE SECTOR PRIMARIO.
AYUNTAMIENTO DE SANTA MARÍA DE GUÍA DE GRAN CANARIA



Sus robustos muros de piedra trascienden el tiempo y sirven como monumento a la importancia agrícola que ha sostenido a la vega de Santa María de Guía durante décadas. Más que una estructura, son un símbolo vivo entre el pasado y el presente.

Mercado de Guía



Este impresionante edificio abrió sus puertas en el año 2021 y tiene sus raíces en un antiguo estanque que ha sido testigo silencioso de los cambios en la comunidad a lo largo de los años.



El mercado cuenta con 25 puestos activos que ofrecen una gran variedad de productos frescos, artesanales y locales, ideales para quienes buscan calidad y frescura, una acogedora cafetería y un restaurante. La segunda planta, además de albergar el Gastronomado, es un escenario para espectáculos de música en vivo.



MERCADO DE GUÍA

Merceda
Viernes a Domingo
DE 8:00 A 13:00

Gastromercado
Viernes y sábados
de 11:00 A 18:00
y de 20:00 A 02:00

Domingo
de 11:00 A 18:00



La Bodega, historia y tradición en el corazón de Guía

Construida en 1911, La Bodega fue durante décadas un punto de encuentro para vecinos, agricultores y ganaderos, símbolo del pasado comercial y ganadero de Santa María de Guía.

Recuperada en 2019 por el Ayuntamiento, hoy funciona como Centro de Interpretación Turística, conservando su carácter original.



Casa del Queso



Más de una veintena de queserías artesanales representadas en un solo espacio en Santa María de Guía de Gran Canaria

Un lugar que combina cultura y tradición, dedicada al mundo del queso artesano de Gran Canaria y a la representación de la vida en entornos rurales. Gestionada por queseros y queseras de la isla a través de la Asociación Proquenor, cuya misión es la defensa y la puesta en valor de estos quesos únicos en el mundo. En este "hogar del queso" podrás disfrutar de una degustación guiada en un entorno acogedor y saborear una selección de quesos artesanos, cuidadosamente maridados con productos locales como el vino de la isla y pan bizcochado de la comarca.

Visítanos y déjate llevar con cachitos de Gran Canaria, en horario de miércoles a viernes, de diez de la mañana a cuatro de la tarde, y los fines de semana, desde las diez hasta las dos de la tarde.

La Casa del Queso de Gran Canaria, en el corazón de Montaña Alta, es un santuario de sabores y tradiciones, donde la historia del queso cobra vida a través de las manos sabias de las mujeres del campo. Cada rincón de este espacio invita a un viaje sensorial: el aroma del queso en curación, los relatos de esfuerzo y pasión de las queseras, y el legado de un arte perfeccionado con paciencia y amor por la tierra.

En su tienda, los visitantes pueden llevarse un pedazo de la isla en forma de Queso de Flor, Media Flor y curado, junto con otros productos de la tierra. Y disfrutar de una cata al atardecer desde el mirador de Montaña Alta, donde la brisa, el paisaje y el sabor se funden en un instante mágico, manteniendo viva una tradición que late en manos de sus guardianas.



Santa María de Guía de Gran Canaria

FIESTA DEL QUESO Homenajes

**Carmen Santiago Díaz
Atilio Suárez Suárez**

Llevan 30 años, ininterrumpidamente, colaborando, de manera desinteresada, con la elaboración del tradicional Potaje de Jaramagos, que se puede degustar en la feria de Montaña Alta de La Fiesta del Queso.



**Teresa González Jiménez
Juan Antonio Moreno García**
QUESERÍA LOMO GORDO

Antonio el de Lomo Gordo es la tercera generación de la familia que ha estado en estas tierras aún pertenecientes al Marquesado de Arucas, que junto a otras "vuelitas" en Guía han dado lugar a una de las mejores calidades de queso de Media Flor y de Flor que se han distinguido dentro de la Denominación de Origen Protegida.

Las manos de Teresa, que aprendió con su suegra en este mismo cortijo, aunque ella también descende de familias de pastores, han realizado uno de los quesos de referencia en el noroeste de Gran Canaria en los últimos 40 años.



El tipo de explotación de este matrimonio, ya jubilado, consiste en un ganado no demasiado numeroso de oveja canaria que se mueve en distintos terrenos y cotas del municipio de Guía durante el año. El trabajo con las ovejas se desarrolla de sol a sol y respetando los conocimientos heredados de sus antepasados. La observación escrupulosa del ciclo del año, da lugar a un aprovechamiento total del medio y a unos quesos de una calidad contrastada.

Debemos destacar la valoración como Mejor Queso de Canarias en Agrocanarias, en el año 2009, a su Queso de Media Flor.

