

EUSKADI  BASQUE COUNTRY
INTERNATIONAL
CHEESE
FESTIVAL



ARTZAI GAZTA ELKARTEKO ARTZAI AK MUNDUKO GAZTA JAIALDI GARRANTZITSUENAREN BURU. LA TRADICIÓN CULTURAL A TRAVÉS DEL DESARROLLO RURAL BIOSOSTENIBLE.



EL FESTIVAL DE QUESOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO

Ingredientes: 3000 quesos de los 5 continentes, miles de amantes del queso y producción artesanal.

Donostia/San Sebastián

Fecha de caducidad:

NOVEMBER
16-18

KURSAAL
| 2016



ARTZAI GAZTA, una asociación de pastores y pastoras liderando el evento de quesos más importante del mundo.

La asociación Artzai Gazta lleva 30 años poniendo en valor el queso como una tradición cultural, y el trabajo de los ganaderos y ganaderas como un valor de desarrollo rural biosostenible.

La asociación cuenta con 116 socios, todos ellos son pastores y pastoras, queseros y queseras. Sus familias viven del trabajo desarrollado en su explotación ganadera y en su quesería. La asociación nació con un objetivo claro: trabajar como colectivo en términos de cooperatividad.

Para pertenecer al colectivo profesional Artzai Gazta, es necesario tener más de 100 ovejas de la raza autóctona latxa con una producción de queso limitada: 13.500 kg/campaña, lo que pone en valor que hoy en día **cerca del %50 del queso de la Denominación de Origen Idiazabal sea producido por pastores y pastoras de la asociación.**

En el día mundial de la alimentación, Jacques Diouf, Director General de la ONU para la agricultura y la alimentación (FAO), declaraba que "para muchas familias rurales, el uso sostenible de la biodiversidad local es la clave para su supervivencia. Les permite explotar tierras marginales y alcanzar un nivel mínimo de producción de alimentos, incluso en presencia de unas condiciones extremadamente desfavorables".

Nuestros ejes de trabajo van en línea con estas palabras; son la formación para el sector ovino de producción de leche de calidad y queso elaborado de forma artesana. La asistencia técnica es clave para certificar el compromiso con la seguridad alimentaria y en definitiva trabajar juntos en todos aquellos aspectos que nos exige la legislación sanitaria pero también ajustando a nuestra forma de vida y al cuidado de la esencia de nuestra definición.

La trayectoria de la asociación refleja que es posible **trabajar entre muchos pequeños productores y productoras para complementarse y conseguir ser un elemento fuerte ante un tercero;** pero desde una perspectiva privada que de la libertad para marcarse un objetivo como colectivo común.

Como prueba de esta fuerza de grupo, el 16, 17 y 18 de noviembre de este año, la asociación liderará el evento de quesos más importante del mundo.



ENTREVISTA Pablo Basterra Presidente de Artzai Gazta

ZEIN DA ARTZAI GAZTA ELKARTEAREN FILOSOFIA?

Artzai Gaztaren filosofia, **gauza txikien filosofia da, aniztasunarena, gizabanakoarena, 3000 urteko artzainaren ezaugarriak mantenduz.** Elkartea erreferentzia puntu bat da, elkarretaratze, eztabaida, laguntza punta; azken finean, Karrantzako ardi latxaren sektorean gure etorkizuna proiektatzeko toki bat.

Hiru hitzetan laburbiltzen ohi dugu gure jarduna: ohitura, kultura eta natura.

NOLA IKUSTEN DA ARTZAI GAZTA NAZIOARTE MAILAN?

Artzai Gaztako artzainak ezagunak dira gazta eta lehiaketen munduan. Produktuaren merkaturatzeari dagokionez, krisiaz geroztik, nazioartekotza 2012an landu zen, baina orain aukera dugu gure burua nazioarte mailan aurkezteko; hau da, **zer garen, nortzuk garen eta nolakoak garen.**

ZER DAKAR ARTZAI GAZTA ELKARTEARENTZAT HORRELAKO JAIALDI BAT ANTOLATZEAK?

