** **

**III CONGRESO INTERNACIONAL DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2018.** Ed 1. 2-3-2018

INTRODUCCION.-

La edición del Congreso de Queso de 2018 presenta unas características especiales en relación con los Congresos de Quesos de montaña de ediciones anteriores, que fueron una especie de campo de pruebas para abordar el Congreso de este año, que coincide con la celebración del 750 Aniversario de la fundación de Ordizia, en cuyo Programa de Actividades está incluido. Mientras en las dos primeras ediciones, el acontecimiento enfocaba la Actividad del Pastoreo de trashumancia o Pastoreo de montaña como único objetivo, en la presente edición, la Cofradía manteniendo el capítulo dedicado a los quesos de montaña, ha enfocado el evento de una forma mucho más amplia aumentando su duración y contenido, relacionado en todos los casos con las Actividades que la Cofradía con su labor defiende a lo largo del año, íntimamente ligada con nuestros pastores y su actividad. También se ha modificado el formato de presentación del Congreso, incorporándolo al Programa de los Cursos de Verano de la UPV, en la confianza que redundará en beneficio de ambas Actividades.

En esta edición, se ha definido como eje vertebral del Congreso, la valorización del Queso Idiazabal en toda su extensión, con base en tres actividades socioeconómicas que creemos recogen todos los aspectos en los que la actividad se desarrolla. Para ello hemos dividido el evento, en tres sesiones que se celebraran durante la mañana y tarde de los días Jueves día 4 y la mañana del Viernes día 5 de Octubre.

CONTENIDOS GENERALES DEL CONGRESO

Día 4. Jueves por la mañana. Quesos de Montaña-

* Éxito en la valorización del queso de montaña de la D.O…………………….. Ponente:
* Trashumancia a los pastos de montaña. Ponente:
* Mesa redonda. Presentador de la mesa redonda:

Día 4. Jueves por la tarde. Queso Idiazabal

* Mercado distribución y desarrollo comercial de los quesos de pastor. Ponente: Angela Barussi.
* Tres D.O. en torno a la oveja Latxa. Idiazabal, Roncal y Ossau- Iraty Ponente:
* Mesa redonda. Presentador de la mesa redonda:

Dia 5. Viernes por la mañana. Turismo y gastronomía en torno al Idiazabal. Quesoturismo- Turismo del queso.

* Ecosistema turístico del Territorio Idiazabal Ponentes : Niko Osinalde y Leire Arandia.
* Dimensión de la marca Idiazabal Ponente : Igor Cubillo
* Turistización del Producto gastronómico Ponente : Xabier Font.
* Ruta Europea del Queso. Proyecto Tasty Cheese Tour Ponente:
* Visita a la Quesería Ondarre de Segura.