
JUEVES, 1 DE OCTUBRE DE 2009

FERIA DE QUESOS

Más de cien catadores buscan el mejor queso del mundo en Gran Canaria



[AMPLIAR](#)

La capital canaria acoge la inauguración de los World Cheese Award, la mayor cata de quesos del mundo, en la que se presentan más de 2.400 productos de los cinco continentes y que por segunda vez en la historia se celebra fuera del Reino Unido. En la foto, vista general de algunos de los participantes en la primera sesión del certamen./EFE

Las Palmas de Gran Canaria, EFE Más de 130 catadores de distintos países deciden hoy en Gran Canaria cuál es el mejor queso del mundo entre los 2.440 de los cinco continentes que compiten en la XXI edición de los "World Cheese Awards", que

se celebra por primera vez fuera de las Islas Británicas.

Los quesos que persiguen estas distinciones, cuyos ganadores se darán a conocer mañana, proceden de 37 países y España presenta una gran muestra, cerca del 50 por ciento de los que concursan, y entre ellos figuran 250 de Canarias, cuya quesería de Arico, en Tenerife, consiguió el pasado año el premio al mejor del mundo.

Los catadores deberán elegir entre la complejidad de aromas y sabores, de una manera parecida a una cata de vino, según ha explicado Mariano Sanz Pech, con una experiencia de más de 40 años en la prueba de quesos.

Sanz ha asegurado que en ello se emplean a fondo los "cinco sentidos", si bien el del gusto es decisivo, porque envía la información al cerebro para discernir si es "bueno, malo, repugnante o sabroso".

El catador es un experto que puede ser veterinario, agrónomo, distribuidor, tendero o gastrónomo, al que se le exige haber desarrollado los cinco órganos sensoriales.

Además del sabor, se evalúan el aspecto externo, su textura, si presenta ojos (agujeros) perfectos y normales, su olor, elasticidad, dureza y resistencia, entre muchos factores necesarios para puntuarlos.

Sanz, que también es productor y reúne experiencia como exportador, ha destacado que la calidad de los quesos españoles es muy buena, si bien ha señalado que han salido "muy tarde al mercado exterior", aunque la "impresión" que han causado es "espectacular".

España, que compite en la cata con quesos de todas las comunidades autónomas, tiene la particularidad de contar con sabores "muy notables y diferentes a los que hay en el mercado", ha asegurado.

Los sabores de los quesos españoles, tanto de cabra, vaca, oveja o mixtos, son "intensos y de gran amplitud", pues su elaboración forma parte de su cultura ancestral.

En los últimos años se ha conseguido que los quesos reducidos al ámbito rural y de consumo local "estén saliendo a flote" y causando gran atracción, como ha sido el caso de los canarios, que están siendo "la gran sorpresa para el quesómano".

El presidente de "The Guild Fine Foods", Robert Farrand, cuya entidad organiza esta cata mundial, ha explicado que la decisión de celebrar el certamen en Gran Canaria se debe a la distinción lograda por el queso de Tenerife en 2008 y a la invitación del Gobierno de Canarias para que el certamen se desarrollará en las islas, donde también en 2005 se logró la

distinción del mejor queso del mundo con el majorero Maxorata de Fuerteventura.

El presidente del Gobierno canario, Paulino Rivero, junto con el del Cabildo de Gran Canaria, José Miguel Pérez, y el consejero de Economía y Hacienda regional, José Manuel Soria, han coincidido en la inauguración de la cata en las posibilidades de futuro que presenta este sector en las islas, que además constituye uno de sus emblemas.

Paralelamente a la cata, se celebra una feria de quesos en la que se muestran productos de Canarias, Murcia, Cantabria, Zamora, Asturias y Extremadura, así como un seminario internacional para analizar la situación del sector en el panorama internacional y en Canarias.

La feria, además de haber salido por primera vez de las Islas Británicas, presenta también este año la novedad de que se abrirá durante los dos próximos días al público, al que se le dará la oportunidad de probar los quesos participantes.

© [Editorial Leoncio Rodríguez, S.A.](#) Avda. Buenos Aires 71, S/C de Tenerife. CIF: A38017844.

eldia.es Dirección web de la noticia: <http://www.eldia.es/2009-10-01/gastronomia/gastronomia2.htm>