30 urteko filosofia aitzindariaren fruitua da. Ustiapen txikia gara, ekoizle txikiak, abeltzain txikiak eta **gure ibilbideari eta jardunari esker lortu dugu, txikienetik elkartuta** jaialdia antolatzea eta beste hainbat gauza egitea.

BERAZ, JAIALDI HAU ANTOLATZEA ZUENTZAT AUKERA BIKAINA DA...

Bai, zalantzarik gabe. **Kongresu honek balio behar du erakusteko txikitasunetik gauza handiak ere lortu daitezkeela.** Gure produkzioa urria denez, aukera honekin munduari erakutsi nahi diogu ingurunearekin eta gertuko merkatuarekin egiten ari garen lana. Erosleei balore batzuk igorri behar zaizkie, honek guztiak produktua erosten digutelako funtzionatzen du, funtsezko zerbitzu bizitzen eta kalitatezko produktua ekoizten jarrai dezagun.

AURRENEKO ARTZAIEN NAZIOARTEKO BILKURA ERE OSPATUKO DA JAIALDIAN

Nazioarteko artzainen arteko esperientzien trukea da, betiere etorkizunera begira eta bakoitzak sektoreari egin nahi dion ekarpenean pentsatuz. Artzainaren hezkuntza espezifikoa hitz egiteko tokia da. Artzainek, produkzio onuragarriko ustiapenetik abiatzea behar dute itxaropentsu izateko.

¿QUÉ ES EL INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL?

Este evento es el altavoz del esfuerzo de los pequeños productores y productoras, que dedican su vida y vocación a recuperar, mantener y desarrollar recetas de quesos que nos devuelven al sabor de la infancia: de los viajes a la naturaleza...

Este festival es una gran oportunidad de aprender tanto para los y las productoras como para el público consumidor. Es una experiencia para disfrutar y hacer la red más grande, uniendo fuerzas y creando sinergias para potenciar al máximo la expresión de la excelencia y juntos alcanzar el reto del desarrollo rural.

¿QUÉ PUEDE ENCONTRAR UN ENTUSIASTA DEL QUESO EN ESTE FESTIVAL?

Muchísima variedad, cosas que van a sorprender, que nunca ha conocido, que no ha vivido, sabores que desconocía, aprender a poner nombre a sentimientos que genera la prueba de un alimento... Existen infinidad de variedades y texturas, maridajes que potencian sabores que no aparecen en nuestro diccionario gastronómico si no fuesen unidos de alguna forma, por lo que habrá gente que nos guíe y explique estos nuevos conocimientos.

¿QUÉ VA A SER EL GAZTA MARKET?

Una zona de encuentro de productores y productoras de leche cruda de alta excelencia que representan a un marco mediterráneo europeo muy profesional con mucho potencial para visibilizar los mercados internacionales.

¿HABRÁ VISITAS GUIADAS?

Sí, habrá visitas guiadas. Habrá un equipo de expertos que nos ayudarán a descubrir a cada uno de los productores y productoras, conocer las peculiaridades de cada uno de sus quesos y su historia. Es una oportunidad única para comprar quesos singulares.

¿EL FESTIVAL ESTÁ ABIERTO AL PÚBLICO?

Evidentemente. Artzai Gazta ofrece este regalo a la ciudadanía en agradecimiento a todo el apoyo recibido en momentos difíciles como la crisis. Es una oportunidad para que la sociedad

pruebe, compare y disfrute de distintos sabores de todo el mundo.

¿LA HISTORIA DEL QUESO TAMBIÉN ESTARÁ PRESENTE?

Todas las historias de quesos son importantes. Curiosamente la innovación camina para recuperar historias de los quesos elaborados con leche cruda de oveja latxa. **Los y las pastores de Artzai Gazta han elaborado con leche cruda desde el inicio de la historia de Euskal Herria;** es ahora cuando Europa y los países emergentes están potenciando y recuperando lo que precisamente Artzai Gazta lleva haciendo de forma natural generación tras generación.