FIESTA DEL QUESO

2025

ABRIL-MAYO

Santa María de Guía de Gran Canaria

Amantes del Queso
y LOS SABORES DE NUESTRO CAMPO



RECICLAR BENEFICIA AL MEDIO AMBIENTE,
AL ASPECTO Y SALUD DE NUESTRO MUNICIPIO
Y COLABORA POR UN PLANETA HABITABLE





ABRIL

SÁBADO
12

DE 08:30 A 15:00

ÁMBITO GEOGRÁFICO DE LA D.O.P.
Altos de Guía, Gáldar y Moya
SALIDA Y META EN MONTAÑA ALTA

XIV CARRERA Entre Cortijos

TRES DISTANCIAS: 7, 15 y 26 kilómetros
ALBERGA LA CELEBRACIÓN DEL
CAMPEONATO
JUVENIL, JUNIOR Y PROMESA
Sky Fecamon Champ

A través de los Espacios Naturales Protegidos
"Paisaje Protegido de Las Cumbres"
y "Monumento Natural del Montañón Negro"
El Tablao, Cueva Caballero, Los Moriscos,
Pinos de Gáldar, Monte Pavón...

INSCRIPCIONES AGOTADAS



2025
FIESTA DEL
QUESO
Guía

ESTAMOS EN LAS REDES
@fiestadelquesodeguia

DOMINGO 4
ESFUERZO
ESPECIAL DE
GUAGUAS
GLOBAL
LAS PALMAS - GUÍA



DOMINGO
27

10:00 a 14:00

FERIA DE GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y ARTESANÍA

MUESTRA, DEGUSTACIÓN Y VENTA DE
QUESOS Y PRODUCTOS DE LA TIERRA

CARPA
Plaza Grande

MERCADILLO

Quesos

Plaza Chica / Luján Pérez
MERCADILLO

Agroalimentarios

Calle Marqués del Muni
y fronta Iglesia

Artesanía

11:00 a 14:00

MUSEO NÉSTOR ÁLAMO
Aula de experiencia
Sabores de Gran Canaria

TALLERES

ARMONÍA DE QUESOS
Y OTROS TESOROS DEL CAMPO

ENTRADA LIBRE - AFORO LIMITADO
INSCRIPCIÓN EN LA SALA DEL PUERTO

10:30 a 14:00

CASA DE LA CULTURA
EXPOSICIONES
Miradas al Queso

FOTOGRAFÍA
PINTURA
ESCULTURA

TABLAS DE QUESO
QUESERAS/PINTAS
Creadoras en directo
del acuarelista canario
Juan Martín

11:00

Fachada Iglesia
ACTUACIÓN DE
GRUPOS FOLCLÓRICOS
A.F. Herederos de Chasna
TENERIFE

A.F. Los Incansables
GRAN CANARIA

AF Noroeste
GRAN CANARIA

SÁBADO
26

10:00 a 13:00

MERCADO DE GUÍA
TALLERES INFANTILES / FAMILIA

EL Mágico Mundo del Queso de Flor

TALLERES

CATA Y VALORACIÓN

Quesos
Denominación de Origen Protegida
en Canarias

Quesos Premium
INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD ALIMENTARIA

ENTRADA LIBRE - AFORO LIMITADO
INSCRIPCIÓN EN LA SALA DEL PUERTO

20:00

CARPA
Plaza Grande

**BAILE
DEL
QUESO**

ENCUENTRO DE
BAILE TRADICIONAL

PARTICIPAN

A.F. Buchito de Café
GRAN CANARIA

A.F. Herederos de Chasna
TENERIFE

A.C.R. Estrella y Guía
GRAN CANARIA

CON OTROS
VEINTE CUERPOS DE BAILE
de varias
Agrupaciones Folclóricas

UNA DE LAS MAYORES CONCENTRACIONES
DE BAILE TRADICIONAL
CON MAS DE 200 PAREJAS
EN UN ENTRANABLE RECORRIDO
POR EL FOLCLORE DE LAS SIETE ISLAS
... y buen queso de Guía



ENCUENTRO DE
BAILE TRADICIONAL

PARTICIPAN

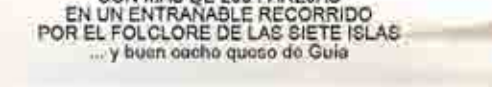
A.F. Buchito de Café
GRAN CANARIA

A.F. Herederos de Chasna
TENERIFE

A.C.R. Estrella y Guía
GRAN CANARIA

CON OTROS
VEINTE CUERPOS DE BAILE
de varias
Agrupaciones Folclóricas

UNA DE LAS MAYORES CONCENTRACIONES
DE BAILE TRADICIONAL
CON MAS DE 200 PAREJAS
EN UN ENTRANABLE RECORRIDO
POR EL FOLCLORE DE LAS SIETE ISLAS
... y buen queso de Guía



