con sabor a campo

QUESOS DE MOYA

DORAMAS

Ayuntamiento
Villa de Moya
Gran Canaria

La **Villa de Moya** se ha distinguido desde siempre por su riqueza agrícola y ganadera, gracias a la gran abundancia de aguas y de pastos.

Las medianías y cumbres del municipio se encuentran cubiertas de un espeso manto verde, fuente de alimentación de las vacas, cabras y ovejas con cuya leche se elaboran algunos de los mejores quesos de nuestra tierra, como los exclusivos quesos de flor o de media flor.

Las queserías del municipio,
herederas de una tradición centenaria,
se han unido en la
Asociación de Ganaderos y Queseros
de la Villa de Moya
para traernos hasta nuestros días uno de los
mayores tesoros de nuestra gastronomía,
el auténtico sabor artesanal de los quesos de antaño.

ASOCIACIÓN DE
GANADEROS y QUESEROS
DE LA VILLA DE MOYA

QUESOS DE MOYA

con sabor a campo

QUESOS
ARTESANOS

ELABORACIÓN DEL QUESO

Las queserías de la Villa de Moya tienen un carácter marcadamente artesanal.

Tras el ordeño de los animales, la leche es transportada a la quesería, donde comienza el proceso de elaboración.
Se filtra, se le añade el cuajo y se deja que coagule. Posteriormente se corta la cuajada, se llenan los moldes, se prensan hasta que la masa deja de soltar suero y se le añade sal por ambas caras para completar el desuerado.

**En las cuevas,
los quesos encuentran
unas condiciones de humedad
y temperatura ideales para su maduración.**

Son volteados a diario para una correcta curación, aplicándoles con frecuencia en su exterior aceite, pimentón o gofio. Esto, junto al tipo de leche utilizada (vaca, oveja y/o cabra), otorga a cada queso su peculiar aspecto, color, textura, aroma y sabor, siendo habitual encontrar olores a frutas, flores y frutos secos.

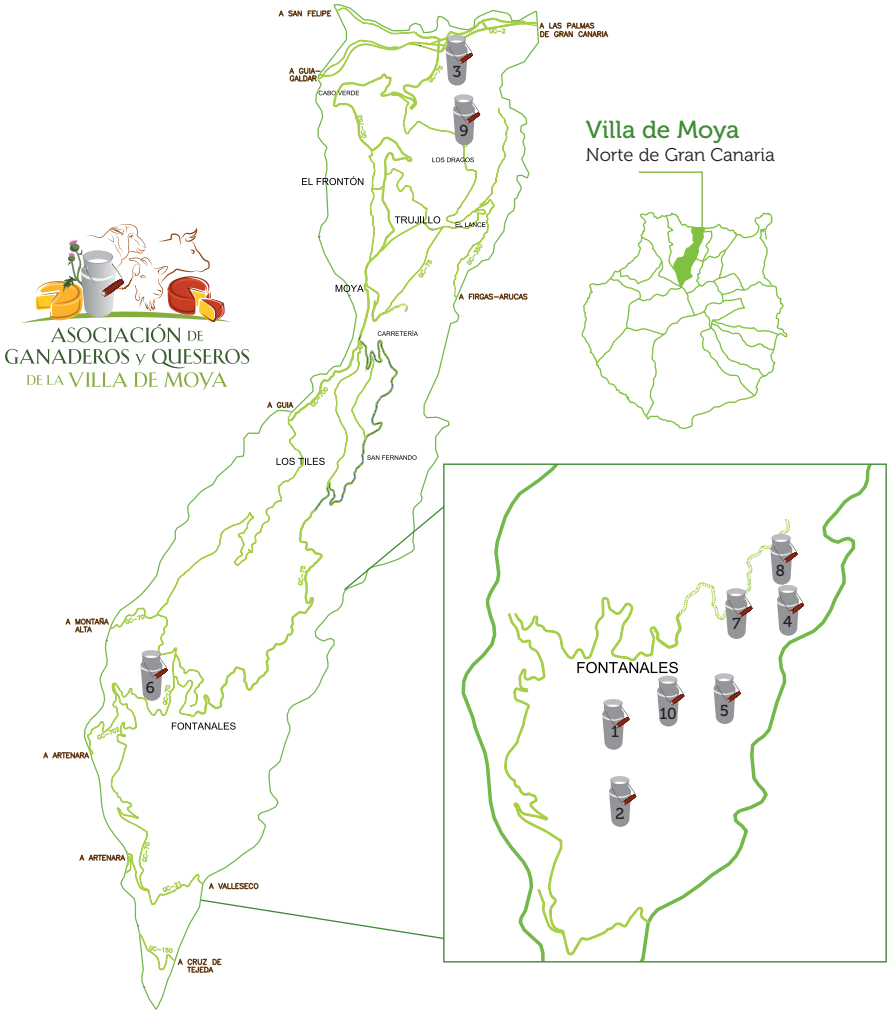
La comercialización puede realizarse como:

