

Agama Informa

Nº: 129

Fecha: 20/04/12

1.- Julián Díaz, el mejor queso de Canarias 2012 del Premio Tabefe Fuerteventura

El queso majorero Julián Díaz Díaz, del municipio de Tuineje, ha obtenido el Premio al Mejor Queso de Canarias 2012 en el transcurso del X Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra - Premios Tabefe Fuerteventura, celebrado este fin de semana.

Según ha informado este lunes el Cabildo en un comunicado, el concurso se ha convocado con motivo de la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura (FEAGA 2012) y el premio obtenido por Julián Díaz está dotado de 1.000 euros.

En la nota se indica que la quesería de Julián Díaz produce unos 300 kilos de queso semanalmente procedente del ordeño de las 450 cabras con que cuenta su granja de Tiscamanita.

En su currículum cuenta ya con otros galardones de ediciones anteriores de los Premios Tabefe Fuerteventura, así como del certamen regional de Agrocabarias, los Premios Cincho, el premio del Ministerio de Agricultura y la World Cheese Awards.

Según la nota, la quesería Julián Díaz trabaja en la diversificación de su producción láctea y en los próximos meses quiere comenzar a comercializar su propia marca de yogur de leche de cabra "Belido", en envases de 125, 200 y 500 gramos.

A medio plazo también planifica comenzar a comercializar kéfir elaborado con leche de cabra majorera, agrega la nota.

Fuente: “La Provincia” digital (16/04/12)

Enlace: <http://www.laprovincia.es/fuerteventura/2012/04/16/julian-diaz-mejor-queso-canarias-2012-premio-tabefe/451814.html>

2.- El queso Maxorata conquista el paladar de EEUU

Estados Unidos se ha rendido ante la calidad de los quesos del grupo Ganaderos de Fuerteventura al premiar a su semicurado de leche de cabra con cobertura de pimentón con un doble galardón considerándolo como uno de los 16 mejores quesos del mundo y, dentro de su categoría, el Best of Class, el Mejor Queso de Cabra con Pimentón del Mundo, todo ello en el marco de la World Championship Cheese Contest 2012 que se celebró en Madison (Wisconsin).

Esteban Alberto, gerente del grupo, recogió el galardón en el curso de un acto que contó, con una amplia presencia de productores y distribuidores de queso internacionales, y que «era un escaparate de los mejores quesos que existen hoy en día en el mundo, por lo que nuestra presencia en ese ámbito ha sido todo un orgullo para nosotros». Para Alberto, el primero de la World Championship Cheese Contest es «sumamente importante ya que se trata de un campeonato con solera que cumplía este año su edición número 29 (es bianual) y en este caso había visto incrementado notablemente el número de países, habiéndose incorporado Croacia, Rusia y Tasmania entre otros».

En el acto de entrega, que se celebró en el hotel Hilton de Milwaukee, la organización anunció que el queso de Ganaderos de Fuerteventura quedó en cuarto lugar entre la relación de los 16 mejores del mundo, muy cerca del tercero, tras una reñida final. En opinión de Esteban Alberto, se trata de un galardón «al esfuerzo de todos y cada una de las personas que componemos esta empresa, desde los ganaderos de Fuerteventura y de Lanzarote que producen la leche, al personal de fabricación, comercialización, laboratorio, expedición, administración, calidad, etc; es un galardón que premia el trabajo y el esfuerzo directo de unas 85 personas y de más de 300 que se relacionan con la empresa de manera indirecta».

Fuente: “Canarias 7” digital (18/04/12)

Enlace: <http://www.canarias7.es/articulo.cfm?id=257337>

.....