

Afortunados saltos por el archipiélago

La última ruta incluye las islas Canarias, afortunadas en general y personalísimas en la particularidad de cada una de ellas.

El inicio del viaje quesero empieza en **La Palma**, donde se hace el queso **Palmero**, enteramente de cabra, aromático y semicurado.

Siguiente etapa en la isla de **El Hierro**, que es depositaria del queso **Herreño**, resultado de una amorosa mezcla de leches de vaca y de oveja, con ojuelos y que va de fresco a semicurado.

Nuevo salto a **La Gomera**, que es lugar donde elaboran el queso del mismo nombre o **Queso Curado de La Gomera**, siempre bien maduro e incluso añejo, a partir de leche de cabra y de oveja.

A continuación **Tenerife**, isla que también da nombre a su queso, otrosí dicho **Queso Fresco de Tenerife**, que se hace principalmente de cabra, pero que también se prepara mezclando ésta con leche de vaca o de oveja. Éste y otros se pueden adquirir, catar y recatar (con recato) en la mantequería **La Salmantina**.

Después toca **Gran Canaria**, donde, concretamente en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, se hace el famoso **Flor de Guía**, una mezcla sabia de leches de vaca y oveja cuajadas por el ancestral sistema de flor del cardo de alcaucil o alcachofa. Antes o después del queso hay que probar la cocina de pescado autóctono que incluye

vieja, sancochada, sama, candil, jareas en sanzón y tollos en salsa. Estas y otras muchas cosas ricas las ofrece Fernando Alba en su restaurante **Hoya La Vieja**, de la capital, Las Palmas.

Y de Las Palmas a **Fuerteventura**, cuna de otra reputada joya quesera, el **Majorero**, de cabra y de oreado a muy curado, pasando por todas las fases del curado.

La etapa final será **Lanzarote**, isla que mira distraídamente a África y atentamente a su queso **Conejero** o **Queso de Lanzarote**, desde su encastillada capital, Arrecife. Queso éste de fresco a madurado y de tierno a semicurado, pero siempre de leche de cabra. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: Las Palmas de Gran Canaria: *Hoya La Vieja*; Perdomo, 15.

Disfruta con:
El gallego más famoso
 Disfruta todo el sabor del queso gallego más famoso.

SHOPIVA EL HILLA

MUNTA DE OVIACIÓN
 CONSILLENDO MEDIO S.P.A.

EUROPEAN UNION