

# EGITARRAUA *Programa*

**16**  
asteazkena miércoles

## WORLD CHEESE *Awards*

**9:00-9:30** Ordezkarri instituzional eta W.C.A.-eko epaileen harrera eta ongietorria / Recepción y bienvenida de los jueces del W.C.A. y representantes institucionales

**9:30-13:00** World Cheese Awards lehiaketa / Concurso World Cheese Awards (W.C.A.)

**16:00-20:00** W.C.A gazten bisita eta dastaketa / Visita y degustación de los Quesos del W.C.A.

## FINAL *W.C.A.*

**16:00-18:00** W.C.A. lehiaketaren final handia – Epai goren zuzeneko dastaketa eta eztabaida / Gran final del concurso W.C.A. – Cata y debate en directo de los jueces supremos

## GAZTA *Market*

**16:00-20:00** Nazioarteko ekoizleen 38 stand-etara bisita eta dastaketa gidatua / Visitas y catas guiadas a los 38 stands de productores internacionales

## DENOMINACIONES *De Origen*

**16:00-20:00** Jatorri Izendapenen stand-ak / Stands de Denominaciones de Origen

## EXPERIMENTANDO *Con*

**14:00-15:00** “No sólo del vino y la cerveza vive el queso. Parejas singulares del queso internacional”  
*Mikel Zeberio, cocinero y crítico gastronómico/sukaldari eta kritiko gastronomikoa*

**15:00-16:00** “Quesos elaborados con leche cruda”  
*Jose Luis Martín, Maestro afinador / Maisu afinatzailea*

**17:00-18:00** “Tierra y mar, gazta eta itsasoa”  
Experimentando con Felix Manso y Salanort

## CIENCIA E HISTORIAS *Del Queso*

**15:00-16:00** “IDIAZABAL: reinventando la cadena de valor para el consumidor del siglo XXI”

*Representantes de Denominación de Origen Idiazabal, Artzai Gazta y Eroski (modera: Argia) / Idiazabal Jatorri Izendapeneko, Artzai Gaztako eta Eroskiko ordezkariak (Argiak moderatuta)*

**16:00-17:00** “La internacionalización del queso artesano desde lo colectivo”

*Juanjo Nicuesa, Responsable de Internalización de Artzai Gazta / Artzai Gaztako nazioartekotze arduraduna; Scott Pikovsky, Importador y productor norteamericano / Ipar Amerikako ekoizle eta inportatzailea; Antoine Boyer, Director General de la empresa PRODILAC / PRODILAC enpresako zuzendari orokorra (La maison du Gruyère)*

**17**  
osteguna jueves

## WORLD CHEESE *Awards*

**10:30-20:00** W.C.A. gazten bisita eta dastaketa / Visita y degustación de los Quesos del W.C.A.

## GAZTA *Market*

**10:30-20:00** Nazioarteko ekoizleen 38 stand-etara bisita eta dastaketa gidatua / Visitas y catas guiadas a los 38 stands de productores internacionales

## DENOMINACIONES *De Origen*

**10:30-20:00** Jatorri Izendapenen stand-ak / Stands de Denominaciones de Origen

## MUNDO & *Queso*

**10:00-11:30** “The Champion of the Champions” Lehen aldiz W.C.A.-eko 29 edizioetako irabazleen artean hoberena aukeratuko da / Por primera vez se elegirá el mejor queso entre los ganadores de las 29 ediciones del W.C.A.

**12:00-20:00** **Artzai Gazta Nazioarteko Topaketa / Foro Internacional de pastoreo Artzai Gazta**

## EXPERIMENTANDO *Con*

**11:00-12:00** “Maridaje quesos y vinos canarios”  
*Ruth Lozano, Técnico del Instituto de calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias*

**12:00-13:00** “Experimentando con Pedro Subijana”

**13:00-14:00** “Vinos de Jerez y quesos de leche cruda”  
*José Ferrer, periodista / Kazetaria*

**15:00-16:00** “José Andrés y los sueños azules del Rey Silo”  
*Pascual Cabaño, Rey Silo*

**16:00-17:00** “¿Cómo valorizar el lactosuero en las pequeñas y medianas queserías? Proyecto Life Valorlact”  
*Marta Cebrián y Carlos Bald, Investigadores. Área de procesos eficientes y sostenibles. AZTI / Ikertzaileak. Prezesu eraginkor eta jasangarrien saila. AZTI*

**17:00-18:00** Experimentando con Xabier Zabaleta  
*(Restaurante Aratz)*

**18:00-19:00** “Cata de Txakoli Hiruzta y queso de pastor de Aralar”  
*Iker Zubia, responsable de internacionalización de Txakoli Hiruzta / Hiruzta Txakolineko nazioartekotze arduraduna*

**19:00-20:00** “Clase magistral - El diferente sabor de un queso al cortarlo”  
*Joserra Aguiriano, cocinero y catador de quesos internacionales / Sukaldaria eta nazioarteko gazta dastatzailea*

## CIENCIA E HISTORIAS *Del Queso*

**10:00-11:00** “Proyecto Caracol-Slow Food”  
*Ignacio de Álava, responsable Slow Food Navarra / Nafarroako Slow Food-eko arduraduna*

# 18

## ostirala viernes

**11:00-12:00** “Introducción a la historia y geografía del queso en Brasil”. *Bruno Cabral, juez de WCA y organizador del Premio de Queso Brasileño / WCA-eko epaile eta Brasilgo Gazta sariaren antolatzailea*

