

La Ruta de los
Artesanos de
VALSEQUILLO
de Gran Canaria



Saluda

Desarrollo endógeno es un modelo de desarrollo que busca potenciar las capacidades internas de una comunidad local; de modo que puedan ser utilizadas para fortalecer la sociedad y su economía de adentro hacia afuera. De esta forma este modelo procura confluir todas las capacidades, usos y costumbre de un grupo humano y ponerlos al servicio de la instalación de una sociedad que sea sustentable y sostenible en el tiempo.

Esta idea de desarrollo es por la que apuesta esta corporación y en la que se inserta perfectamente el trabajo que realizan los artesanos y artesanas del queso de este municipio

Es por ello que queremos potenciar la actividad que realizan, por lo que apostamos por una nueva edición de la Ruta de los Quesos artesanos de Valsequillo de Gran Canaria.

Entendemos que su labor, preserva nuestras raíces como pueblo rural y fortalece el presente y el futuro, además de servir como una fuente importante de riqueza, respetuosa con el medio.

En conclusión, creer en ellos y su esfuerzo es creer en un futuro mejor.

El grupo de gobierno del Ayuntamiento de Valsequillo

La Ruta de los Quesos

Artesanos de VALSEQUILLO



Esta nueva edición de la “Ruta de los Quesos Artesanos de Valsequillo de Gran Canaria”, surge con el objetivo de visualizar el resultado del proyecto Empleita, destinado al sector ganadero, y guiado desde la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria.

Este proyecto pretende dar a conocer al consumidor la variedad de nuestros quesos y la calidad de los mismos, contribuir al desarrollo socio-económico de nuestro municipio, mejorar la rentabilidad de las explotaciones, sostener la ganadería de medianías, generar puestos de trabajo y fomentar el relevo generacional.

Las acciones partieron a través de un diagnóstico realizado en el año 96, en el que se analizó la necesidad de intervenir en el sector ganadero, quedando esto confirmado en las I Jornadas Ganaderas de Valsequillo de G.C.

Posteriormente, y en este contexto, surge el Proyecto NOW EMPLEITA como una propuesta de nuevas oportunidades para las mujeres del sector quesero. Se comenzó con la formación como eje básico para conseguir un producto final de calidad, así como, asesoramiento en manejo, alimentación, desarrollo de planes profilácticos, etc. Se tramitaron los registros sanitarios, adaptando los medios que tenían los/as ganaderos/as a las necesidades sanitarias, se legalizaron queserías y explotaciones ganaderas por medio de la sexta modificación puntual de las Normas Subsidiarias de Valsequillo en suelo rústico, todo ello, intentando coordinar políticas urbanísticas y de desarrollo.

Finaliza el proyecto en el año 98 y se continúa hasta la actualidad con la función de apoyo técnico al sector.

Fruto de esta trayectoria se consolidan catorce queserías legales, de las que nace la Asociación

ARQUEVAL, que sigue en vigor en la actualidad, más otras queserías que no pertenecen a la misma.

Los quesos de Valsequillo han obtenido premios en diferentes certámenes a nivel insular y regional (Agrocanarias, Feria del Cabildo de Gran Canaria, así como en diversas catas municipales).

El queso artesano de Valsequillo.

Dentro del municipio de Valsequillo podemos diferenciar tres zonas geográficas bien delimitadas por su microclima, vegetación y tipo de suelo: la zona baja del municipio donde predomina el ganado caprino y bovino, la zona media donde abunda el ganado caprino y ovino, y la zona alta o de cumbre, donde el ganado ovino es mayoritario.

Como resultado de la transformación de la leche mediante un proceso completamente artesanal, sin descuidar aspectos higiénico – sanitarios, se elabora una singular variedad de quesos a lo largo de todo el municipio.

El producto final se presenta en las variedades fresco, semicurado y curado, de una sola leche o de mezcla.

Queserías artesanales de Valsequillo.

Quesos Los Llanetes – Hoya León. Mapa nº 1, páginas 6-7.

Quesos Angelita. Mapa nº 2, páginas 8-9.

Quesos Roque Grande. Mapa nº 3, páginas 10-11.

Quesos Pitango. Mapa nº 4, páginas 12-13.

Quesos La Vega Vieja. Mapa nº5, páginas 14-15.

Quesos Zacarias. Mapa nº 6, páginas 16-17.

Quesos Caprican. Mapa nº 7, páginas 18-19.

Quesos Empleita. Mapa nº 8, páginas 20-21.

Quesos Las Cuevas. Mapa nº 9, páginas 22-23.

Quesos Lalo. Mapa nº 10, páginas 24-25.

Quesos Antonio Toscano. Mapa nº 11, páginas 26-27.

Quesos El Rincón. Mapa nº 12, páginas 28-29.

