



VII Congreso del Queso. Ordizia

07.Oct 2022

Cód. E17-22

Mod.:

Online en directo Presencial

Edición

2022

Tipo de actividad

Workshop

Fecha

07.Oct 2022

Ubicación

Palacio Barrena

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 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, si conseguir un buen queso tiene su gran complicación, a los QUESOS DE MONTAÑA se 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 dos 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.

Colaboradores específicos del curso



Ordiziako Udala

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Dirigido por:



Manuel Iturrioz Pérez

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

Compaginó sus estudios de grado, con el trabajo en la Fundación Alberdi Barrenechea de Eibar. Tras terminar la carrera y trabajar en Laminaciones de Lesaca poniendo en marcha la Línea de Galvanizado, continuó como director de producción de la Sidrería Illarramendi de Usurbil, entró en CAF en el dpto. de Investigación SIMAFE. Más tarde en O. Técnica, primero como responsable del Dpto. en los vehículos en pruebas y más tarde como responsable de diseño de los Circuitos de Control y de Seguridad de los trenes fabricados en Beasain, en trenes que circulan en diferentes partes del mundo, Metro y tranvía de Bilbao, CPTM Sao Paulo, RENFE, o MTRC en Hong Kong, O Ring de Ámsterdam, etc. Tomó la responsabilidad de la solución los problemas eléctricos que permanecían sin resolver tras la entrega de los trenes y durante su vida útil, en cualquier parte del mundo donde estuvieran circulando. Actualmente y ya jubilado, en la Cofradía de Ordizia del Queso Idiazabal, es responsable del Comité de Calidad del Concurso del Queso de Septiembre, que está formado por un Técnico de cada una de las Diputaciones Vascas, el G. Vasco, el G. F. Navarro, la D.O, Artzai- Gazta, y dos miembros de la Cofradía.

Profesorado



Nel Cañedo

De oficio pastor y licenciado en Historia por la Universidad de Oviedo y el País Vasco. Posee un rebaño de vacas, ovejas y cabras a las que diariamente hace su andada en los Picos de Europa, con la leche de las cuales elabora el queso que pone a la venta y que le sirve de sustento. Ocupación a la que le ha empujado su cariño a todo lo relacionado con el Medio Natural y las consecuencias de las diversas etapas que a pesar de su juventud ha vivido. Como, él dice, incluso hasta como concertista de gaita asturiana.



Elena Galan del Castillo

Investigadora del BC3 Basque Centre for Climate Change

Doctora en Historia Económica, Licenciada en Ciencias Ambientales. Investigadora postdoctoral en el Basque Centre for Climate Change (BC3). Hizo su tesis estudiando la transición de la agricultura y la ganadería durante el siglo XX en Catalunya. Ha estado trabajando en los impactos del cambio climático y su adaptación en la ganadería lechera. Recientemente, su investigación se centra en el estudio de los aspectos económicos, sociales e institucionales de los sistemas pastorales vascos, incluyendo un proceso de coproducción con la Artzain Eskola. Esta temporada ha dejado su trabajo académico para trabajar como pastora en el Pirineo (Baixa Nafarroa), con el resultado de una visión profunda y compleja del sector ganadero



Luis Javier Rodríguez Barrón

Dr. Ciencias Químicas y Catedrático de Tecnología de Alimentos de la UPV/EHU. Es el Investigador principal del Grupo Lactiker - Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal, formado en la actualidad por 10 doctores/as. Lactiker es un grupo consolidado de investigación del sistema universitario vasco, desde el año 2010 en el campo de los productos lácteos, en relación con la leche de oveja y el queso Idiazabal, dentro del cual mantiene una estrecha relación con productores, asociaciones y organismos de control. Una de sus principales líneas de trabajo, es la mejora de las condiciones de

producción del queso en todas las fases del proceso, desde la materia prima (leche cruda) hasta el producto final (queso madurado) listo para el consumo. El Dr. Luis Javier Rodríguez Barrón ha participado en más de 25 proyectos de investigación de los que ha dirigido cerca de una quincena de ellos, relacionados mayoritariamente con la calidad y seguridad de la leche y el queso. Los resultados de sus investigaciones, han dado lugar a más de 100 publicaciones científicas y numerosas participaciones, en jornadas y congresos nacionales e internacionales.

Precios matrícula

MATRÍCULA PRESENCIAL	HASTA 07-10-2022	HASTA 13-10-2022
Invitados / as	Incluido en la tarifa	-
General	10,00 EUR	-
E17-22 INVITADOS ASISTENTES	-	0 EUR

MATRÍCULA ONLINE EN DIRECTO - ZOOM	HASTA 07-10-2022	HASTA 13-10-2022
Invitados / as	0 EUR	-
General	10,00 EUR	-

Lugar

Palacio Barrena

Plaza Nicolás Lekuona 1 - 20240 Ordizia

Gipuzkoa