ENTREVISTA Luisa Villegas

Coordinadora de Artzai Gazta y Directora del Festival.



GAZTA JAIALDIA ZENBAKITAN



JAIALDIKO GUNEAK ZONAS DEL FESTIVAL

ACTO DE INAUGURACIÓN

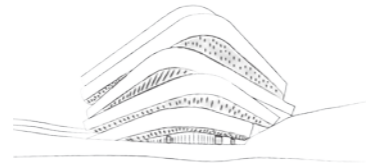
PALACIO MIRAMAR



Ekoizleen, antolatzaileen, enpresa kolaboratzaileen, nazioarteko dastatzaileen, sukaldaritza berri eta tradizionalen sukaldarien eta komunikabideen arteko topaketa.

ASAMBLEA ORDINARIA DE LA ASOCIACIÓN ORIGEN ESPAÑA

BASQUE CULINARY CENTER



Origineko ordezkarien parte-hartzea. Elikagaien ziurtagirien sistemen inguruko jardunaldi teknikoak, estatuko 40 Jatorri Deiturako baino gehiagoren iruzur teknikoaren kontrola.

WORLD CHEESE AWARDS (WCA)

Munduko Nazioarteko gazta txapelketarik garrantzitsuenak. 5 kontinenteetako 40 herrialdeetatik etorritako 3000 gazta baino gehiagok hartuko dute parte.

FORO INTERNACIONAL DE PASTOREO ARTZAI GAZTA

Eztabaidak, proposamenak eta esperientziak egungo artzaintzaren inguruan. Nekazaritza eta gizarte garatzeko abeltzainak babestu eta sustatzen dituzten udalerrien Europar RED-AREQ Sarearen aurkezpena. Garapen bio jasangarrirantz negozio eredu berriak.

"THE CHAMPION OF THE CHAMPIONS"

Azken 28 urteetan WCA lehiaketetan izan diren irabazleen arteko txapelketa nagusia ospatuko da.

ENCUENTRO DE "OLDWAYS CHEESE COALITION"

Mundu mailan gaztaren kultura landu eta bultzatzen duten nazioarteko kofradiakideen arteko topaketa.

GAZTA MARKET

Esne gordinarekin eginiko, kontserbagarri zein koloregai gabeak, europar gazten erakusketa eta salmenta gunea. Talde txikietan, profesionalak gidatutako dastaketa zein bisitak egiteko aukera egongo da. Gazta zahargileek euren produktuak erakutsiko dituzten lekua ere egongo da.

