

VI CONGRESO DE QUESO

ORDIZIA - 01/10/2021



COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA





INTRODUCCIÓN

Al igual que en la V edición y por el mismo motivo, ligado a la persistencia de la pandemia, la Cofradía ha decidido mantener para el VI Congreso del Queso de Ordizia, el mismo formato que el del pasado año. Es decir, la duración del evento se ve reducido a una sola mañana. Como en pasadas ediciones, el Congreso forma parte de los Cursos de verano de la UPV/EHU, con el objetivo de dar a conocer la actividad del pastoreo que tanto supone en la gastronomía, la conservación y mejora de la biodiversidad y la economía de nuestro País.



OBJETO DEL CONGRESO

Al igual que en ediciones anteriores, el Congreso, que se celebrará el viernes 1 de octubre, vertebrará la valorización del sector ligado al Queso Idiazabal, en base a dos soportes socioeconómicos que recogen buena parte de los aspectos en los que la actividad se desarrolla con las cuatro sesiones de las que constará el acontecimiento.

En lo que se refiere a los quesos elaborados en las queserías del valle, se trata de abrir nuevos horizontes en la imaginación de los pastores, tratando de incentivar su inquietud que redunde en la mejora de su rendimiento.

En lo que se refiere al queso de Montaña, se abordarán aspectos ligados a la supervivencia del Sector en alguna de las áreas geográficas concretas en las que se desarrolla, para posibilitar un encuentro entre los diversos actores relacionados para enunciarlos como primer paso, para que, los agentes implicados analicen después los posibles caminos de su solución. Se trata de apoyar una singularidad del Sector que nos permite disfrutar de un queso, de la misma calidad de la del queso del valle en la que ambas suponen el mantenimiento de una actividad económica y paisajística, soporte de nuestra cada vez más amenazada biodiversidad.



VI CONGRESO DE QUESO. ORDIZIA

Organizado por la COFRADIA DE ORDIZIA DEL QUESO IDIAZABAL, se celebrará durante la mañana del día 1 de octubre, en el Salon de Actos del Palacio Barrena, el **VI Congreso de queso. Ordizia**, que se desarrollará de acuerdo al siguiente:

PROGRAMA

9:00

Inauguración del Congreso por parte de las autoridades.

QUESOS DE MONTAÑA/TRASHUMANCIA

DE 9:15 A 10:00

Exposición de **D. Javier González Núñez**, copropietario de la explotación familiar **SAT Rodanoble** con su ponencia: **La oveja manchega y el pastoreo**.

Javier González pertenece a la tercera generación de una familia de pastores que fundó en 1968, la ganadería que actualmente se inscribe en la IGP Cordero Manchego y la DO Queso manchego. Es Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad de Explotaciones Agropecuarias por la Univ. Politécnica de Valencia y en 1998, junto a sus hermanos se embarca en la aventura de una ganadería ejemplar y referente dentro del Sector y participa activamente en el Esquema de Selección de la elaboración de queso. La explotación Rodanoble con sus modernas instalaciones y su sistema productivo es hoy oveja Manchega de AGRAMA. Su ganadería ha participado en varios Proyectos relacionados con esa oveja en organismos tales como CERSYRA, CIHEAM, E.T.S.I., Agrónomos de la Univ. de Castilla La Mancha, REPROVI, etc.

En su ponencia, hará un breve resumen del origen y evolución de la oveja manchega, describiendo como es el entorno climático, geográfico y orográfico en el que se encuentra perfectamente adaptada. Expondrá cómo las condiciones sociales, económicas y las propias políticas agrarias, han influido en los sistemas de producción más extendidas en La Mancha, y de qué manera estos sistemas tanto extensivos como semi extensivos, donde el pastoreo es una filosofía medioambiental para una producción sostenible, se han visto afectados.

Dará además unas pinceladas de la percepción que la sociedad tiene de la ganadería y la creciente demanda de productos más sostenibles en su proceso de obtención donde el pastoreo juega un papel importante.





