

CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO



INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO



QUESO ARTESANAL

1. IDENTIFICACIÓN

Municipio: Ingenio

Barrio: La Pasadilla

Código:

Imagen identificativa



Descripción de la fotografía

José Guedes cortando el queso tierno elaborado artesanalmente

| | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|-----------------------|------------|-------------------|--------------------------------|---|
| Categoría: | Otros conocimientos y saberes tradicionales | Fecha o periodo | | | | | |
| | | Anual | | Continua | | Ocasional | X |
| Subcategoría: | Recetas y gastronomía tradicional | Detalle de la periodicidad: El queso artesanal es elaborado cuando hay leche disponible, después del ordeño de las cabras y ovejas. | | | | | |
| Denominación: | Queso artesanal | Día inicio N/A | Día fin N/A | Mes | Calendario | Advocación No aplica | Observaciones La elaboración del queso artesanal en Ingenio, no está vinculado a ninguna celebración ni rito religioso. |
| Otras denominaciones | No aplica | Nivel de integración | | | | | |
| | | Particular | | Barrial | | Sectorial | |

QUESO ARTESANAL

Orígenes documentados o atribuidos:

"Se cree que el queso como producto nació en Asia Menor, asociado al pastoreo y al sedentarismo, como respuesta a la necesidad de conservar los excedentes de la producción lechera que se iban generando. En Canarias, a pesar de la importancia del ganado caprino en la economía guanche, se carece de referencias claras que permitan opinar que los aborígenes canarios elaboraran este producto, aunque es muy posible que utilizaran algún método de conservación de la leche. Tradicionalmente, en Canarias se ha relacionado la elaboración del queso con las mujeres. El queso aparece en Canarias una vez acabada la conquista con una importante producción del mismo. Los quesos artesanos de Gran Canaria se caracterizan por estar elaborados a partir de la materia prima obtenida en la explotación y según el método tradicional (leche cruda, coagulación enzimática, pasta prensada, etc.). Canarias es uno de los mayores productores de quesos artesanos del mundo. Puede que sea la Comunidad Española con más consumo unitario de este producto. La altitud y la orientación crean numerosos microclimas que propician el crecimiento de plantas diferentes. Esta realidad hace que en Gran Canaria existan quesos artesanos diferenciados según su procedencia, de tal manera que es incomparable un queso del Norte, de medianías, del sur, de costa o de cumbre." (Medianias.org)

Ingenio es un municipio con tradición agrícola y ganadera, también cuenta con una arraigada tradición quesera en su historia. Personas de diversos sectores, especialmente de los más rurales crían ganado bovino, caprino y ovino en diversas proporciones con el propósito de elaborar productos artesanales derivados de la leche, como el queso.

En este municipio existen diversas queserías que elaboran y ofrecen variedad de quesos artesanales de exquisito sabor. Algunas de las queserías presentes en ingenio son:

- Quesería El Parral
- Quesería El Sequero
- Quesería Mansueto

Además de estas queserías, existen pequeños agricultores que elaboran quesos artesanales en sus cercados o casas para el sustento familiar.

2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

José Guedes Guedes es un agricultor reconocido en el municipio de Ingenio, más conocido como el "sabio de la tierra". En su cercado ubicado en la zona de la Pasadilla, don José cría y cuida ovejas y cabras de quienes obtiene leche y elabora quesos de forma artesanal y tradicional para el sustento de su familia. Don José comenta el proceso de elaboración de un queso artesanal:

En primer lugar se ordenan las cabras y las ovejas obteniendo la leche necesaria para la elaboración del queso. La leche se filtra a través de un paño de un recipiente a otro, con el fin de quitar suciedades que puedan haber, pues la leche debe estar lo más limpia posible. La mezcla de leche de cabra y oveja le da al queso mejor sabor, más textura, más suavidad y el queso durante más tiempo se conserva, aunque el queso de cabra es mejor comérselo tierno. Con la mezcla de ambas leches el queso se endurece, se cura y será más suave

La leche recién ordeñada es necesario que se cuaje lo más rápido posible, antes de media hora o cuarenta minutos.

En el recipiente donde está la leche se le echa un poco de cuajo que es un producto que se consigue en la farmacia. Se revuelve la leche para que se mezcle bien con el cuajo. El cuajo natural se obtiene del estómago de los baifitos pero ya poco se usa.