CIENCIA Y EL ARTE DEL QUESO - CONFERENCIAS TÉCNICAS SOBRE INNOVACIÓN

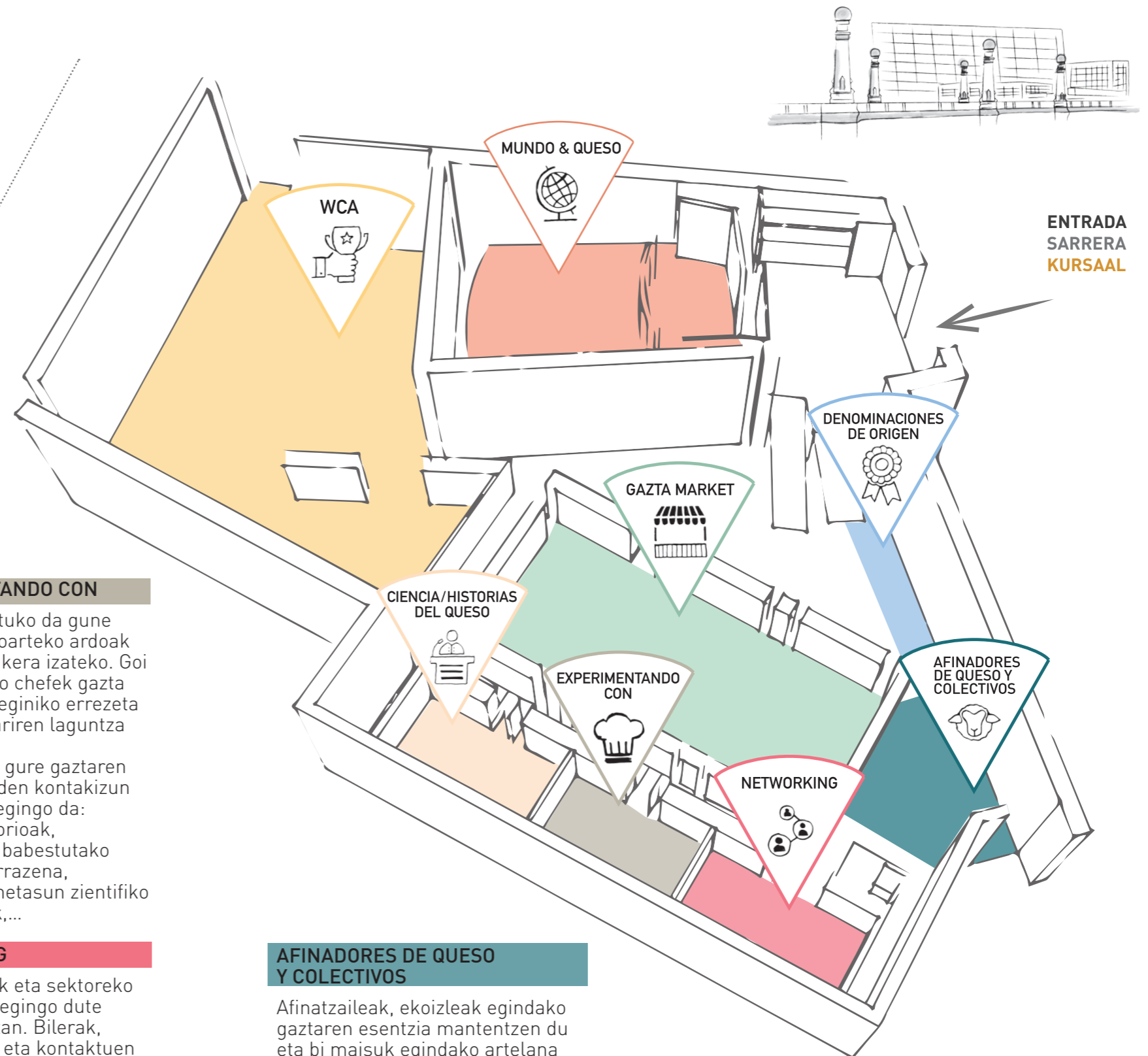
Abeltzaintza eta gaztagileen proiektuen aurkezpenak, garapen teknologiko berriak, esnearen jatorri edota kalitatea ziurtatzeko modu berriak,...

EXPERIMENTANDO CON

Ardotegia sortuko da gunea honetan, nazioarteko ardoak dastatzeko aukera izateko. Goi sukaldaritzako chefek gazta ezberdinekin eginiko errezeta eta plater ugariaren laguntza izango da. Honetaz gain, gure gaztaren inguruan dauden kontakizun berezietan hitz egingo da: pertsonen istorioak, abeltzainena, babestutako eta bertako arrazena, elikagaien xehetasun zientifiko teknologikoak,...

NETWORKING

Egile, erosleak eta sektoreko enpresek bat egingo dute espazio honetan. Bilerak, esperientzien eta kontaktuen elkartrukeak sare bilakatuko dira jaialdian.



AFINADORES DE QUESO Y COLECTIVOS

Afinatzaileak, ekoizleak egindako gaztaren esentzia mantentzen du eta bi maisuk egindako artelana lortzeraino lantzen du. Kolektiboek aldiz, ekoizleen garapen teknikoa lantzen dute.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

Salmenta gunea eta jatorri deitura ezberdinetako gazten erakusketa.