Amantes del Queso

y LOS SABORES DE NUESTRO CAMPO

MIÉRCOLES
30

16:00

CASA DE LA CULTURA

JORNADA TÉCNICA
Charlas del Queso

CIENCIA, CULTURA Y TRADICIÓN

RAZAS AUTÓCTONAS CANARIAS
Y SU POTENCIAL QUESERO

Juan F. Capote Álvarez

DOCTOR EN VETERINARIA
LICENCIADO EN BIOLOGÍA
EL DIRECTOR DE LA UNIDAD
DE PRODUCCIÓN ANIMAL, PASTOS
Y FORRAJES DEL ICA

ARTE MILENARIO
EN NUESTRO QUESO:
LA FLOR DE LA QUESERA

Manuel Julián Melián Aguiar

LICENCIADO EN HISTORIA
CONVENCIONAL DE CULTURA Y PATRIMONIO
HISTÓRICO DEL AYUNTAMIENTO
DE GUÍA DE GRAN CANARIA

QUESOS CANARIOS:
ALTERACIONES Y DEFECTOS

Paulino García Alvarado

LICENCIADO EN VETERINARIA
ESPECIALIDAD BIOMATOLOGÍA
LICENCIADO EN GENÉTICA
Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
MAESTRO QUESERO

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

**BIBLIOTECA
del QUESO**

Y
el SECTOR PRIMARIO

PRÓXIMA APERTURA EN EL MERCADO
DE GUÍA DE GRAN CANARIA

MAYO
SÁBADO
3

DE 08:00 A 15:00

GUAGUA Y SENDERISMO
RUTA ETNOGRÁFICA

**Quesos y
pastores de Guía**

UN RECORRIDO GUIADO
POR LA TRADICIÓN QUESERA
DEL MUNICIPIO:

Casco Histórico, Casa del Queso
en Montaña Alta, Lomo del Palo,
Galeote, Cortijo de Pavón.

Y degustación de quesos, vinos
y otros productos de Gran Canaria

PLAZAS LIMITADAS
INSCRIPCIÓN: 922 85 11 41
SOCIEDAD CANARIA DE PRODUCTORES Y DEBASTADORES

DE 10:00 A 13:00
MERCADO DE GUÍA

TALLERES INFANTILES / FAMILIA

**Iniciación a
la cata de quesos**

CATA Y VALORACIÓN DE
LOS ATRIBUTOS DIFERENCIALES
DE QUESOS DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA
EN CANARIAS

ENTRADA LIBRE - AFORO LIMITADO
INSCRIPCIÓN EN LA SALA DEL PUERTO



MAYO
DOMINGO
4

10:00

MONTAÑA ALTA
Piedra Molino

10:00

**FERIA DE
GASTRONOMÍA TRADICIONAL
Y ARTESANÍA**

DEGUSTACIÓN QUESOS, PRODUCTOS DE LA TIERRA
Y COMIDA TRADICIONAL

11:00

ACTUACIÓN DE
GRUPOS FOLCLÓRICOS

A.F. Lairaga del Norte

A.C.R. Estrella y Guía

Yeray Rodríguez

Y VERSEADORES INTERNACIONALES

12:00

HOMENAJE

Teresa González Jiménez

Juan Antonio Moreno García

QUESOS LOMO GORDO

Carmen Santiago Díaz

Atilio Suárez Suárez

COLABORADORES DE LA FIESTA

ENTREGA DE PREMIOS

**XXVI
CATA INSULAR
de QUESOS**

"QUESO FLOR DE GUÍA"

Casa del Queso
10:00 A 14:00

EXPOSICIÓN
STAND DE PROMOCIÓN
Y TIENDA

QUESOS y otros productos
de nuestro campo.

Aula 1

CULTURA EXPERIENCIAL QUESERA
Talleres infantiles/familia

11:00, 12:30

Elaboración de Queso de Flor

12:30-14:00

Elaboración de Queso de Media Flor

Aula 2

TERRITORIOS D.O.P. QUESO DE FLOR
DE GUÍA, QUESO DE MEDIA FLOR DE
GUÍA Y QUESO DE GUÍA

11:00, 12:00 y 13:00

Talleres de catas y armonizaciones
de queso distinguiendo los atributos de
quesos certificados con D.O.P.

11:00 a 14:00

Taller maquiillaje infantil
"Pinta PINTAS
en La Casa del Queso"

ENTRADA LIBRE - AFORO LIMITADO
INSCRIPCIÓN EN LA SALA DEL PUERTO



DECLARADA FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE CANARIAS

FIESTA DEL QUESO

2025
ABRIL-MAYO
Santa María de Guía de Gran Canaria

FIESTA DEL QUESO

2025

XXVI

CATA INSULAR de QUESOS

"QUESO FLOR DE GUÍA"
GRAN CANARIA

Gran Canaria CURADO

Gran Canaria SEMI CURADO

CUAJO VEGETAL

MEZCLA DE CUAJOS

Premio especial
PRODUCTORES DE LA D.O.P.