**12:00-13:00** “La alta restauración y la quesería artesanal Mexicana”. *Juan Pablo Loza, Chef Ejecutivo del Hotel Mayacoba en Playa del Carmen / Playa del Carmen-go Mayacoba hoteleko chef exekutiboa Y Georgina Yéscas, Directora de Lactography en México y Presidenta del Instituto Mexicano del Queso, A.C. / Mexiko-ko Lactography-ko zuzendaria eta Mexiko-ko Gazta Institutuko lehendakaria*

**14:00-15:00** “Logotipo 100% autóctono en los quesos” *Leonor Algarra Solis, Sub Adjunta Medios de Producción Ganaderos Magrama / Magrama Abere produkzio baliabideen adjuntu ordea*

**15:00-16:00** “Proyecto INNOLACT: Impulsando la innovación y diversificación en el sector lácteo artesanal”. *Malen Sarasua, responsable del sector lácteo en Leartiker. Investigadora y experta en el sector lácteo / Leartiker-en esne-sektoreko arduraduna eta esne-sektoreko aditua*

**16:00-17:00** “El origen del queso Manchego en la reconquista” *Ricardo Rodríguez y Alfonso Alvarez, Artequeso*

**17:00-18:00** “Miles de Quesos” (W.C.A.) *John Farrand, director general de The Guild of Fine Food / The Guild of Fine Food-eko zuzendari orokorra*

**19:00-20:00** “Quesos Españoles con sellos de calidad diferenciada”, Magrama. *Javier Mate, subdirector general de calidad diferenciada y agricultura ecológica / Kalitate bereiztuko eta nekazaritza ekologikoko zuzendari ordea*

### WORLD CHEESE Awards

**16:00-20:00** W.C.A. gazten bisita eta dastaketa  
Visita y degustación de los Quesos del W.C.A.

### GAZTA Market

**10:30-20:00** Nazioarteko ekoizleen 38 stand-  
etara bisita eta dastaketa gidatua / Visitas y  
catas guiadas a los 38 stands de productores  
internacionales

### DENOMINACIONES De Origen

**10:30-20:00** Jatorri Izendapenen stand-ak /  
Stands de Denominaciones de Origen

### EXPERIMENTANDO Con

**11:00-12:00** “Mitos y leyendas sobre vinos  
y quesos” *Mikel Zeberio, cocinero y crítico  
gastronómico / sukaldari eta kritiko gastronomikoa*

**12:00-13:00** Experimentando con Rubén  
Trincado (*Mirador Ulia*)

**13:00-14:00** “Cata de sidra Bereziartua,  
diferentes manzanas y tipos de acidez que  
combinan con quesos” *Aitor Bereziartua,  
Director Comercial de Sidrería Bereziartua /  
Bereziartua Sagardoa-ko zuzendari komertziala*

**15:00-16:00** “Acrefa en Catalunya, evolución  
de un territorio en tierra de quesos”. *Natalia  
Nicolau y Laia Pont, investigadoras de queso en  
Catalunya / Kataluniako gazta ikertzaileak*

**16:00-17:00** “Burbujas de placer – Maridaje  
de espumosos con quesos internacionales”  
*Guillermina Sanchez, enóloga y catadora de quesos  
internacionales / Enólogo eta nazioarteko gazta  
dastatzailea*

**17:00-18:00** Experimentando con Dani  
López (*Restaurante Kokotxa*)

**18:00-19:00** “Vinos navarros con quesos de  
la navarra verde: Boda Navarra” *Jordi Vidal,  
Gerente de DO vinos de Navarra / Nafarroako  
ardoen Jatorri Izendapeneko kudeatzailea*

### CIENCIA E HISTORIAS Del Queso

**10:00-11:00** “Basque culinary Center.  
Proyectos de innovación” *Jose Mari Aizega,  
Director del Basque Culinary Center / Basque  
Culinary Center-eko zuzendaria*

**11:00-12:00** “Prevención de trastornos  
musculo-esqueléticos en labores de manejo  
de ganado ovino y quesería artesanal” *Marta  
Renteria y Begoña Landaja, Investigadoras. Área de  
procesos eficientes y sostenibles. AZTI / Ikertzaileak.  
Prezesu eraginkor eta jasangarrien saila. AZTI*

**12:00-13:00** “Artzai eskola, presente y futuro  
de la formación del sector rural”  
*Responsable de HAZI Fundazioa/ HAZI  
Fundazioko arduraduna*

**14:00-15:00** “Optimización de la producción  
de leche ecológica. Ovino de Raza Latxa”  
*Josepe Sáez Istilart, responsable de investigación  
de proyectos internacionales de INTIA / INTIA-ko  
nazioarteko proiektuen ikerketa arduraduna y Juan  
Manuel Intxaurrendieta Salaberria, Gerente de  
INTIA / INTIA-ko kudeatzailea*

**15:00-16:00** “Piensos libres de transgénicos”  
*Piensos Unamuno / Unamuno pentsuak*

**16:00-17:00** “Las nuevas tecnologías nos  
acercan hasta el productor, mientras se  
experimenta una realidad sensorial. Proyecto  
de Innovación tecnológica Canaria”  
*Rafael Chacón, Chacón e Hijo*

**18:00-19:00** Proyección del documental  
“Sustainable eating: hacia una alimentación  
sostenible” dokumentalaren emanaldia (60’)

Zineforuma / Cine fórum:

- Giuseppe Russolillo Femenias. Presidente Fundación Española de Dietistas-Nutricionistas (FEDN) / Espainiako nutrizio eta dietetika fundazioko lehendakaria
- Carlos Sabater Calafat. Director del documental Sustainable Eating / Sustainable Eating dokumentalaren zuzendaria
- Aitor Campion Gamboa. Pastor de Artzai Gazta / Artzai Gazta-ko artzaina

