



## Gran éxito de los quesos vascos en los World Cheese Awards

De la mano de Artzai Gazta Elkarte Euskadi-Basque Country International Cheese Festival está adentrado en su segundo día. El festival está siendo un éxito para los quesos vascos. Reflejo de ello son el segundo puesto obtenido por la quesería Ossau Iraty Agour en el concurso que ha reunido los campeones de las 29 ediciones y que un total de 230 quesos Artzai Gazta y Denominación de Origen Idiazabal han sido presentados a los World Cheese Awards. Alrededor de 70 han sido premiados. Baztarrika (Gipuzkoa) y Santa Mañe (Bizkaia) han sido categorizados como Super Gold. El otro plato fuerte de la jornada ha sido el Primer Foro Internacional de Pastoreo Artzai Gazta.

De la mano de Artzai Gazta Elkarte, el Euskadi-Basque Country International Cheese Festival está adentrado en su segundo día. Aunque todavía no se conocen las cifras oficiales, muchas personas están acercándose hasta el Kursaal, convertido en templo del queso. La capital guipuzcoana es estos días punto de encuentro de productores/as, artesanos/as, profesionales del sector y amantes del queso.

No hay duda que el festival está siendo un gran éxito para los quesos vascos y reflejo de ello han sido los World Cheese Awards. En total, han presentado alrededor de 230 quesos Artzai Gazta y Denominación de Origen Idiazabal. Alrededor de 70 han sido premiados. Baztarrika (Gipuzkoa) y Santa Mañe (Bizkaia) han sido categorizados como Super Gold. Aún y todo, en cuanto la organización de los World Cheese Awards haga público los datos se darán las cifras exactas.

Por otra parte, la Champion of champions ha contado con la participación de la quesería de Peio Etxeleku Ossau Iraty Agour, que ha obtenido una meritoria segunda plaza obteniendo 68 puntos. El concurso ha reunido a los campeones de las 29 ediciones de los World Cheese Awards.

### Primer Foro Internacional de Pastoreo Artzai Gazta

Poniendo en valor el trabajo realizado por pastores/as, por primera vez, se está realizando el Foro Internacional de Pastoreo Artzai Gazta, otro de los platos fuertes del día. El encuentro ha reunido a técnicos/as y pastores/as que trabajan en el sector. En grupo han reflexionado 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 ha realizado 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 ha tratado 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.

### **Artzai Gazta Elkarte: 35 años de calidad y garantía**

Desde mediados de la década de 1980 Artzai Gazta Elkarte está trabajando en mejorar la calidad de los pastores y pastores que de manera artesana elaboran sus quesos con leche cruda de oveja latxa. A su vez, la asociación también trabaja en la reivindicación de la identidad de este producto. Defendiendo la filosofía basada en la tradición, naturaleza y cultura y trabajando con ella han conseguido darse a conocer más allá de nuestras fronteras.

Hoy en día, 116 pastores/as y elaboradores/as de Álava, Gipuzkoa, Navarra y Bizkaia componen la asociación, que en total produce alrededor del 50% del queso con Denominación de Origen Idiazabal. Pero todos los pastores/as no son elaboradores/as de queso Idiazabal; y eso hace especial a esta asociación: que reúne a pastores/as que elaboran quesos de diferentes clases.