	MADURACIÓN
Tierno	**7 a 35 días**
Semicurado	**35 a 105 días**
Curado	**más de 105 días**

En el ***queso de flor,*** la coagulación se realiza con cuajo vegetal, obtenido de la flor seca del cardo. La flor seca se pone en remojo con agua de 6 a 12 horas antes de hacer el queso. Es esta mezcla la que cuaja la leche.

QUESERÍAS DE LA VILLA DE MOYA

1. Quesos: Aguas de Fontanales
2. Quesos: Altos de Moya
3. Quesos: Artesanos El Pagador
4. Quesos: Camino de Inciensos
5. Quesos: El Caidero Lomo El Marco
6. Quesos: El Cortijo de las Hoyas
7. Quesos: La Solana El Tablero
8. Quesos: Los Castañeros
9. Quesos: Los Dragos
10. Quesos: Madre Vieja


A SAN FELIPE
A LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
A GUIA-GALDAR
CABO VERDE
LOS DRAGOS
EL FRONTÓN
TRUJILLO
EL LANCE
MOYA
A FIRGAS-ARUCAS
CARRETERÍA
A GUIA
LOS TILES
SAN FERNANDO
A MONTAÑA ALTA
FONTANALES
A ARTENARA
A ARTENARA
A VALLESECO
A CRUZ DE TEJEDA
GC-2
GC-70
GC-300
GC-100
3
9
6
FONTANALES
8
7
4
10
5
1
2
Villa de Moya
Norte de Gran Canaria
ASOCIACIÓN DE GANADEROS y QUESEROS DE LA VILLA DE MOYA

QUESOS AGUAS DE FONTANALES

Responsable:
Olga Lantigua Arencibia
Aguas de Fontanales, 25
(Fontanales · Villa de Moya)
✆ **928 610 523 · 699 721 818**

Su queso, elaborado con leche de cabra y de vaca, adquiere un sabor y aroma típico, muy representativo del municipio de Moya. Se comercializa en su mayoría como queso semicurado, pudiendo adquirirse con menor o mayor curación y en cualquiera de los casos con un aroma y sabor excelente.

Es muy apreciado su queso madurado con pimentón, ingrediente que le otorga una textura, un color y un sabor singular.

QUESOS ALTOS DE MOYA

Responsable:
Juan Félix Medina Moreno
Aguas de Fontanales, 22
(Fontanales · Villa de Moya)
✆ **928 177 602 · 659 657 852**

Esta es la única quesería de Gran Canaria en la que la práctica totalidad de su producción se centra en los prestigiosos, aclamados y deseados quesos de flor, cuajados con la flor de cardo recolectada, secada y filtrada, cuyo ligero amargor le proporciona un retrogusto muy particular.

Se trata de un tesoro de nuestra gastronomía, una reliquia de tradición centenaria. Es aconsejable consumirlo bien con cuchara o bien untado en pan. En cualquier caso, su degustación resulta siempre un deleite para los sentidos.

QUESOS ARTESANOS EL PAGADOR

Responsable:
Juan Fco. Llarena Padrón
Carretera General del Norte, 5
(El Pagador · Villa de Moya)
✆ **928 611 129 · 667 664 440**

Es la única explotación ganadera que puede encontrarse en la actualidad en la costa del municipio de Moya. Cuenta con los tres tipos de ganado (vacuno, caprino y ovino), realizando un queso con un sabor agradable y muy apreciado por el consumidor.

Utiliza leche pasteurizada para producir sus afamados quesos frescos y también elabora quesos curados con distintos periodos de maduración, obteniendo en todos los casos un producto reconocido y muy demandado en los mercados.

QUESOS CAMINO DE INCIENSOS

Responsable:
Mª del Carmen Montesdeoca Pérez
El Tablero, 44
(Fontanales · Villa de Moya)
928 610 171 - 676 097 362

Situada en la zona de El Tablero, es una de las pocas explotaciones de la isla de Gran Canaria en la que se elaboran quesos cien por cien con leche de vaca, aunque también se ha incorporado en algunos de sus quesos la leche de cabra, en una menor proporción.

Es un queso diferente, muy característico por su color ligeramente amarilloso y su textura suave y cremosa.
Un queso muy valorado
y cada vez más difícil de conseguir.

