

En busca de los últimos trashumantes



Recorra la zona centro de la isla de Gran Canaria visitando poblaciones como la Villa Mariana de Teror, Valleseco, Acusa o Artenara. Descubriremos el interior verde de la Isla en busca de una experiencia basada en el turismo gastronómico como eje, pero sin olvidarnos del patrimonio cultural y paisajístico que observaremos.

Los sabores del queso del norte



Esta ruta en coche ha sido pensada para el turismo que se aloja en el Sur de la Isla, que quiere destinar medio día a descubrir el paisaje en el que elabora uno de los pocos quesos del mundo que utiliza el cuajo de flor de cardo, descubriendo en su camino el interior verde del Norte de Gran Canaria.

Caminando entre Cardos



Recorrido desde el Mirador Pico de La Gorra (Tejeda), hasta el Mirador de la Caldera de Los Pinos de Gáldar, admirando los pinos más antiguos de Gran Canaria. Antiguo camino utilizado como vía de comunicación entre las comarcas del norte con los municipios de Santa Lucía y San Bartolomé de Tirajana, a su paso por la cumbre.

Rodando hacia el queso



Ruta en bicicleta que discurre por uno de los lugares más bonitos de la isla. En esta ruta, el ciclista podrá conocer las antiguas vías que usaban los trashumantes. Asimismo, está diseñada para dar al deportista, la oportunidad de poder visitar el mayor número de queserías y lugares destacables camino a la Casa del Queso.

En busca del Queso de Flor



Partimos del pueblo pesquero de Agaete sin dejar de subir hacia su Valle. Una vez dejado Agaete recorreremos los municipios próximos, pasando por Santa María de Guía, Moya o Firgas. Dedicamos el día a descubrir el paisaje en el que se elabora el famoso queso de flor por el interior verde del Norte de Gran Canaria.

Caminando con trashumantes



Salimos desde Artenara y finalizamos en el municipio de Guía; más concretamente, en la Casa del Queso (Montaña Alta). Dicha ruta destaca por pasar, en gran medida, por los antiguos caminos trashumantes de medianías que aprovechaban el invierno (junto al frío), para subir a por mejores pastos.



¿Sabías que en la Unión Europea hay más de 240 tipos de queso con algún grado de protección (Denominación de Origen Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada o Indicación Geográfica Protegida) y que el mercado europeo del queso es el más grande del mundo?

Este es el punto de partida de nuestro proyecto. Para ello desarrollaremos una rica tradición en la elaboración de quesos en las regiones participantes y la convertiremos en una fuerza dinamizadora del desarrollo del turismo rural mediante el fomento de productos turísticos sostenibles, que promuevan y valoricen la producción de quesos atrayendo nuevos visitantes, mejorando su experiencia rural y gastronómica.

Nuestro principal objetivo es fomentar la dinamización económica en las regiones participantes mediante la creación de un nuevo producto turístico: "Cheese Tours", que promueve un turismo basado en las experiencias respetando la tradición y la producción del queso de forma responsable.

Tasty Cheese TOUR