



Quesos Bolaños, Quesos Artesanales de Canarias

Desde hace más de 70 años, cuatro generaciones de la familia Bolaños explican sus orígenes como recogedores y vendedores de quesos caseros que llevaban desde las medianías de la isla de Gran Canaria hasta las poblaciones del norte de la isla. Actualmente, en sus instalaciones del Salto del Negro, cerca de las Palmas de Gran Canaria, han habilitado unas cavas de maduración donde afinan y envejecen todo tipo de quesos artesanales de todas las Canarias y elaboran los quesos más frescos y tiernos para los grandes mercados locales. Bolaños sigue fiel a sus orígenes convirtiéndose en los grandes especialistas de la tradición artesana quesera de un archipiélago en que cada isla tiene su queso.

Quesos Bolaños, artisanal cheeses from the Canary Islands

For more than 70 years the four generations of the Bolaños family have talked about their roots as distributors and sellers of homemade cheeses, which they brought from the central regions of the island of Gran Canaria to the cities of the north of the island. Today, in their facilities in *Salto del Negro*, near Las Palmas de Gran Canaria, they have set up maturation cellars, where they refine and age all kinds of artisanal cheeses from all the Canary Islands and produce the freshest and most tender cheeses for the large local markets. But they remain true to their origins and they have become the great specialists of the wide artisanal cheese tradition of an archipelago where each island has its own cheese.

Quesos Bolaños, fromages artisanaux des Canaries

Quatre générations de la famille Bolaños, depuis plus de 70 ans. A leurs débuts, ils étaient distributeurs et vendeurs de fromages faits maison, qu'ils emmenaient des régions centrales de l'île de Gran Canaria aux villes du nord de l'île. Aujourd'hui, dans leurs installations de *Salto del Negro*, près de Las Palmas de Gran Canaria, ils ont mis en place des caves de maturation, où ils affinent et vieillissent toutes sortes de fromages artisanaux de toutes les îles Canaries et fabriquent les fromages les plus frais et les plus tendres pour les grands marchés locaux. Mais ils restent fidèles à leurs origines, devenant les grands spécialistes de la large tradition fromagère artisanale d'un archipel, où chaque île a son fromage.



Pajonales y Fontanales, ejemplos de Gran Canaria

De la amplia gama de quesos canarios que comercializan Bolaños hemos elegido estos dos quesos singulares de la isla de Gran Canaria. El Pajonales es un queso puro de cabra, elaborado en la zona semidesértica suroriental de la isla donde los animales pastan *baló*, *cardón* o *tabaiba*, vegetación autóctona de la zona, que le confiere un sabor dulzón, lechoso y muy graso. Los quesos más madurados se cubren con pimentón y gofio (harina de maíz tostado). En cambio, Fontanales es un queso del centro de la isla, donde la vegetación es más húmeda y arbórea con altos brezos, laurel o pino canario. Elaborado con las tres leches del ganado (vaca, cabra y oveja) y una larga maduración en cuevas naturales volcánicas tiene un sabor singular y persistente con notas de frutas exóticas.

Pajonales and Fontanales, examples of Gran Canaria

Among the wide range of Canarian cheeses marketed by Bolaños, we have chosen these two unique cheeses from their home, the island of Gran Canaria. **Pajonales** is a pure goat cheese, made in the semi-desert area of the south-east of the island, where animals graze *baló* (*Plocama pendula* Aiton), *cardón* (*Euphorbia canariensis*) or *tabaiba* (*Euphorbia balsamifera* Aiton), typical vegetation of the region, which gives the cheese a sweet, milky and very fatty flavor, even to the most ripe which are coated with paprika and gofio (roasted corn flour). As for **Fontanales**, which recalls the origin of the Bolaños saga. Cheese from the center of the island, where the vegetation is wet and wooded, with high heather, laurel and pines of the Canary Islands, is made from mixed milk (cow's, goat's and ewe's milk). It is matured for a long time in natural volcanic caves, which gives it a singular and persistent flavor, with notes of exotic fruits.

Pajonales et Fontanales, exemples de Gran Canaria

Parmi la large gamme de fromages canariens commercialisés par Bolaños, nous avons choisi ces deux fromages uniques de leur berceau, l'île de Gran Canaria. **Pajonales** est un fromage pur chèvre, fabriqué dans la zone semi-désertique du sud-est de l'île, où les animaux broutent le *baló* (*Plocama pendula* Aiton), le *cardón* (*Euphorbia canariensis*) ou le *tabaiba* (*Euphorbia balsamifera* Aiton), végétation typique de la région, qui donnent au fromage une saveur douce, laiteuse et très grasse, même aux plus mûrs, que l'on enduit de paprika et de gofio (farine de maïs grillée). Quant au **Fontanales**, il rappelle l'origine de la saga Bolaños. Fromage du centre de l'île, où la végétation est humide et arborée, avec de hautes bruyères, du laurier et des pins des Canaries, il est fabriqué à partir du mélange de laits de vache, de chèvre et de brebis. Il est affiné longuement dans des grottes volcaniques naturelles, ce qui lui donne une saveur singulière et persistante, avec des notes de fruits exotiques.