EGITARAU PROGRAMA

15 NOV.
ASTEARTEA MARTESEVENTO DE BIENVENIDA
Palacio Miramar**16 NOV.**
ASTEAZKENA MIÉRCOLES9:00-18:30
CONCURSO WORD CHEESE AWARDS
WCA10:30-20:00
38 STANDS DE PRODUCTORES Y
PRODUCTORAS INTERNACIONALES
Gazta Market10:30-20:00
STANDS DE DENOMINACIONES
DE ORIGEN
Denominaciones de Origen**CONFERENCIA TÉCNICA**
Ciencia/Historias del queso16:00-17:00
"LA INTERNACIONALIZACIÓN
DE QUESO ARTESANO DESDE LO
COLECTIVO" Artzai Gazta**PRESENTACIÓN**
Ciencia/Historias del queso15:00-16:00 "QUESOS ELABORADOS
CON LECHE CRUDA" José Luis Martín
(Maestro afinador)**SHOWCOOKING**
Experimentando Con14:00-15:00 "LA PRENSA
GASTRONÓMICA Y EL PEQUEÑO
PRODUCTO" Mikel Zeberio**17 NOV.**
OSTEGUNA JUEVES10:00-11:30
THE CHAMPION OF THE CHAMPIONS
Mundo y Queso10:30-20:00
38 STANDS DE PRODUCTORES Y
PRODUCTORAS INTERNACIONALES
Gazta Market10:30-20:00
STANDS DE DENOMINACIONES
DE ORIGEN
Denominaciones de Origen12:00-20:00
FORO INTERNACIONAL DE
PASTOREO ARTZAI GAZTA
Mundo y Queso**CONFERENCIAS TÉCNICAS**
Ciencia/Historias del queso10:00-11:00 "PROYECTO CARACOL"
Slow Food + Carlo Petrini
12:00-13:00 "LA ALTA RESTAURACIÓN
DE MEXICO" Carlos Yescas
17:00-18:00 "MILES DE QUESOS"
John Farrand**PRESENTACIONES**
Ciencia/Historias del queso11:00-12:00 "QUESOS CANARIOS"
13:00-14:00 "VINOS DE JEREZ Y
QUESOS DE LECHE CRUDA" José
Ferrer
16:00-17:00 "ACEITES CREADOS PARA
AMANTES DEL QUESO" Castillo de
Canena18:00-19:00 "TXAKOLÍ HIRUZTA Y
QUESO DE ARALAR" Iker Zubia**SHOWCOOKING**
Experimentando Con12:00-13:00 PEDRO SUBIJANA
15:00-16:00 "JOSÉ ANDRÉS y los
sueños azules"
16:00-17:00 "XABIER ZABALETA -
La tradición"
19:00-20:00 "El diferente sabor de
un queso de la Antigua al cortarlo"**VISITAS GUIADAS Y CATAS**
WCA Gazta Market12:00-20:00 Quesos del W.C.A.
12:00-20:00 Quesos Gazta Market**18 NOV.**
OSTIRALA VIERNES10:30-20:00
38 STANDS DE PRODUCTORES Y
PRODUCTORAS INTERNACIONALES
Gazta Market10:30-20:00
STANDS DE DENOMINACIONES
DE ORIGEN
Denominaciones de Origen**CONFERENCIAS TÉCNICAS**
Basque Culinary Center10:00-11:00 "Proyectos de
Innovación"
Ciencia/Historias del queso12:00-13:00 "Productos de limpieza
en las queserías"16:00-17:00 "Los quesos artesanos
y la gran distribución" Experiencia
Artzai Gazta-Eroski17:00-18:00 "Las ventajas de los
piensos ecológicos / proximidad"**PRESENTACIONES**
Ciencia/Historias del queso11:00-12:00 "Cata de vinos
singulares"
13:00-14:00 "Cata con espumosos"
16:00-17:00 "Oportunidades en la
Red" Fernando de la Antigua
18:00-19:00 "Vinos navarros con
quesos de la navarra verde: Boda
Navarra" Jordi Vidal**SHOWCOOKING**
Experimentando Con12:00-13:00 RUBEN TRINCADO
Mirador de Ulia
15:00-16:00 AITOR ELICEGI
Restaurante Bascook
17:00-18:00 DANIEL LOPEZ
Restaurante Kokotxa
19:00-20:00 MARTÍN BERASATEGI**VISITAS GUIADAS Y CATAS**
WCA Gazta Market12:00-20:00 Quesos del W.C.A.
19:00-20:00 Quesos Gazta MarketTODO LO QUE NECESITAS PARA
SUMERGIRTE EN EL MUNDO DEL QUESOMira, huele, prueba,...
queremos que te emociones!Sarrerak erosi eta informazio gehiago:
Más información y compra de entradas:
luisavillegas@artzai-gazta.net
www.internationalcheesefestival.eus