QUESOS EL CAIDERO LOMO EL MARCO

Responsable:
Yolanda Arencibia Díaz
Lomo El Marco, 13
(Fontanales · Villa de Moya)
928 610 855 · 699 941 996

La quesería El Caidero, ubicada en la zona de Lomo El Marco, es una de las más representativas del municipio de Moya.

La mezcla de tres tipos de leche diferentes, vaca, cabra y oveja, produce en esta proporción un queso mantecoso y aceitoso.

La cremosidad se nota en el corte, impregnando al cuchillo de esa pasta blanquecina tan gustosa y característica y dejando un penetrante aroma que nos recuerda a los quesos más exquisitos que hayamos podido saborear.

QUESOS EL CORTIJO DE LAS HOYAS

Responsable:
Francisco Díaz González
Hoyas del Cavadero, 13
(Fontanales · Villa de Moya)
928 610 786 · 609 327 951

Quesería de carácter familiar situada en la zona de El Cortijo de las Hoyas. Realiza dos tipos de quesos, uno a base de leche cruda de oveja y otro con mezcla de leche de oveja y de vaca.

En ambos casos, los quesos se caracterizan por desprender el gusto y el aroma de cada una de las hierbas frescas de las que el ganado se alimenta. Los numerosos premios que atesora son un reflejo del aprecio, el respaldo y el reconocimiento obtenido entre los consumidores de dentro y fuera de la isla de Gran Canaria.

QUESOS LA SOLANA EL TABLERO

Responsable:
Tomás García Nuez
El Tablero, 29
(Fontanales · Villa de Moya)
✆ **928 610 716 · 649 419 451**

Situada en la entrada del barrio de El Tablero y muy cerca de la carretera general que lleva a Fontanales, es una de las queserías más representativas del municipio. Sus quesos, elaborados con leche de los tres tipos de ganado, desprenden un rico aroma a verdes prados, el recuerdo gustativo de los pastos naturales que sirven de alimento a las vacas, cabras y ovejas y que impregnan de sabor a su leche. Son quesos que atrapan el auténtico sabor del campo.

QUESOS
LOS CASTAÑEROS

Responsable:
Juan José Arencibia Quintana
El Tablero, 55
(Fontanales · Villa de Moya)
✆ **928 610 942 · 690 971 552**

La quesería debe su nombre al gran castañar que existe en sus proximidades. En la explotación predomina el ganado vacuno, con animales cien por cien de raza canaria. Su leche, combinada en pequeña proporción con la leche de cabra, produce un queso exquisito, más apetitoso aún a medida que la maduración avanza. Su sabor, muy representativo de la zona alta del municipio, multiplica las sensaciones placenteras en el paladar y evoca con fuerza el aroma fresco y auténtico de la hierba y del campo.

3513

QUESOS LOS DRAGOS

Responsable:
Ricardo Fleitas Moreno
Camino Los Dragos, 45
(Los Dragos · Villa de Moya)
649 239 154

Quesería situada en el barrio de Los Dragos, perfectamente integrada en el paisaje, en una hermosa zona de palmerales.
El alto nivel de cualificación y tecnificación de los que dispone, garantiza la consecución de un producto de gran calidad.
Los quesos que aquí se elaboran, de muchos tipos diferentes, incluyendo el prestigioso queso de flor, cosechan un alto reconocimiento en todas las degustaciones y catas en las que participa, además de contar con la aceptación incondicional de quienes los degustan.

QUESOS MADRE VIEJA

Responsable:
Mari Carmen Pérez Castellano
Aguas de Fontanales, 13
(Fontanales · Villa de Moya)
928 610 282 · 649 668 513

Madre Vieja es una de las queserías más prestigiosas, reconocidas y valoradas de toda la isla de Gran Canaria, gracias a los galardones internacionales que ha recibido y a la gran demanda que sus quesos tienen dentro y fuera de nuestro archipiélago. Aquí se producen todos los tipos de queso, desde frescos, semicurados y curados hasta los de flor y media flor. Se pueden encontrar en la mayoría de mercadillos de la isla y cuentan por su calidad con el reconocimiento unánime de instituciones, consumidores y medios de comunicación.

35
3513

QUESOS DE MOYA

CON SABOR A CAMPO

DORAMAS

Ayuntamiento
Villa de Moya
Gran Canaria

ASOCIACIÓN DE GANADEROS Y QUESEROS DE LA VILLA DE MOYA

Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales

LEADER

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Gobierno de Canarias

Cabildo de Gran Canaria

aidex Gran Canaria

DORAMAS

Ayuntamiento Villa de Moya Gran Canaria