

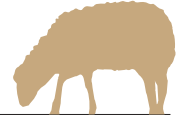
VIII CONGRESO DE QUESO

ORDIZIA - 06/10/2023



IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA
COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL
ORDIZIA





INTRODUCCIÓN

Como en ediciones anteriores, la Cofradía ha decidido mantener para el VIII Congreso del Queso de Ordizia, el mismo formato que el de la VII edición. Es decir, la duración del evento es el de una sola mañana. Al igual que en las anteriores, el Congreso forma parte de los Cursos de verano de la UPV/EHU, con el objetivo de dar a conocer al amplio sector social a la que esta Institución alcanza, la actividad del pastoreo que tanto supone en la gastronomía, la conservación y mejora de la biodiversidad, así como la economía de nuestro País.

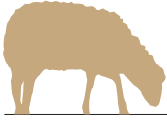


OBJETO DEL CONGRESO

El Congreso, que se celebrará el viernes 6 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, incluso abriendo ventanas de información a nuevas tecnologías, con el propósito de incentivar su inquietud para la mejora del rendimiento de su trabajo.

Relacionado con el 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. Enunciarlos como primer paso para que los agentes implicados, analicen después los posibles caminos de 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, al mismo tiempo que un arma considerable en la lucha contra el **Cambio Climático**.



VIII CONGRESO DE QUESO ORDIZIA

Organizado por la **COFRADIA DE ORDIZIA DEL QUESO IDIAZABAL**, se celebrará durante la mañana del día 6 de octubre, en el **Salón de Actos del Palacio Barrena**, el **VIII 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

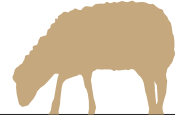
9:15 H. PRIMERA PONENCIA

Gerardo Moreno. Doctor en Biología por la Universidad de Salamanca, Catedrático de la Universidad de Extremadura del departamento de Biología vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra, del Centro Universitario de Plasencia. Gran especialista en las múltiples interacciones entre las plantas y el suelo, especialmente en el ámbito del medio ambiente y el funcionamiento de sistemas agroforestales como la dehesa ibérica. Autor de más de 250 publicaciones, muchas en revistas internacionales de habla inglesa, fruto de su extensa actividad investigadora (30 años) desarrollada a nivel regional, nacional y europeo. Enfín, exponer su muy extenso CV, ocuparía todo el tiempo de su ponencia.

Ponencia: **Los Servicios ambientales de la ganadería extensiva.** Gerardo Moreno explicará de forma rigurosa, al tiempo que amena, el balance positivo en términos ambientales que aporta la ganadería extensiva. Abordará aspectos relacionados con la conservación de la biodiversidad y la fijación del carbono al suelo, con los beneficios derivados en el combate contra el **Cambio Climático**, y la prevención de incendios. Todo ello basado en trabajos de campo objetivados, analizados y demostrados sobre tan actual, controvertida y preocupante materia.

9:45 - 10:00 H. RUEGOS Y PREGUNTAS SOBRE LA PRIMERA PONENCIA





QUESO DE PASTOR

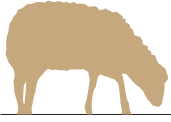
10:00 H. SEGUNDA PONENCIA

Mikel Zeberio. Experto en el mundo de la alimentación y la gastronomía de reconocimiento internacional. Premio Nacional de Gastronomía, profesor del Basque Culinary Center, periodista, sumiller, chef, profesor, investigador e impulsor de proyectos que potencian la calidad del producto de cercanía, además de un estrecho y valioso colaborador de nuestra Cofradía. Copropietario de la ganadería **Petradora** en su granja de **Moreruela, en la Dehesa de la Guadaña en Zamora**, con más de 2200 ovejas txurras y 640 vacas madres de raza Parda Alpina, que pone en práctica un innovador proceso de cría, basado en el confort del ganado. De hecho y concedido entonces por una agrupación de Universidades Europeas en 2015, es la primera en el Estado que posee el Certificado de Bienestar Animal, lo que redundará en la gran calidad de los productos, **carne y queso**, que de ella se obtienen y la sostenibilidad del medio donde pastan.

Ponencia: **Leche de calidad. Innovación. Mercados.** Mikel Zeberio, conoce en profundidad las fortalezas, amenazas, oportunidades y debilidades que los productos naturales que nuestros ganaderos y nuestra geografía nos procuran. Presentará las reflexiones a las que su extensa experiencia relacionada con el Sector, le han conducido. En su opinión la calidad de la leche del ganado en libertad, libres de productos que degradan la leche y el aparato digestivo de los animales, su limitada alimentación de grano y forraje seco, así como el buen trato hacia los mismos, permite una diversificación enorme de sus derivados. En forma de quesos, pastas, yogurths, kefires, mamies, etc., de una calidad alimenticia exquisita, desde el punto de vista de su sabor como de su salubridad. Tanto que no es comprensible que el Sector no objetive de forma seria, planificada y controlada, este nicho de mercado de todos estos productos tan diversos. Productos que tienen la base común de esa leche y que es ocupado por otros que nos llegan desde el exterior con calidades muy inferiores y precios comparativamente mucho más elevados

10:30 - 10:45H. RUEGOS Y PREGUNTAS SOBRE LA SEGUNDA PONENCIA





DE 10:45 A 11:15

Pausa hamaiketako.

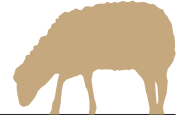
11:15 H. TERCERA PONENCIA

Rafael Camarena. Gerente de la empresa **Ozono Technology**, de Gandía acompañado de ingeniería de la propia entidad. Expondrá las posibilidades que su empresa ofrece desde hace más de 30 años en el tratamiento de esterilización de productos y recintos, ligados al Sector agroalimentario, entre otros campos.

Ponencia: **Esterilización de queserías con ozono. Tratamiento de pastos.** En las queserías, existe el riesgo, ya que la seguridad absoluta no es posible, de contaminación por microorganismos que si bien las precauciones sanitarias con las que nuestros elaboradores trabajan prácticamente lo eliminan, cabe la pequeña posibilidad de que aparezcan y de hecho lo hacen. Cuando eso ocurre sus consecuencias son un verdadero desastre para el pastor elaborador. El componente clave en el que esta empresa basa su tecnología es el ozono, que es un estado alotrópico del oxígeno y que a diferencia suya, tiene un enorme poder microbicida y bactericida en concentraciones bajas. Si se le añade su propiedad de, bien aplicado, ser absolutamente inocua para productos y personas, resulta muy apropiado para el tratamiento de las queserías. Los ponentes nos explicarán como la utilización de los productos que fabrican y comercializan, reduce el riesgo de la aparición de este tipo de contaminación hasta prácticamente la nulidad. Además nos ilustrarán sobre como este mismo producto viene siendo utilizado como revitalizador de pastos y cultivos.

11:30 - 12:00 H. RUEGOS Y PREGUNTAS SOBRE LA TERCERA PONENCIA





12:00 H.

Mesa redonda.

Moderada por **Jon Odriozola**, experto en comunicación, en la que serán tratados los siguientes temas:

1. Recapitulacion de temas anteriormente tratados y desarrollados a la estela del Congreso
2. Desarrollo de los asuntos que en los apartados de Ruegos y Preguntas posteriores a cada ponencia, no han sido tratados o no lo han sido en suficiente profundidad.
3. Definición de ponencias para el IX Congreso, el próximo año 2024

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/8congreso>