PARTICIPAN:

EN LA CATA OFICIAL

Panel de catadores y catadoras de acreditada experiencia y conocimiento en los quesos de Gran Canaria.

EN LA CATA "NUEVOS AMANTES"

Novelas en proceso de aprendizaje, y 10 alumnos/as senior del Diploma Estudios Gastronómicos.ULPGC.

Y CATA / DEGUSTACIÓN PARA EL PÚBLICO QUE NOS VISITA

CATAS PÚBLICAS COMENTADAS

DE LOS QUESOS Y QUESERÍAS PRESENTADAS AL CONCURSO

ENTRADA LIBRE - AFORO LIMITADO
INSCRIPCIÓN: EN LA SALA DEL EVENTO



CATA-CONCURSO de QUESOS de Gran Canaria ELABORADOS con LECHE CRUDA

Reconociendo la excelencia quesera

Uno de los eventos más esperados de la Fiesta del Queso es la Cata-Concurso, donde se premian los mejores quesos del año en diferentes categorías.

Expertos en quesos, junto con la dirección consultiva de Manolo López, y dirección técnica y artística de Luis Jiménez, evaluarán aspectos como el sabor, la textura, el aroma, y la calidad de los productos presentados por las queserías. Este certamen no solo destaca la excelencia del queso, sino que también sirve como un reconocimiento al esfuerzo y dedicación de sus queserías.

DIRECCIÓN CONSULTIVA

Manuel Bernardo López Martel es una figura clave en la defensa y desarrollo del medio rural, apostando activamente por la revalorización del territorio y sus productos. Sociólogo Rural por la UNED, se destaca como uno de los últimos desarrollistas del país, con una trayectoria marcada por la investigación, la acción y la búsqueda de nuevos enfoques de valor para el sector primario.

Forjado en el Centro Nacional de Desarrollo Rural, López Martel complementa su formación con un máster en Dirección de Marketing y una especialización en Sistemas de Gestión Integrada de la Calidad y Análisis Sensorial, adquirida a través de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del ICCA y la ULL. Además, su formación en Turismo Gastronómico en el prestigioso Basque Culinary Center refuerza su visión innovadora y su capacidad de generar impacto en el sector.

Con una perspectiva multidisciplinar y un compromiso inquebrantable con las comunidades rurales, Manuel Bernardo López Martel se ha convertido en una referencia regional en conocimiento, desarrollo y promoción del sector primario en las islas, trabajando incansablemente en favor del campo y de quienes lo habitan.



CIENCIA, CULTURA Y TRADICIÓN

Charlas del Queso

Las razas autóctonas, esenciales para el desarrollo sostenible del sector ganadero

Son biodiversidad, forman parte de nuestro patrimonio genético, generan ecosistemas, conservan cultura, tradiciones y biodiversidad silvestre y son parte de nuestros paisajes naturales y humanos.

La conservación de nuestras razas autóctonas es un eje fundamental de la ganadería por sus implicaciones económicas, sociales y medioambientales. Constituyen una fuente de ingresos para la población agraria, que se ve favorecida por la selección genética que hacen los criadores en busca de un incremento de rentabilidad y competitividad de su producción.

No obstante, la búsqueda de competitividad o de la productividad no debe convertirse en una amenaza para alguna de nuestras razas autóctonas, que no son altamente productivas, pero que cuentan con características de resistencia y rusticidad que les confieren gran capacidad de adaptación a entornos ambientales, cambio climático y resistencia a enfermedades y a las demandas del consumidor orientadas a productos de calidad resultantes de sistemas de producción respetuosos con el medio ambiente y con el bienestar animal, constituyendo estas razas un importantísimo depósito de genes que pueden contribuir a los objetivos mencionados.

Las razas autóctonas no sólo contribuyen al desarrollo rural, a la fijación de la población en zonas rurales y a la preservación de nuestro patrimonio zoológico y de la biodiversidad, sino que además son esenciales para el desarrollo sostenible del sector ganadero, ya que las diversas condiciones climatológicas y orográficas de las islas han contribuido a convertir nuestro archipiélago en una de las regiones con mayor diversidad biológica.

No debemos olvidar que nuestras razas autóctonas de ganado también son biodiversidad, forman parte de nuestro patrimonio genético, generan ecosistemas, conservan cultura, tradiciones y biodiversidad silvestre, y son parte de nuestros paisajes naturales y humanos.