El recipiente donde está la leche se tapa y se cubre con un paño para que la leche no pierda la temperatura y que su enfriamiento sea lento lo que permite que cuaje mejor. La leche se deja en reposo y cuajando aproximadamente media hora.

Una vez transcurrida la media hora, se destapa el recipiente con la leche, se revisa si ha cuajado para proceder a hacer el queso. El cuajo de la leche tiene un aspecto espeso, tipo yogur. La leche cuajada se revuelve un poco, se deja reposar un instante para que el suero empiece a salir. Mientras esto sucede se busca un molde y un paño. El paño se ubica sobre un recipiente y en este se vacía la leche cuajada con el fin de que el suero salga y en el paño quede solo la leche cuajada, la cual se va apretando en repetidas ocasiones.

El suero se usa para consumir o preparar algún alimento, aunque también se le echa a los cochinos.

La leche cuajada que queda en el paño se ubica, junto con el paño en un molde y se aprieta un poco más. Una vez se ha escurrido bien la masa o leche cuajada y ha tomado la forma del molde, se saca tanto el paño como la masa del recipiente y ya ésta se vuelve a echar en el recipiente, pues ya ha tomado la consistencia de un queso. Sobre el queso se pone la tapa del molde y se sigue presionando con una prensa. El queso en la prensa artesanal se deja 4 o 5 minutos si es para comerlo tierno, si es para curarlo debe dejarse un par de horas, con el fin de que preñe bien y se vaya bien el suero. Una vez pasen los minutos u horas, se retira el molde de la prensa, se saca el queso, el cual estará listo para ser servido para dejarse curando.

| | |
|--|---|
| CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO |    Coros y Danzas de Ingenio |
| INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO | |

QUESO ARTESANAL

2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El queso se puede comer tierno, curado, semicurado, duro, se puede rayar, empanar, se puede sofreír. Se puede usar para preparar alimentos.

3. ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS

| | | | | | | | |
|---------------------------|---|--|--------|---|-----------|--|-----------------|
| Elemento Nº: | 1 | | | | | | |
| Tipo de patrimonio | Actividad | | Mueble | X | No Aplica | | Bien Inmaterial |
| Denominación: | Cabras y ovejas | | | | | | |
| Descripción: | Cabras y ovejas, animales de donde se obtiene la leche para poder realizar el queso | | | | | | |

4. ESPACIOS PARA EL DESARROLLO DEL ELEMENTO PATRIMONIAL

| Nº | Denominación | Tipología |
|----|--------------|-----------|
| 1 | Queserías | No aplica |

Descripción: Lugares en los que se elaboran los quesos. Los quesos artesanales hechos por los campesinos se elaboran en los cercados o en las casas.

5. ORGANIZADORES/FINANCIADORES

| | |
|---------------------|-----------|
| Número: | 1 |
| Tipo: | No Aplica |
| Descripción: | |

6. PORTADORES/SOPORTES/TRANSMISORES

| Tipo | Nombre | Edad Tiempo de actividad | Cargo, función, actividad u oficio | Sector | Municipio |
|---|--|-----------------------------|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Individuos | José "Pepe" Guedes Guedes | 69 años | Agricultor, sabio de la tierra | La Pasadilla | Ingenio |
|  | Recibió la técnica y sabiduría de hacer los quesos de su madre y se ha encargado de transmitir este saber a sus hijos. | | | | |

7. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Ingenio ha sido un municipio de tradición artesana y de economía agrícola. Los productos de la tierra y los que se obtienen de los animales han sido base de la dieta y sustento alimenticio de los ingenienses. Seguir con la tradición del cultivo de plantas y cría de animales es necesario para la supervivencia del campo y de las zonas rurales en el municipio.

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA | AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO |    Coros y Danzas de Ingenio |
| INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO | | |

QUESO ARTESANAL

Sensibilidad al cambio

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| | Manifestaciones vigentes | Los nuevos hábitos alimenticios, los productos envasados y conservados, las comidas rápidas y los alimentos importados están llevando a que las personas no compren los productos locales que producen los campesinos de las zonas rurales, haciendo que cada vez sean menos las personas que se dedican a cultivar la tierra, a mantener y salvaguardar la producción agropecuaria que es base de la vida de los pueblos. |
| X | Manifestaciones vigentes vulnerables | |
| | Manifestaciones de la memoria | |
| | Manifestaciones desaparecidas | |