Quesos Los Risquetes. Mapa nº 13, páginas 31-31.

Quesos Las Medianías. Mapa nº 14, páginas 32-33.



Queserías artesanales

- 1 Quesos Los Llanetes–Hoya León.
- 2 Quesos Angelita.
- 3 Quesos Roque Grande.
- 4 Quesos Pitango.
- 5 Quesos La Vega Vieja.
- 6 Quesos Zacarias.
- 7 Quesos Caprican.
- 8 Quesos Empleita.
- 9 Quesos Las Cuevas.
- 10 Quesos Lalo.
- 11 Quesos Antonio Toscano.
- 12 Quesos El Rincón.
- 13 Quesos Los Risquetes.
- 14 Quesos Las Medianías.

— Carreteras

— Carreteras secundarias y pistas

— Senderos:

VALSEQUILLO de Gran Canaria

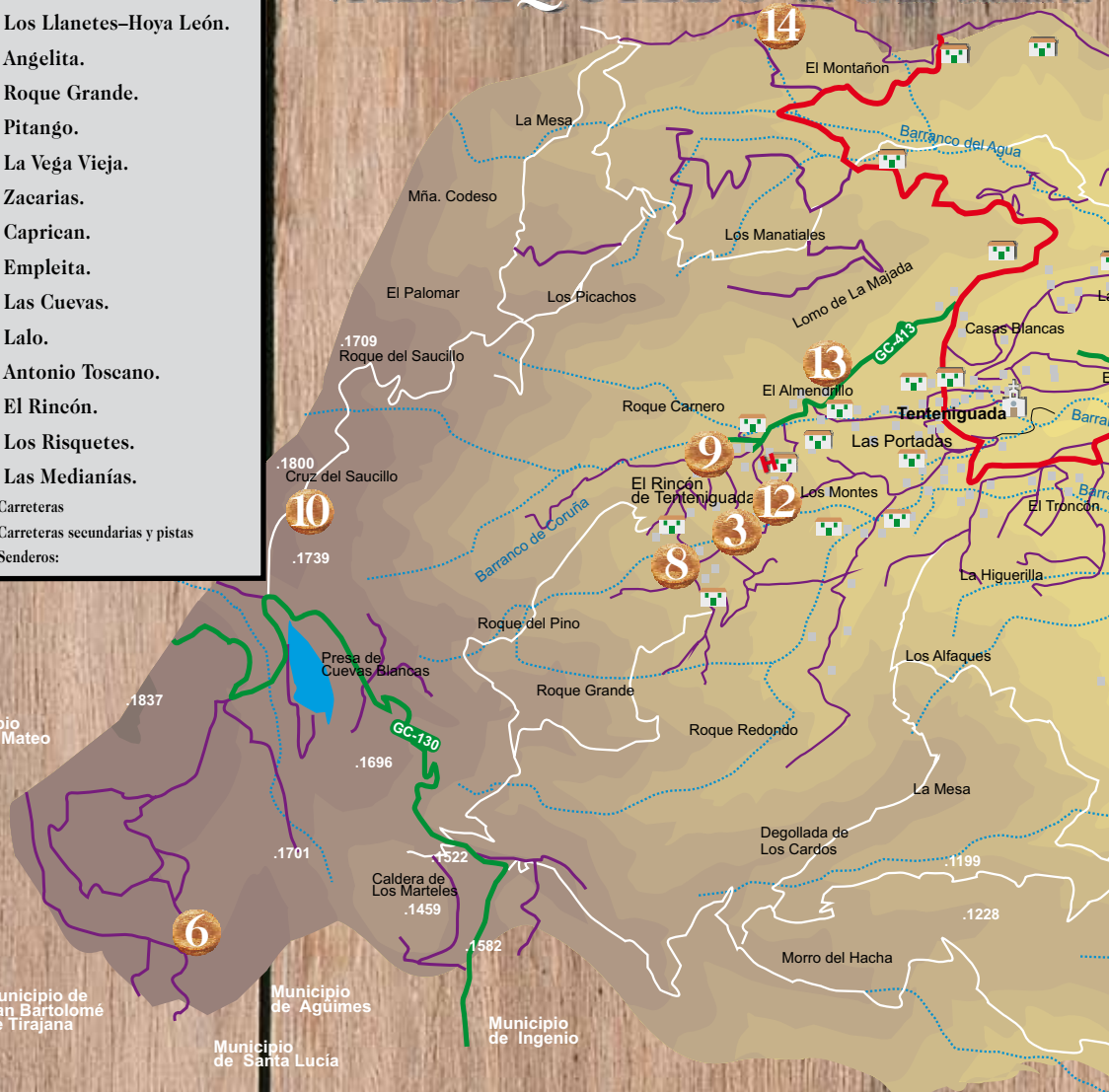
Municipio
de San Mateo

Municipio de
San Bartolomé
de Tirajana

Municipio
de Agüimes

Municipio
de Santa Lucía

Municipio
de Ingenio





Quesos Los Llanetes-Hoya León

Nombre de los quesos: **Quesos Los Llanetes – Hoya León.**

Tipo de queso: Queso fresco, semicurado y curado elaborado con leche cruda de cabra, vaca y oveja.