EXPERIMENTANDO CON

50€

- ✓ Asistencia a una demostración de
-
- cocineros de alta cocina, varios de ellos
-
- con Estrella Michelin.



HISTORIAS DEL QUESO

20€

- ✓ Presentaciones sobre quesos y
-
- productos especiales.



CIENCIA DEL QUESO

20€

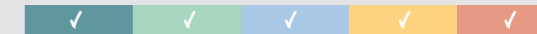
- ✓ Conferencias técnicas y de innovación.



ENTRADA GENERAL

12€

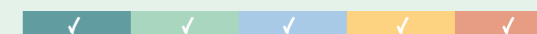
- ✓ Acceso de un día a la feria.
-
- ✓ Oportunidad de poder ver los 3000
-
- quesos internacionales y la degustación
-
- de seis porciones de queso.
-
- * De 18:00 a 20:00 Happy Hour: 5€



GAZTA MARKET

20€

- ✓ Visita guiada y degustación en seis
-
- stands de los 38 quesos artesanales.
-
- ✓ Visitas en euskera y castellano

EUSKADI-BASQUE COUNTRY
INTERNATIONAL CHEESE
FESTIVAL-AREN ALDE APUSTU
GARBIA EGIN DUZUE. ZERGATIK?ZER EKARPEN EGITEN DIZKIETE
EUSKAL HERRIKO ARTZAIK BEREN
HERRIARI?Batetik, urtetan zehar Londresen egon diren
jaialdi horietan hainbat sari jaso ditugu eta
horren aitortpena da. Halaber, urte askotan
sektoreak egin duen lan onaren isla da. Bestetik,
ezin ahaztu, gure gazta eta herria mundu
mailan, gazta eta elikadura arloaren gorengo
mailan kokatzea ahalbidetzen duela. Horrek,
gainera, gure sektoreari indar berezi bat ematen
dio; izan ere, ez dugu ahaztu behar Idiazabal
gaztak eta Artzai Gaztak ekoizten duen gaztak
zein garrantzi duen gure herrirako.Artzantzaren sektoreak gauza inmaterial asko
ematen dizkio gure herriari, besteak beste,
paisaia zaintzen dute, tradizioa edota euskara
gordetzen dute. Haiek sortutako produktuak
etorkizuna proiektatzeko oinarri oso sendoak
jartzen ditu.JAIALDI HAU BADA ELIKAGAIK
MUNDURA SUSTATZEKO MODU BAT..Noski. Gure mugen barruan zein horietatik
kanpo, apustu handia egiten ari gara euskal
elikagaiak sustatzeko. Gure elikagai industrien
internazionalizazioari arreta handia eskaintzen
ari gara eta jakina, barne-kontsumoa ere
areagotu behar dela uste dut. Hala nahi duten
enpresa guztiei babesa ematen diegu barne
merkatuan, estatu mailan, zein mundu-
mailako azoka eta ekitaldietara, ezagutzera
eman daitezen. Emaiza onak lortzen ari garela
uste dut eta horren eredu da Euskadi-Basque
Country International Cheese Festival jaialdia.NOLA BALORATZEN DUZU WORLD
CHEESE AWARDS HONA EKARTZEA?Nik uste dut aukera paregabea dela gure artean
izatea munduko gazta onenak. Zentzu horretan,
ez dezagun ahaztu gazta bakoitzaren atzean
istorio bat dagoela, herri izaera bat. Hori dela
eta, mundua gaztaren eta Euskadiko kalitatezko
produktuen bitartez zer den ikusi nahi duen orori
Donostiara etortzeko gonbita luzatu nahi diot.**ENTREVISTA**
Bittor Oroz
Nekazaritza,
Arrantza eta
Elikagaien
Politikako
sailburuordea.