8. INTERLOCUTORES

| Nº | Nombre Apellidos | Lugar de nacimiento | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
|---|------------------|---------------------|-----------|----------|-----------|------|
| 1 | No aplica | | | | Masculino | |
|  | | | | | | |

9. ÁREA DE PARTICIPACIÓN

| | | | |
|--------------------------------|---------------|---------------|--|
| Participación integrada | | Barrial | Observaciones Los quesos artesanales integran la dieta alimenticia de los ingenienses, hace parte de su gastronomía y su tradición. |
| | | Sectorial | |
| | X | Municipal | |
| | | Insular | |
| | | Regional | |
| | | Provincial | |
| | | Estatal | |
| | Internacional | | |
| Participación turística | X | Insular | Observaciones Los quesos son una de los alimentos que se ofrecen en diversos lugares. Es plato principal o entradas en la gastronomía ofrecida en el municipio de Ingenio. |
| | | Provincial | |
| | | Regional | |
| | | Estatal | |
| | | Internacional | |
| | No Aplica | | |

10. VALORACIONES DEL INVESTIGADOR

| |
|--|
| |
|--|

| | |
|--|---|
| CONSEJERÍA DE PRESENCIA CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE INGENIO |    |
| INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA VILLA DE INGENIO | |

QUESO ARTESANAL

| | |
|-------------------------------------|---|
| Posibilidad de continuación | <p>Por lo general, las queserías de la isla elaboran pequeñas producciones de quesos que forman parte del patrimonio cultural, gastronómico y etnológico. Utilizan razas autóctonas y contribuyen con sus usos ganaderos tradicionales a conservar el medioambiente y la biodiversidad,</p> <p>La continuidad de esta manifestación o elemento patrimonial dependerá de la valoración que se haga por parte de las personas e instituciones del oficio que cumplen los pastores de mantener el ganado en buenas condiciones para poder tener la materia prima para la elaboración de los quesos. De igual forma del apoyo que las administraciones brinden a las personas que tienen queserías artesanales.</p> <p>En cuanto a los pequeños agricultores y campesinos, la continuidad de este saber dependerá del apoyo que se de para poder mantener las labores agropecuarias sin precarizaciones y con los recursos necesarios para su buen hacer.</p> |
| Plan de acción | <p>-Crear programans que apoyen a los ganaderos y campesinos que tienen ganado vacuno, caprino y ovino, con el fin de que el cuidad y producción sea eficiente y rentable.</p> <p>-Crear proceso educativos donde los niños y jóvenes reconozcan y valoren el trabajo y la producción agrópecuaria como fuente y base de la gastronomía del municipio, así como parte de la tradición y el patrimonio cultural.</p> <p>-Realizar talleres de producción artesanal de quesos.</p> |
| Creencias asociadas | La elaboración de quesos artesanales no está asociada a ninguna creencia |
| Significación socioeconómica | La significación económica se vincularía al valor de los quesos de los productores artesanales. El valor que las personas deben dar por todo el trabajo que esta labor requiere. |

11. DATOS RELACIONADOS

| | |
|---------------------|---|
| Bibliografía | <p>-Quesosdegrancanaria.org. Queserías El Sequero. https://www.quesosdegrancanaria.com/queserias/queseria-el-sequero/</p> <p>-Marca Canaria. Los quesos de Canarias y la quesería tradicional. https://marcacanaria.com/los-quesos-de-canarias-y-la-queseria-tradicional/</p> <p>-Grancanaria.com. (2017). Biografía de un queso de Gran Canaria. https://www.grancanaria.com/blog/es/article/biografia-de-un-queso-de-gran-canaria/</p> <p>-Medianinas.org. Historia del queso en Canarias. http://www.medianinas.org/productores/historiaq.html</p> |
|---------------------|---|

12. DATOS DE CONTROL

| | | | |
|------------------------------|---|--------------------------|--------------------------|
| Entidad Investigadora | Coros y Danzas de Ingenio | | |
| Registrado por | Eliana Marcela Gutiérrez León | Fecha de registro | 27 de septiembre de 2023 |
| Revisado por | Obdulia Artilles Naranjo David Castellano González | Fecha de revisión | 28 de septiembre de 2023 |
| Aprobado por | David Castellano González | Fecha de revisión | 28 de septiembre de 2023 |

13. OBSERVACIONES

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|