Titular: M^a Dolores Hernández Martel.

C/ Los Llanetes s/n Valsequillo, Tfno: 699614207. N°.R.S: 15.03780/GC.





Quesos Angelita

Nombre de los quesos: **Quesos Angelita.**

Tipo de queso: Queso fresco, semicurado y curado, elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

Titular: Carmelo Melián Suárez.

C/ Solana del Fregenal N°9 Valsequillo, Tfno: 928-573072. N°.R.S: 15.04171/GC.





Quesos Roque Grande

Nombre de los quesos: **Quesos Roque Grande.**

Tipo de queso: Queso semicurado y curado, elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

Titular: José Juan Santana Martel.

C/ El Roque Grande N° 3 Valsequillo, Tfnos: 659304088- 659687379. N°.R.S: 15.03454/GC.





Quesos Pitango

Nombre de los quesos: **Quesos Pitango**.

Tipo de queso: Queso fresco, semicurado y curado, elaborado con leche cruda de cabra y vaca.

Titular: Humberto Rodríguez Rodríguez

C/ Pitango N°2 Valsequillo, Tfno. 928-705643. N°.R.S: 15.03779/GC.





Quesos La Vega Vieja

Nombre de los quesos: **Quesos La Vega Vieja.**

Tipo de queso: Queso semicurado y curado, elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

Titular: Sonia María Suárez Del Pino.

C/ Pepito Rosa Nº 6 Valsequillo, Tfno: 928-570330. Nº.R.S: 15.03340/GC.





Quesos Zacarias

Nombre del queso: **Quesos Zacarias.**

Tipo de queso: Queso semicurado y curado, elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

Titular: M^a Luisa Mayor Viera.

C/ Caldera de Los Marteles-Los Bucios s/n Valsequillo, Tfno: 928-170195. N°.R.S : 15.03760/
GC.





Quesos Caprican

Nombre del queso: **Quesos Caprican**.

Tipo de queso: Queso fresco, semicurado y curado, elaborado con leche pasteurizada de cabra.

Titular: Benjamín Martel Hernández.

C/ Carretera Los Llanetes s/n Valsequillo, Tfno: 928-570873. N°.R.S: 15.03899/GC.





Quesos Empleita

Nombre del queso: **Quesos Empleita.**

Tipo de queso: Queso fresco, semicurado y curado, elaborado con leche de cabra. Tarta de requesón.

Titular: Elaine Betancor Montilla.

C/ El Roque Grande N° 4-A Valsequillo, Tfno: 928-705732. N°.R.S: 15.04185/GC.





Quesos Las Cuevas

Nombre del queso: **Quesos Las Cuevas.**

Tipo de queso: Queso semicurado y curado, elaborado con leche cruda de cabra.

Titular: Milagros Navarro Ramírez

C/ La Rajilla N°2 Valsequillo. Tfno: 928-570251. N°.R.S: 15.03506/GC.