QUESO DE PASTOR

DE 10:15 A 10:45

Exposición de **D. José Luis Martín: Afinado del queso.**

Jose Luis Martín, homenajeado por la Cofradía en el Corte del Nuevo Queso en el año 2007, se trata de un personaje enormemente respetado en el Sector Quesero. **Martín Afinador**, es el nombre sobre el que se asienta el proyecto diseñado por el ponente, con un concepto totalmente innovador sobre el servicio del queso y la atención al cliente, basada en la experiencia de más de 25 años, impartiendo formación por todo el mundo. Visitando muchas queserías, realizando numerosas consultorías y asesorando en el diseño y la puesta en marcha de alguna de las tiendas más emblemáticas de quesos de este país. El hecho de conocer personalmente a los productores, e incluso asesorarlos en la fabricación y diseño de productos, les permite seleccionar lotes específicos, en diferentes estadios de maduración, para completar el afinado y así convertir cada pieza en un producto único y diferente. A finales de junio de 2018, la empresa abrió un nuevo espacio ubicado en la Calle Doctor Castelo 34 en Madrid, con una de las mejores ofertas gastronómicas de la capital. Dispone de dos Cavas de Afinado de Queso al que llevan hasta el punto óptimo de consumo. Trabajan exclusivamente con quesos españoles, priorizando los de leche cruda, de temporada y en cantidades limitadas. Sus productores son a la vez ganaderos en su inmensa mayoría, pero ante todo, amigos. Disponen de una amplia oferta de más de 200 quesos artesanos a lo largo del año, cuyos lotes seleccionan personalmente en base a criterios organolépticos bien definidos. Asimismo, ofrecen una serie de servicios y complementos para el queso, tales como cursos y talleres específicos, realización de eventos y asesoramiento sobre diseño de tiendas y cavas de afinado.

El afinado del queso es una operación compleja que requiere tiempo y un uso desarrollado de los sentidos, principalmente el del gusto, si bien todos juegan un papel muy importante para aprender a reconocerlos y valorarlos.

Su ponencia discurrirá a través de los siguientes conceptos:

- 1.- Afinado, 2.- La figura del afinador. 3.- Cavas de afinado. 4.- Las familias. 5.- Las cortezas.
- 6.- Comercialización. Retos y nuevas tendencias.





DE 10:45 A 11:15

Pausa hamaiketako en Txindoki Taberna.

DE 11:15 A 12:15

Exposición de **D. Gotzon Elizburu: Comercialización. Llegar y satisfacer al Consumidor.**

Gotzon Elizburu Osa.(Soraluze 1957). Homenajeadado por la Cofradía, representando al Grupo Eroski en el Corte del Nuevo queso del año 2015. Actualmente jubilado. Vida Laboral en Eroski, director de Compras y Alianzas Comerciales, estratégicas con fabricantes y distribuidores, una de cuyas funciones trataba de la Compra de queso. Miembro también del Cluster Alimentación de Euskadi y del Comité Comercial y Marketing de Aecoc.

Su exposición tratará sobre el objetivo de los queseros, de ser necesarios para el Mercado (Consumidores) y de cómo contribuir al posicionamiento de las tiendas, según la estrategia de cada Distribuidor. Consumidores a quienes se atiende desde distintos canales y que además cambian en su comportamiento según los condicionantes externos (ej. COVID) o de aspecto personal (situación económica, arraigo, salud, canales, etc.)

Además y desde una Calidad intrínseca del Producto y una adecuada Calidad Comercial, abordará la necesidad de tener definido un posicionamiento, una diferenciación (hasta la Singularidad) y un suficiente nivel de notoriedad.





DE 12:15 A 13:45

Mesa redonda.

Moderada por **D. Félix Ajuria, Pastor y Presidente de la D.O. del Queso Idiazabal** y **D.Jakoba Errekondo, Paisajista, Agrónomo y Escritor**, colaborador de diversas Emisoras radiofónicas y la revista **Argia**, en temas relacionados con la naturaleza y el Sector Primario.

La Mesa tratará:

1. Sobre el peligro de extinción del pastoreo de montaña en zonas emblemáticas de la geografía de Euskadi, en las que actualmente priman actividades que en opinión de los propios pastores, relegan al pastoreo a posición secundaria y sin importancia.
2. Sobre la influencia de las cada vez mayores exigencias sociales de todo tipo que condicionan la vida de los pastores, hasta el extremo de hacerles poner en duda si sus condiciones de vida van mejorando con el tiempo.

Ambos temas responden a la petición de ser abordados que hicieron los pastores en la V edición del Congreso.

3. Al igual que en años anteriores, dentro de esta misma mesa redonda se definirán los temas a preparar por la Cofradía para ser tratados en el VII Congreso, a celebrar el próximo año 2022.

A LAS 13:45

Clausura del Congreso.

NOTAS :

1. Habrá traducción simultánea de euskera y castellano.
2. MiSoluzion retransmitirá el Congreso por la red.
Enlace:
<https://quesoidiazabal.org/6congreso>.