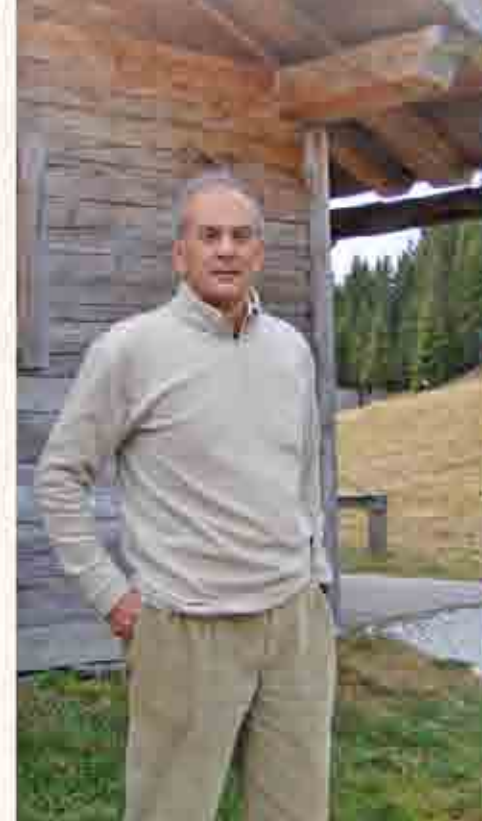
Lamentablemente, parte de esta biodiversidad productiva está en peligro de desaparición, y su pérdida nos hará más pobres, empeorará nuestra alimentación, y nos dejará sin un sinnúmero de paisajes agro-naturales únicos.

Tenemos que ser conscientes de que está en nuestras manos frenar esta tendencia, tomando decisiones de consumo responsable, adquiriendo productos procedentes de nuestra biodiversidad productiva, a ser posible identificados con una marca de garantía y con información complementaria sobre biodiversidad que contribuya y facilite la elección de los consumidores.

Casa de la Cultura
Guía de Gran Canaria
MIÉRCOLES
30
ABRIL 2025
16:00

COORDINA:

Jesús M. Jiménez Mesa
LICENCIADO EN VETERINARIA
MASTER UNIVERSITARIO
EN GESTIÓN AMBIENTAL
DIPLOMADO EN SANIDAD
EX JEFE DE SERVICIO
DE PRODUCCIÓN ANIMAL
DEL GOBIERNO DE CANARIAS



Razas autóctonas canarias y su potencial quesero

Juan F. Capote Álvarez
DOCTOR EN VETERINARIA,
LICENCIADO EN BIOLOGÍA,
EX DIRECTOR DE LA UNIDAD
DE PRODUCCIÓN ANIMAL PASTOS
Y FORRAJES DEL ICIA

Indudablemente los quesos canarios son de una asombrosa calidad, avalada por numerosos reconocimientos. Para ello, ha jugado un papel fundamental la calidad de la leche con la que se elaboran, la cual procede, en su mayoría de animales pertenecientes a nuestras razas autóctonas: tres caprinas (Majoreira, Palmera, y Tinerfeña, esta última con dos variedades), una bovina (Vaca Canaria), y una ovina (Oveja Canaria). Hoy existen numerosos estudios sobre estos animales que empezaron apenas hace cuarenta años.

Sin embargo, detrás de todos estos genotipos ha estado el trabajo constante de los ganaderos canarios durante siglos, e, incluso milenios.

ARTE MILENARIO EN NUESTRO QUESO: La flor de la quesera

Manuel Julián Melián Aguilar
LICENCIADO EN HISTORIA
CONCEJAL DE CULTURA Y PATRIMONIO
HISTÓRICO DEL AYUNTAMIENTO
DE GUÍA DE GRAN CANARIA



Algunas de las más remotas manifestaciones culturales que llegan a nuestros días tienen su origen en el ámbito del pastoreo. Las cuestiones de origen ganadero se han conservado en el tiempo, sobre todo, debido al aislamiento geográfico y la dependencia del medio. En el caso del noroeste de Gran Canaria, aparte de elementos que tienen que ver con toponimia, modelos de pastoreo, formas de hacer queso, etc., es en el diseño de las queseras donde observamos un arte que, a través de los siglos, nos lleva, incluso a relacionar, inequívocamente, nuestra cultura pastoril con la prehistoria de nuestro planeta.



Quesos canarios: alteraciones y defectos

Paulino García Alvarado
LICENCIADO EN VETERINARIA,
ESPECIALIDAD BROMATOLOGÍA
Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
MAESTRO QUESERO

Los defectos y alteraciones de los quesos reflejan diferentes accidentes durante las fases de ordeño, elaboración y/o afinado.

La producción del queso, que comienza en el corral y termina en las salas de maduración, depende de multitud de pequeños detalles; de su control, dependerá la excelencia o el fracaso de esta joya gastronómica.



