

ARTZAI GAZTA CONSIGUE TRAER LOS OSCARS DEL QUESO A SAN SEBASTIAN

Los Oscars del queso, World Cheese Awards, se celebrarán en San Sebastián el 16 noviembre. Más de un centenar de elaboradores y elaboradoras de queso de la Asociación Artzai Gazta han hecho posible que San Sebastián sea la sede del concurso internacional de quesos más importante del mundo. Además de este prestigioso evento, la asociación enmarca este certamen dentro del International Cheese Festival, festival que contará con diversas actividades gastro-culturales desde el 16 hasta el 18 de noviembre.

Artzai Gazta ha comunicado en **Madrid Fusión** que Donostia-San Sebastián será sede del Campeonato Mundial de Quesos: World Cheese Awards. El concurso se enmarca dentro del festival Euskadi-Basque Country International Cheese Festival que tendrá lugar en San Sebastián entre el 16 y 18 de noviembre del 2016.

Gracias a la labor desarrollada por Artzai Gazta a lo largo de estos 25 años, se podrá disfrutar del campeonato más importante en su modalidad. Más de 2700 quesos de 35 países diferentes y 250 jurados expertos internacionales darán dimensión a este evento; punto de encuentro y referente para productores y compradores de queso mundial.

Desde lo local a lo internacional, filosofía GLOCAL

Artzai Gazta es una asociación de productores y productoras sin ánimo de lucro que elaboran más del 50% del queso DO Idiazabal. Cuenta con relaciones y contactos con productores europeos y sus 30 años de experiencia avalan el conocimiento tecnológico-científico de la asociación. El objetivo de Artzai Gazta es poner en valor el queso como una tradición cultural y el trabajo del ganadero como un valor de desarrollo rural biosostenible.

Su producto, Artzai Gazta (*Queso de Pastor*), es un queso elaborado con leche cruda de oveja latxa, donde la leche procede directamente de la propia explotación del pastor y su elaboración es totalmente artesanal. Es **referente en valores culturales y medioambientales a nivel mundial.**



Esta asociación presentó su candidatura hace ya un año a la marca privada World Chesse Awards y después competir con otros países como Suiza o Brasil, la asociación consiguió hacer realidad su sueño y San Sebastián será capital del concurso de quesos más importante del mundo.

El Basque Culinary Center fue el escenario elegido para rubricar el acuerdo entre John Farrand, organizador de World Cheese Awards y Pablo Bastera, presidente de Artzai Gazta y este lunes la asociación ha presentado el proyecto en la Sala Polivalente de Madrid Fusión

La presentación de World Cheese Awards 2016- Euskadi-Basque Country International Cheese Awards Festival ha contado con el apoyo y la participación incondicional de innumerables instituciones y prescriptores del mundo gastronómico y cultural del País Vasco: Gobierno Vasco, Fundación Donostia 2016, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España, Ayuntamiento de San Sebastián, Basque Culinary Center, Grupo Eroski.. También cuenta con el apoyo de prestigiosos cocineros reconocidos internacionalmente y con estrellas michelín, Arzak, Aduriz, Subijana, Berasategi o Rubén Trincado entre otros..

Internacional Cheese Festival

El Festival tiene como objetivo crear el escenario ideal para fortalecer las relaciones comerciales directas; se dinamizará el networking directo entre productores, elaboradores, compradores, artesanos, consejos reguladores y organismos certificadores. El Kursaal se convertirá en un espacio abierto del queso y además de la celebración del concurso y cata de más de 2700 quesos de todo el mundo, profesionales de distintos ámbitos participarán en talleres, visitas guiadas, catas y degustación de las propuestas ganadoras.

El Festival contará asimismo con una zona de intercambio de experiencias entorno al queso donde las Denominaciones de Origen españolas tendrán también su protagonismo.

EUSKADI  BASQUE COUNTRY
INTERNATIONAL
CHEESE FESTIVAL



Donostia-San Sebastian
16-19 NOVEMBER
2016

En la Sala polivalente de Madrid Fusión, se ha proyectado el vídeo que se presentó en la candidatura de los World Cheese Awards y la coordinadora de la Asociación Artzai Gazta Luisa Villegas ha resaltado que “con este Festival, queremos poner en valor la existencia de un modelo de trabajo que se diferencia del resto; se trata de crear una identidad ecológica relacionada con la proximidad y una exquisita calidad de producto”. Según Villegas “queremos reconocer al sector rural profesional, y todo esto es posible; trabajando desde lo pequeño se puede llegar a un ámbito internacional muy grande. Ejemplo de ello, es que una asociación local de elaboradores y elaboradoras artesanas sea capaz de organizar un acontecimiento internacional de esta magnitud”.

Más información: www.internationalcheesefestival.eus