Quesos Lalo

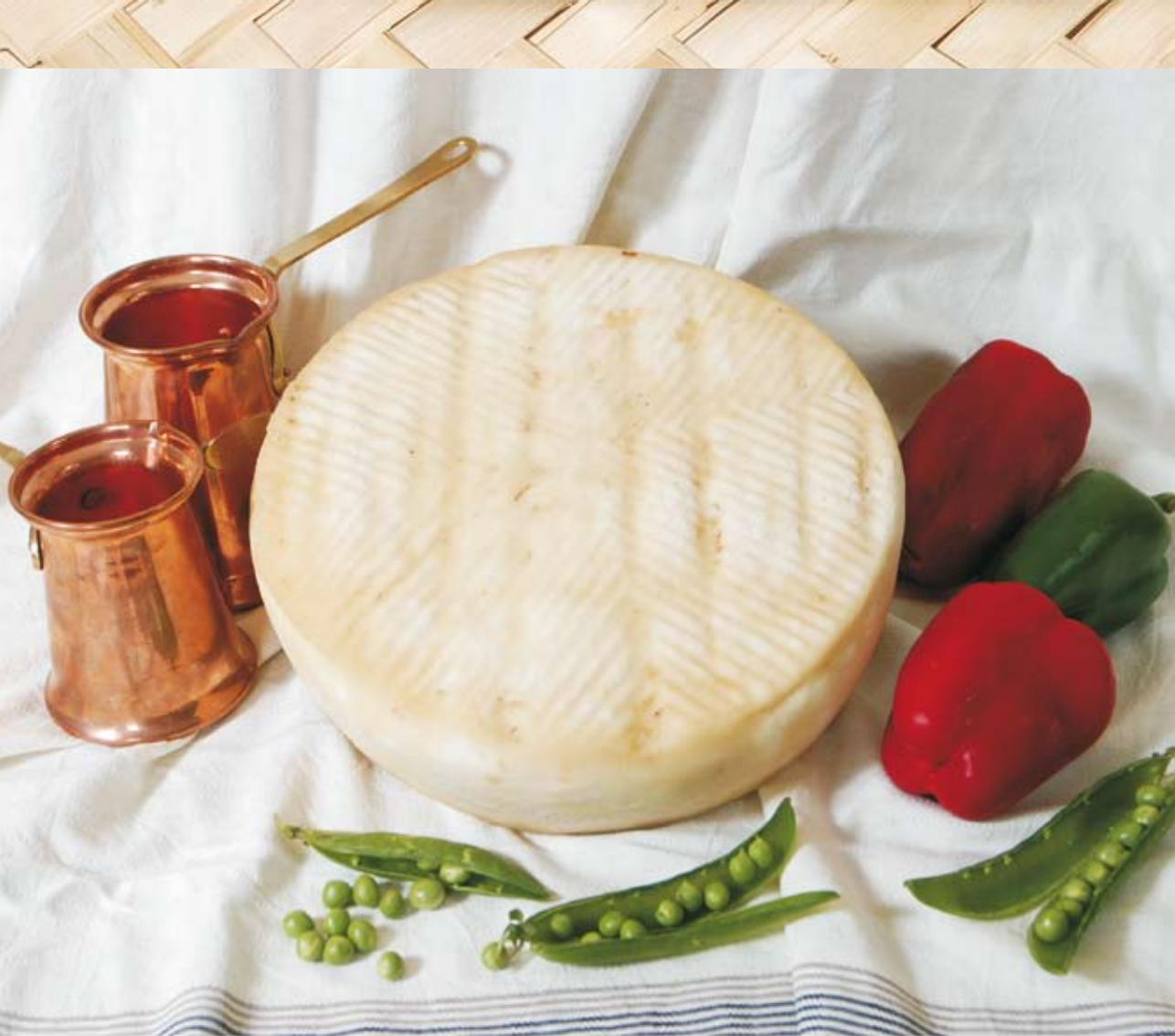
Nombre del queso: **Quesos Lalo**.

Tipo de queso: Queso semicurado y curado, elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

Titular: Saturnino Mayor Santana.

C/ Cruz del Saucillo - Cuevas Blancas s/n Valsequillo, Tfno: 928-170144. N°.R.S: 15.03999/
GC.





Quesos Antonio Toscano

Nombre de los quesos: Quesos Antonio Toscano.

Tipo de queso: Queso fresco, semicurado y curado, elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

Titular: Antonio Luis Toscano Santana.

C/ Carretera a San Roque N° 15-A Valsequillo, Tfno: 928-705650. N°.R.S: 15.04369/GC.





Quesos El Rincón

Nombre de los quesos: Quesos El Rincón.

Tipo de queso: Queso semicurado y curado elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

Titular: Miguel Navarro Santana.

C/ Roque Grande N° 1 Valsequillo, Tfno: 639875428. N° R.S.A: 15.03640/GC.





Quesos Los Risquetes

Nombre de los quesos: Quesos Los Risquetes.

Tipo de queso: Queso semicurado y curado elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

Titular: Fernando Santana Ramírez.

C/ La Culata nº8 Valsequillo, Tfno: 928570201. N° R.S.A: 15.06578/GC





Quesos Las Medianías

Nombre de los quesos: Las Medianías.

Tipo de queso: Queso semicurado elaborado con leche cruda de cabra y oveja.

.Titular: José Mayor Santana.

C/ Lomo La Vega nº4 - Valsequillo, Tfno: 928-661763. N° R.S.A: 15.03820/GC.











Agencia de Empleo y Desarrollo Local
de Valsequillo

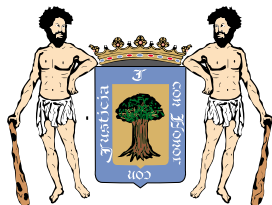
Ayuntamiento de Valsequillo
Tlf: 928 70 50 11 - 928 70 52 00

Fax: 928 57 00 70

www.valsequillogc.org

Agencia de Empleo y Desarrollo Local
Tlf: 928 57 07 95 - 928 57 07 13

Fax: 928 70 59 46



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE
Valsequillo de Gran Canaria



