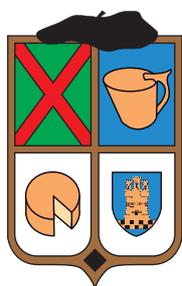


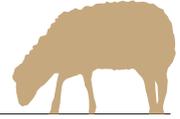
# VII CONGRESO DE QUESO

## ORDIZIA - 07/10/2022



IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA  
COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL  
ORDIZIA





## INTRODUCCIÓN

Como en ediciones anteriores, la Cofradía ha decidido mantener para el VII Congreso del Queso de Ordizia, el mismo formato que el de la VI 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, mejora de la biodiversidad y la economía de nuestro País.

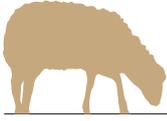


## OBJETO DEL CONGRESO

El Congreso, que se celebrará el viernes 7 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.

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, para 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 soporte de nuestra cada vez más amenazada biodiversidad.



## VII CONGRESO DE QUESO ORDIZIA

Organizado por la **COFRADIA DE ORDIZIA DEL QUESO IDIAZABAL**, se celebrará durante la mañana del día 7 de octubre, en el Salón de Actos del Palacio Barrena, el VII 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 Dn. **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.

#### **TITULO DE LA PONENCIA: Pastoreo en los Picos de Europa.**

**RESUMEN DE LA PONENCIA:** Nos explicará las diversas situaciones con las que se encuentra en el desarrollo de su oficio, tanto en las relacionadas con el medio, como las que se generan por la incomprensión de una gran parte de la Sociedad que cree conocer la Naturaleza a través de los escritos que abundan en internet, cuya inmensa mayoría no son más que opiniones sin ningún fundamento científico, pero que muchas veces orientan a las Instituciones de aquel entorno, a la toma de decisiones para nada beneficiosas, ni para la profesión, ni para el equilibrio natural que sustenta.





## QUESO DE PASTOR

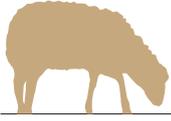
DE 10:00 A 10:45

Exposición de Dn. **Luis Javier Rodríguez Barrón**. Es 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.

**TITULO DE LA PONENCIA: Elaboración de queso: recomendaciones para el corte y el recalentamiento en queso de leche cruda (Idiazabal)**

**RESUMEN DE LA PONENCIA:** En la ponencia se expondrán los resultados de una Tesis Doctoral desarrollada en el grupo Lactiker, y en la que colaboraron 10 queserías artesanas de la D. O. Idiazabal. La investigación tuvo como objetivo evaluar el impacto de las condiciones de corte y recalentamiento sobre el rendimiento quesero, las características del queso y del lactosuero generado. Los resultados mostraron que es posible mejorar el rendimiento quesero, y reducir las pérdidas de componentes en el lactosuero, ajustando las condiciones de corte y recalentamiento de la cuajada, muy factible con la maquinaria actual sin detrimento de la calidad del queso.





DE 10:45 A 11:15

Pausa hamaiketako.

DE 11:15 A 12:00

Exposición de Dña. **Elena Galán**. 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 entre los siglos XIX y 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 (Benafarroa), con el resultado de una visión profunda y compleja del sector ganadero. La ponencia definitiva sobre este trabajo, la presentará el próximo mes de noviembre.

**TÍTULO DE LA PONENCIA: El queso empieza en la hierba. Gestionar territorios con ovejas.**

**RESUMEN DE LA PONENCIA:** Cuando a finales de la primavera pasada se desplazó al Pirineo de Benafarroa, aún tenía una visión muy académica del pastoreo de montaña. Sabía que un manejo sostenible de los pastos de montaña implica evitar tanto el sobrepastoreo, que crea suelos desnudos, como el infrapastoreo, que da paso a la matorralización (con el subsiguiente riesgo de incendios). Las consecuencias de ambos son el aumento de las emisiones de gases de efecto invernadero. Lo que no sabía es que guiar a las ovejas para conseguir este objetivo es luchar contra su patrón natural de pastoreo. Y que conseguir un pastoreo guiado para un manejo sostenible es además de un reto físico, una verdadera ciencia de la comunicación con las ovejas, en la que ambas partes, pastora y rebaño, tienen que escucharse. Su vida de pastora le dio una perspectiva nueva de ciertos temas que creía tener muy claros como investigadora. Incluso su yo pastora entró en contradicción con su yo investigadora. Al vivir de cerca el pastoreo, descubrió una complejidad que antes ni siquiera imaginaba. De ahí su sospecha que es la ignorancia de esta misma complejidad, la que hace que algunas políticas o recomendaciones científicas que tienen mucha lógica, encuentren barreras en su implementación en la vida real





DE 12:00 A 13:45

**Mesa redonda.**

Moderada por Don. **Eduardo Urarte**. Veterinario de oveja Latxa y Carranzana, además de familia pastora y quesera de Arluzea, en plena montaña alavesa. Tratará de:

- 1.- Desarrollo de los temas que en los capítulos de Ruegos y Preguntas posteriores a cada charla no han sido tratados o no lo han sido en suficiente profundidad.
- 2.- Propuestas de temas a tratar en el próximo Congreso en su VIII edición, el próximo año 2023

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/7congreso>

