

EUSKADI :: BASQUE COUNTRY
**INTERNATIONAL
CHEESE
FESTIVAL**



NOVEMBER 16-18 | 2016
Donostia/San Sebastián - KURSAAL

Kraftkar, el queso ganador de la edición del 2016, campeón de campeones de los World Cheese Awards

El queso noruego Kraftkar ha sido elegido, hoy a la mañana, ganador del certamen “Champions of the champions”, donde han participado 18 de los mejores quesos que desde 1988 han ganado el concurso World Cheese Awards. La quesería vasca Agour ha conseguido una meritoria segunda plaza. El Premio Donostia ha sido para la quesería Rey Silos de Cantabria. Una vez nombrado el ganador ha comenzado el Primer Foro Internacional de Pastoreo Artzai Gazta.

Después de un primer día cargado de emociones donde se eligió el mejor queso del mundo, Kraftkar (Noruega) el Euskadi-Basque Country International Cheese Festival continúa su exitosa andadura por Donostia/San Sebastián.

La gran fiesta del queso ha continuado con la celebración de la primera edición de Champion of champions, certamen que ha reunido solamente a aquellos quesos que han sido distinguidos como los mejores de los World Cheese Awards desde la creación de este premio, en el año 1988 –no han participado todos los ganadores, pero han estado presentes 18 quesos–. Y el ganador ha sido Kraftkar (75 puntos de 80 posibles), el queso noruego que ayer fue nombrado mejor queso del 2016. La Champion of champions ha contado con la participación de la quesería de Peio Etxeleku Agour, que ha obtenido una meritoria segunda plaza (68 puntos). El tercer lugar ha sido para el queso suizo Le Gruyère AOP Premier Cru (67).

El jurado formado por 18 de los mejores paladares de todo el mundo ha sido el encargado de deliberar cual ha sido el mejor entre los mejores. Entre ellos han estado los siguientes: Victoria Urresti, Jose Carlos Capel, director de Madrid Fusión, Mikel Zeberio, crítico gastronómico, la cocinera Elena Arzak y el cocinero Pedro Subijana.

A su vez, el premio Donostia al mejor queso del Gazta Market, espacio constituido por los 38 stands de productores internacionales, ha sido el asturiano Rey Silos.

La entrega de premios la han realizado Markel Olano, Diputado General de Gipuzkoa, Eneko Goia, alcalde de Donostia y John Farrand, director general del World Cheese Awards.

Primer Foro Internacional de Pastoreo Artzai Gazta

Una vez dado a conocer el campeón de los campeones, por primera vez se está

realizando el Foro Internacional de Pastoreo Artzai Gazta, que ha dado comienzo a las 12.00 horas. El encuentro reunirá a técnicos/as y pastores/as que trabajan en el sector. En grupo reflexionarán sobre el futuro del pastoreo. Poniendo como eje los conceptos de grupo, colectivo y comunidad se compartirán experiencias internacionales y locales.

Debates, propuestas y experiencias en torno al pastoreo actual. Asimismo, se realizará la presentación de la RED-AREQ-Red Europea de ayuntamientos que apoyan y promueven las actividades de sus ganaderos como vía de desarrollo rural y social, así como nuevos modelos de negocio hacia el desarrollo biosostenible.

El foro tratará las siguientes áreas: el pastoreo desde lo público, desde la naturaleza, se leerá el Manifiesto Artzai Gazta, la comunicación dirigida a los consumidores del futuro, experiencias de jóvenes ganaderos y ganaderas en la actualidad y desarrollo de una vocación con futuro, economía en términos de biosostenibilidad y proyecciones audiovisuales.

En el acto de inauguración del foro han participado Arantxa Tapia, consejera de Desarrollo Económico y Competividad y Ainhoa Aizpuru, Diputada del Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial de Gipuzkoa.

Paralelamente a los dos actos más importantes del día existirá la opción de viajar y conocer de cerca el mundo del queso mediante conferencias o visitas y catas guiadas a los 38 stands de productores internacionales, seguir de cerca los stands de Denominaciones de Origen.

Esta es la lista de los participantes en la Champions of the Champions:

- **2016** Kraftkar, Norway
- **2015/2005** Le Gruyère AOP Premier Cru, Cremo SA – von Mühlennen, Switzerland
- **2014** Bath Blue, Bath Soft Cheese, UK
- **2013** Montagnolo Affine, Kaserei Champignon, Germany
- **2012** Manchego DO Gran Reserva, Dehesa de los Llanos, Spain
- **2011** Ossau Iraty, Fromagerie Agour, France
- **2010** Cornish Blue, Cornish Blue Cheese Company, England
- **2006** Ossau Iraty, Fromagerie Agour, France
- **2004** Camembert de Normandie AOC, Isigny Ste. Mère, France
- **2003** Chevre d'Or Camembert, Eurial-Poitouaine/Eurilait, France
- **2002** Reserve Gruyère, Von Mühlennen entered by H T Webb, Switzerland
- **2001** Camembert Super Medaillon, Isigny Ste. Mère, France

EUSKADI :: BASQUE COUNTRY
INTERNATIONAL
**CHEESE
FESTIVAL**



NOVEMBER 16-18 | 2016

Donostia/San Sebastián - KURSAAL

- **2001** Mature Cheddar, Carbery, Ireland
- **1999** Kollumer 18 months (Old Dutch Master), Frico Cheese, Holland
- **1996** Lord of the Hundreds, Traditional Cheese Dairy, England
- **1995** Blue Shropshire, Cropwell Bishop Creamery, England
- **1992** Le Gruyère Premier Cru, Von Mühlennen, Switzerland
- **1989** Blue Stilton, Dairy Crest Foods, Hartington, England