2025
FIESTA DEL
QUESO
Guía

XIV CARRERA

Entre Cortijos



Una tarde de noviembre del año 2011, tres deportistas guineños, aficionados a un deporte que comenzaba a popularizarse en las Islas, realizaron un entreno con salida y llegada en Montaña Alta. Cuando terminaron el recorrido, algo más que una media maratón exigente con buenas subidas y bajadas, entre pastos de un verdor alpino, pinares y cofadas volcánicas, quisieron ponerle nombre al recorrido realizado. Fue ahí cuando surgió el nombre de Entre Cortijos. Habían corrido por el área donde se elabora uno de los mejores quesos de Canarias, el Queso de Flor de Guía, atravesando los cortijos donde se concentran los ganados que lo hacen posible: Las Solapillas, Pavón, El Gusano, Pavoncillo, Lomo Gordo, Los Llanos, los altos de los municipios de Guía, Moya y Gültar.

El sábado 21 de abril de 2012 tuvo lugar la primera edición de una carrera, "la Entre Cortijos", como ya es conocida en el universo de las carreras por montaña. Una prueba que ya es toda una clásica en la amplia oferta de carreras de montaña que se despliegan a lo largo y ancho de la isla y del archipiélago. Una carrera con una importante cifra de corredores inculcadas y provenientes, en muchos casos, de otras islas, de otras regiones, países y latitudes. Un evento deportivo que posee una potente seña de identidad, que la singulariza, que la resalta: estamos ante la carrera de montaña más rural de Canarias. Una carrera que aúna deporte y cultura, que permite disfrutar e identificarse plenamente con un paisaje que merece ser conocido, sostenido y disfrutado y que hoy es un verdadero tesoro natural y ancestral grancañario. Y que tiene en Montaña Alta el centro neurálgico para su práctica no sólo durante la celebración de la prueba sino a lo largo de todo el año.

MUESTRA DE COCINA Con aromas de queso Delicias con Queso de Guía

- CROQUETAS QUESOS GUÍA, DÁTILES Y BACÓN CRUJIENTE
- ROLLITO DE QUESO MEDIA FLOR Y MEMBRILLO
- HAMBURGUESA DE COCHINO CON PAN DE TUNO INDIO Y QUESO FLOR
- HAMBURGUESA DE QUESO Y GARBANZO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y RUCULA
- MILHOJA CRUJIENTE MECHADA DE CABRA Y SUS ENCURTIDOS
- CREMOSO DE ARROZ CON CALABAZA

- TARTA CREMOSA CON QUESO DE FLOR Y FRESAS MACERADAS EN VINAGRE
- TARTA DE ZANAHORIA CON FROSTING DE QUESO
- NATILLAS, MOUSSE DE DOS QUESOS Y BIZCOCHO BORRACHO
- MELADO DE QUESO

IES NOROESTE

Con aromas de queso

MUESTRA DE COCINA
ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE
DELICIAS CON QUESO DE GUÍA

Ciclo Formativo de Grado Medio de
Restauración, Cocina y Gastronomía,
Panadería, Repostería y Confeitería del
IES NOROESTE

50 Aniversario del IES Noroeste: Medio siglo de educación y 15 años en la Fiesta del Queso

El IES Noroeste celebra su 50 aniversario, consolidándose como un pilar clave en la formación de jóvenes en la comarca noroeste de Gran Canaria. Desde su fundación en 1975, ha evolucionado con los tiempos, destacando no solo por su excelencia académica, sino también por su implicación en la vida cultural y social del municipio.

Un claro ejemplo de este compromiso es su participación en la Fiesta del Queso, donde alumnado y profesorado de sus ciclos de restauración y gastronomía elaboran tapas y platos con los quesos de la Denominación de Origen Protegida "Queso Flor de Guía" y "Queso de Guía". Este año, la tradicional zona de degustación se trasladará a La Casa de Guía, un enclave histórico que ofrecerá un marco único para seguir disfrutando de la creatividad y el buen hacer del IES Noroeste.

DOMINGO 27 ABRIL
11:00 a 14:00
LA CASA DE GUÍA
C/ Municipio del Muro, 2

Santa María de Guía de Gran Canaria
DOMINGO 27 ABRIL 2025
17:00
CARPA
PLAZA GRANDE

Concierto con Denominación de Origen

OCH CANARIAS RILLAS

**UN HOMENAJE A NUESTRAS TRADICIONES
Y UNA CELEBRACIÓN
DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE CANARIAS.**

LA IDENTIDAD CULTURAL CANARIA BEBE DE LA INFLUENCIA DE EUROPA, AMÉRICA Y ÁFRICA; NUESTROS VALORES, COSTUMBRES Y SÍMBOLOS HAN PERDURADO EN EL TIEMPO GRACIAS, EN GRAN MEDIDA, AL ESFUERZO Y LA GESTIÓN DE NUESTRAS INSTITUCIONES. MAS ALLÁ DE LA CULTURA Y LA MÚSICA POPULAR DEL ARCHIPIÉLAGO, EXISTE UNA GRAN TRADICIÓN DE ARTISTAS QUE HAN HECHO RELEVANTE LA MÚSICA CONTEMPORÁNEA HECHA EN NUESTRA TIERRA SIN OLVIDAR NUESTRAS RAICES.