INTERVIEW

John Farrand

Managing Director of The Guild of Fine Food & World Cheese Awards.

WHAT IS THE GUILD OF THE FINE FOOD?

At the Guild of Fine Food, everything we do is centred on promoting fine food producers and the independent retailers who sustain them. Since 1995, we've been entirely focused on finding new and innovative ways to better support the fine food world and over the years this has led to the development of the hugely influential Great Taste awards, a range of retail training programmes and of course the growth of the largest cheese competition on the planet, the World Cheese Awards.

WHAT IS THE WORLD CHEESE AWARDS?

The World Cheese Awards is the world's largest cheese-only awards scheme and last year attracted 2,727 entries from over 25 different countries. With 250 judges from every corner of the world lending us

their noses, palates and expert knowledge, it's a truly global cheese event, bringing together cheesemakers, retailers, buyers and food commentators under one roof each year. Our judges work identifying any cheeses worthy of a bronze, silver or gold award, finally choosing one as the crowned World Champion Cheese in front of a live consumer and trade audience.

THIS YEAR WILL BE THE 29TH WORLD CHEESE AWARDS, BUT WHY WAS THE COMPETITION FIRST ESTABLISHED?

The World Cheese Awards was established nearly three decades ago to help bring the work of fantastic artisan cheesemakers to a wider audience. With the best of the bunch clearly accredited by trusted experts, retailers worldwide have been able to use the list of winners as a guide to help fill their cheese counters with exceptional quality cheeses, which in turn has ignited consumer interest and fuelled a growing appetite for cheese.

WHY DID YOU DECIDE TO HOLD THE WORLD CHEESE AWARDS IN DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN?

We were drawn to San Sebastián for the city's undoubted culinary clout on the world stage and the incredible local cheeses of the Basque Country. We were very flattered to celebrate the World Cheese Awards at the heart of the International Cheese Festival during the city's tenure as European Capital of Culture – and the city's rugged coastline, glittering beaches and old narrow streets will provide a stunning backdrop too!

WHAT DO YOU THINK ABOUT THE CHEESE MADE IN THE BASQUE COUNTRY?

I've been fortunate enough to have visited a Basque farmhouse cheesemaker and

been introduced to the sheep, watched the cheese making process and, of course, tasted the cheese. I especially enjoy Idiazabal, and I look for the mark of Artzai Gazta. I know this cheese will be from a small maker and that the production methods will be traditional, ensuring the cheese is true to type and will have a distinct and long flavour profile. Serve it with truffle honey to accentuate the flavours.

DO YOU THINK THAT THE CONSUMPTION OF THE CHEESE IS INCREASING?

Judging by the number of new producers emerging, the growth in World Cheese Awards entries year on year and the ever increasing variety of cheeses available in cheese counters everywhere we go, cheese consumption definitely seems to be on the rise - in terms of both quantity and quality! We like to think that the World Cheese Awards plays a central role in all of this and helps to bring the worldwide cheese community together. We'll be taking this to a whole new level for San Sebastián 2016 and are very grateful to our partners in the Basque Country for helping to make this possible.

“We were drawn to San Sebastián for the city's undoubted culinary clout on the world stage and the incredible local cheeses of the Basque Country.”

#intcheesefest

www.internationalcheesefestival.eus

Antolatzaileak Organizadores:

Babesle instituzionalak Patrocinadores institucionales:

Sponsor-ak Sponsors:



Sinergia eta bazkideak Sinergias y socios:

