



V Congreso del Queso. Ordizia

02.Oct 2020

Cód. M14-20

Mod.:

Presencial

Edición

2020

Tipo de actividad

Workshop

Fecha

02.Oct 2020

Ubicación

Herri Antzokia

Idiomas

Euskera Español

Validez académica

10 horas



DIRECCIÓN

Manuel Iturrioz Pérez, Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

Comité Organizador



Descripción

El Congreso mantiene el objetivo de dar a conocer a todas aquellas personas interesadas en la actividad del pastoreo que tanto supone en la economía, gastronomía y la conservación de la naturaleza y la mejora de la biodiversidad de nuestro País.

El producto que obtienen algunos pastores elaborando sus quesos se ve afectado por la época y el lugar en que se realizan. Efectivamente, en primavera trasladan su ganado de los pastos de invierno a los pastos de montaña, donde la hierba tiene acusadas diferencias que hace que produzca, un tipo de leche de características especiales, que una vez manipulada por el pastor, da lugar a un tipo de queso peculiar y de exquisito sabor. Eso hace que el consumidor, cada vez más, los distinga de los elaborados en el valle, en los que ya, si conseguir un buen queso tiene su gran complicación, a los QUESOS DE MONTAÑA se le añade la dificultad de que los medios utilizados en las majadas de verano se reducen hasta el mínimo, lo que supone un enorme trabajo manual, que recuerda los métodos ancestrales de elaboración de queso de los primitivos pastores de nuestras sierras. Eso sí, siempre cuidando en su elaboración de forma drástica la higiene y limpieza, de forma similar a las que utilizan cuando se trata de los quesos de invierno y que, al igual que con aquellos, sus respectivas D.O. normativizan y amparan.

Objetivos

Se ha definido como eje vertebrador del Congreso, la valorización del sector ligado al Queso Idiazabal en toda su extensión, con base en los tres soportes socioeconómicos que recogen todos los aspectos en los que la actividad se desarrolla.

En lo que se refiere al queso de Montaña, se trata de organizar un encuentro entre los diversos actores relacionados con su elaboración, al objeto de poner en valor estas joyas gastronómicas haciendo resaltar su peculiaridad frente a los también excelentes quesos de invierno. Se contribuye de esta manera, a rentabilizar la labor de los pastores en nuestros montes y sierras que además de la actividad económica que su labor supone, perfilan con sus rebaños los paisajes de los que todos disfrutamos y nos sentimos orgullosos que pertenezcan a nuestros respectivos países. Trata además de conocer y reconocer, la labor de esta actividad en estos y otros lugares, que tanto contribuyen a proteger nuestra cada vez más amenazada biodiversidad.

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 incrementar su inquietud en el sentido que redunde en la mejora del rendimiento de su propia actividad.

La propuesta de Turismo y Gastronomía es una faceta más relacionada con el Sector. Estos dos productos, cada vez atraen a más gente tanto del interior como del exterior, de tal manera que la economía del país poco a poco se va apoyando en estas actividades, con las consecuencias que supone sobre la producción de productos de calidad y de proximidad, en los que el Sector es un actor muy importante.

Colaboradores específicos del curso



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Ordiziako Udala

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA

hazi

Landak eta Basas ingurunearen
garapenerako Euskal
Jaurkitzaileen Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino

Dirigido por:



Manuel Iturrioz Pérez

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

Precios matrícula

INSCRIBETE

HASTA 02-10-2020

INSCRÍBETE

0 EUR

Lugar

Herri Antzokia

Calle Etxezarreta, 9, 20240 Ordizia, Gipuzkoa

Gipuzkoa