Algunos de los mejores músicos de Canarias y solistas de cada isla, reunidos sobre el escenario de la Fiesta del Queso en Guía

**Chago Melián
Luis Morera
Arón Morales
Angélica Pérez**

**Isa Padrón
Beny Ferrer
Domingo "El Colorao"
Almudena Hernández**

OCH CANARIAS RILLAS

FIESTA DEL QUESO
Nuestra tradición más sabrosa

ENTRADA LIBRE
AFORO CONTROLADO



EXPOSICIONES

Miradas al Queso

MADERA
Jesús Sánchez

PINTURA
Juan Martín Santana

Queso, Paisaje y Tradición

Entre el mar de nubes que besa las cumbres y el sol que acaricia sus valles, Nacho González Oramas captura la esencia de un territorio modelado por el tiempo y la mano del hombre.

La permanente búsqueda de la belleza en sus fotografías nos sumerge en un universo de verdes ondulantes y roques centenarios, donde la vida rural late con una cadencia serena. A través de su mirada, el queso y su mundo se convierten en símbolo de identidad, un puente entre la tierra y quienes la habitan.

Cada imagen es un diálogo entre el paisaje y sus guardianes: el gesto pausado del pastor, la textura rugosa de un verde lomo creado durante meses por el paso del rebaño, el valivén de nubes que, como la leche recién ordeñada, se derraman sobre los barrancos y montañas de las medianías. La luz filtrada por nubes errantes que envuelven cada escena, evocando un tiempo donde lo esencial aún dicta el ritmo de la existencia.

Esta exposición no sólo documenta, sino que invita a sentir. Nos recuerda que el queso es más que un producto: es memoria, arraigo y paisaje hecho sabor. En cada fotografía, el norte de Gran Canaria se revela como un poema visual, un rincón del mundo donde la tradición sigue siendo una forma de amor.

CASA DE LA CULTURA. Guía de Gran Canaria. 21 ABRIL al 3 MAYO 2025

Diseño y tradición

Especializado en la creación de tablas para quesos y aperitivos, Jesús Sánchez realiza productos que no solo cumplen una función práctica, sino que también embellecen la presentación de cada selección gastronómica.

Sus tablas están elaboradas con maderas nobles cuidadosamente seleccionadas por su resistencia, durabilidad y estética natural. Cada pieza es trabajada con precisión, respetando las vetas y características únicas de la madera, lo que garantiza que no haya dos tablas iguales. Su acabado suave y protección adecuada los hacen ideales para realzar la experiencia de degustar quesos y otros productos de nuestra tierra, convirtiendo cualquier reunión en un momento especial.

Para garantizar su durabilidad y seguridad alimentaria, todas sus tablas pasan por un proceso de protección con materiales 100% naturales, sin el uso de productos químicos ni barnices sintéticos. Utiliza aceites y ceras ecológicas que realzan la belleza de la madera y la protegen de la humedad y el desgaste, manteniendo su superficie segura para el contacto con los alimentos. Este tratamiento natural permite que la madera conserve su textura y propiedades originales, asegurando una experiencia auténtica y saludable en cada uso.

Comprometido con la sostenibilidad, utiliza maderas de origen responsable y aplica procesos que minimizan el impacto ambiental. Cree en la fusión de tradición y diseño, respetando el arte de la carpintería mientras innova en creaciones y nuevas tecnologías para ofrecer productos que combinan elegancia, identidad y utilidad.

HORARIO:

LUNES A VIERNES
DE 16:00 A 20:00

SÁBADOS
DE 10:00 A 14:00

VISITAS CONCERTADAS:
Tfno. 928 89 65 55 ext. 403
turismo@santamariadeguia.es

Proquenor QUESERAS



Las queseras de Gran Canaria son piezas esenciales en la elaboración tradicional del queso artesanal de la isla. Talladas por carpinteros locales en madera, estas tablas han sido utilizadas durante siglos para moldear y prensar los quesos, dejando en su superficie las marcas geométricas o florales que las distinguen.

Más que una simple herramienta, cada quesera tiene detrás el trabajo de artesanos que hunden su saber en la noche de los tiempos. La parte rayada, la pinta, tiene una función clara: la de hacer escurrir el suero del queso que está naciendo, la parte central, la flor como se le llama en el mundo del pastoreo, en muchas ocasiones nos presenta un diseño floral o geométrico en forma de estrella. Estos diseños vegetales o estelares que encontramos en las queseras de Gran Canaria, los encontramos en todas las civilizaciones desde la antigüedad: Culturas celtas, nórdicas, célticas, africanas tienen idénticas simbologías.

