



Kraftkar nombrado mejor queso del mundo

Kraftkar (Noruega) es el campeón de la 29ª edición de los World Cheese Awards. El premio Artzai Gazta lo han recibido Baztarrika y Santa Mañe, quesos Artzai Gazta con Denominación de Origen Idiazabal. Por primera vez, 3.061 quesos han participado en el certamen, récord histórico de participación. El Kursaal ha recibido, hoy a la mañana, con los brazos abiertos al festival.

De la mano de Artzai Gazta Elkartea el Euskadi-Basque Country International Cheese Festival ha abierto sus puertas hoy a la mañana. El festival ha sido inaugurado de forma especial, con la primera degustación que han realizado las instituciones. El queso degustado ha sido el queso oficial del festival, el queso de las flores.

World Cheese Awards

El testigo del acto oficial lo han tomado los World Cheese Awards, la competición internacional del queso más grande del planeta. En esta 29ª edición 3.061 quesos, récord histórico de participación, han realizado su viaje desde cinco continentes para ser juzgados por los 266 de los mejores paladares y narices de todos los rincones del planeta. El jurado ha estado formado por artesanos/as de queso, técnicos/as, compradores/as, vendedores/as y escritores/as de alimentos.

El primer paso en el proceso de selección lo ha realizado el jurado, que en equipos de cuatro ha deliberado para identificar los quesos merecedores de premios Bronce, Plata y Oro. Cada equipo ha seleccionado a continuación un queso excepcional –su favorito durante la sesión–, como el Super Gold. Un jurado supremo, constituido por 16 expertos reconocidos a nivel internacional ha pasado a calificar estos 66 quesos por segunda vez, seleccionando cada uno un queso para defenderlo ante los demás en la última ronda de calificación. Victoria Urresti será la única juez suprema vasca que participará en la elección del mejor queso.

A continuación, el jurado supremo ha procedido a deliberar entre los 15 finalistas, frente a una audiencia en vivo de consumidores y representantes del gremio para elegir el World Champion Cheese. El ganador, el World Champion Cheese de esta edición ha sido Kraftkar (Noruega), con una puntuación de 71 sobre 75. La segunda posición ha sido para Cala Blanc (Menorca) y Cremositos Del Zújar (Extremadura), empatados a 67 puntos. La tercera posición ha sido para Oveja Grazalemeña (Andalucía) y Gorgonzola Dolce (Italia), empatados con 64 puntos respectivamente. El ganador ha recibido la txapela que le otorga como vencedor del concurso y el trofeo de los World Cheese Awards.



A su vez, los mejores queso de pastor han sido Baztarrika (Gipuzkoa) y Santa Mañe Elkarte (Bizkaia), Artzai Gazta con Denominación de Origen Idiazabal, galardonados con el premio Artzai Gazta. En total se han presentado alrededor de 230 quesos Artzai Gazta y Denominación de Origen Idiazabal. Alrededor de 70 han sido premiados.

En la entrega de premios han participado Iñigo Urkullu, lehendakari del Gobierno Vasco; Arantxa Tapia, consejera de Desarrollo Económico y Competividad; Markel Olano, Diputado General de Gipuzkoa; Eneko Goia, alcalde de Donostia/San Sebastián y John Farrand, director general del World Cheese Awards y The Guild of Fine Food.

Mientras los jueces han realizado su trabajo el festival ha continuado acercando al mundo del queso a todos los asistentes, convirtiendo el Kursaal en punto de encuentro de productores/as, artesanos/as, profesionales del sector y amantes del queso. Visitas y catas guiadas a los 38 stands de productores internacionales, seguir los stands de Denominaciones de Origen y conferencias que ha permitido seguir de cerca la cultura y historias del queso a los asistentes.

El Gazta Market, espacio constituido por los 38 stands de productores internacionales, se ha convertido en zona de venta y exposición de los mejores quesos europeos elaborados con leche cruda. En grupos reducidos, los asistentes y amantes del queso han realizado visitas y catas guiadas con profesionales del sector. Por su parte, la zona de Denominaciones de Origen ha sido la zona de exposición de quesos de diferentes D.O. En la zona de conferencias, se han abarcado distintos temas como presentaciones de proyectos de ganaderos/as y queseros/as, relatos de peculiaridades sobre nuestros quesos, nuevos desarrollos tecnológicos, nuevas formas de certificar la calidad o el origen de la leche...

Artzai Gazta Elkarte y la Denominación de Origen Idiazabal quiere felicitar a sus queseros/as por los resultados obtenidos en el certamen. A falta de confirmación oficial, habrá que esperar hasta que se hagan las listas públicas para saber que queseros/as han recibido algún tipo de reconocimiento.

Web y redes sociales

Toda la información acerca del festival se podrá encontrar en la página oficial del festival www.internationalcheesefestival.eus, y en las redes sociales: con el hastag #intcheesefestival.

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



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

IDIAZABAL