Los grabados de la flor, en forma de líneas, cruces o motivos vegetales, que embellecen el queso, al inventar en tiempos recientes son fruto del trabajo de los carpinteros locales que al recibir un encargo por algún pastor realizaban una auténtica obra de arte funcional pero también con gran carga estética.

La madera, escogida por su resistencia y por su capacidad de absorber la humedad sin alterar el sabor, es tallada con finos formones que permiten dibujar el presente y el pasado en un solo objeto. Así, las queseras no solo son útiles de trabajo, sino también guardianas de una tradición que ha perdurado a través de generaciones, y en nuestro caso, enraizada en la cultura ganadera de la isla.

El queso, una pieza de arte.

Al crear estas réplicas para atrazo, Quesada no solo rinde tributo al queso, sino también al paisaje y las tradiciones que lo rodean. Cada pieza, aunque simulada, refleja con gran precisión la textura, el color y la forma que hacen único al queso del norte de la isla, convirtiéndolo en un objeto cargado de significado. En su interpretación, el queso se vuelve un puente entre lo tangible y lo simbólico, un elemento que, desde su aparente sencillez, nos habla del amor a la tierra y al arte, de la memoria colectiva de un mundo rural que, aún en su quietud, sigue vivo en cada rincón de Gran Canaria.

En las esculturas de imitación de queso de Fayna Quesada, la artista logra captar la esencia del campo canario y su relación tan estrecha con la tradición quesera. A través de un cuidadoso trabajo de modelado y detalle, cada pieza se convierte en un homenaje a la riqueza rural del norte de Gran Canaria, donde el queso es mucho más que un producto: es símbolo de esfuerzo, de historia y de un modo de vida que ha perdurado a lo largo de generaciones. En estas esculturas, el queso trasciende su papel cotidiano y se convierte en una pieza de arte, un testimonio de la conexión profunda entre el hombre, la tierra y la cultura que nos une.



Fayna Quesada Gil-Roldán
ESCULTURA

Delicadeza y emoción.

En las acuarelas de Juan Martín se despliega un paisaje que no solo es natural, sino también profundamente simbólico: el queso, protagonista silencioso de un mundo rural arraigado en el norte de Gran Canaria. A través de su pincel, el artista captura la esencia de una tradición que ha marcado generaciones, reflejando la serenidad y el esfuerzo que impregnan cada rincón de la isla. Las montañas que custodian los campos, el verdor de los pastos y la textura dorada de los quesos se entrelazan en una armonía visual que invita al espectador a sumergirse en la quietud y la sabiduría de la vida rural.

La obra de Juan Martín, cargada de delicadeza y emoción contenida, nos recuerda la importancia de lo sencillo, de lo cotidiano, donde la belleza se encuentra en lo más humilde. Cada trazo en sus acuarelas, cada matiz, busca transmitir no solo el carácter de los objetos representados, sino el alma misma de una tierra y su gente.

El queso, en su simbolismo de sustancia y cultura, se convierte en una metáfora de la vida en el campo, de la tradición que se preserva y se transmite con el paso de los años, en un proceso tan natural como el paisaje que lo rodea.



Nacho González Oramas
FOTOGRAFÍA

Las Palmas de Gran Canaria, 1965. Fotógrafo profesional especializado en paisaje, patrimonio, etnografía, cultura, eventos y espectáculos. Con más de 35 años de experiencia profesional, atesora un enorme portfolio sobre paisajes naturales de Gran Canaria, es uno de los fotógrafos canarios más reconocidos y activos en las redes. Cuenta con decenas de miles de seguidores en Facebook @nachogoramasm y Instagram @nacho_gonzalez_oramas.



PATROCINAN



guía
AYUNTAMIENTO



Gobierno de Canarias



Cabildo de
Gran Canaria

COLABORAN



PROQUENOR



IES
NOROESTE



Gobierno de Canarias
Instituto Canario de
Calidad Agroalimentaria



Cabildo de
Gran Canaria

CONSEJERÍA
DE SECTOR PRIMARIO,
SICRERANÍA
ALIMENTARIA Y
SEGURIDAD LÍQUIDA



Cabildo de
Gran Canaria



FO
DAC



Sonora Motor

OPTICAS
ClaraVisión
CANARIAS

ECLA
NORTE S.L.



RUAS
PEPE DIA

Q FIESTA DEL QUESO

Santa María de Guía de Gran Canaria
DECLARADA FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE CANARIAS

Amantes del Queso
y LOS SABORES DE NUESTRO CAMPO