

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

**DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL**

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Las denominaciones Roncal e Idiazabal, presentes en la Feria Internacional de Quesos

La consejera Elizalde ha participado en la inauguración del evento que se celebra hasta mañana en San Sebastián

Jueves, 17 de noviembre de 2016

Las dos denominaciones navarras, Roncal e Idiazabal (compartida con el País Vasco), están presentes en la Feria Internacional de Quesos, que se celebra desde ayer y hasta mañana, viernes, en San Sebastián, organizada por la Asociación Artzai Gazta, con el objetivo de promover y fortalecer la producción del queso artesanal, impulsando a su vez la cultura, gastronomía y turismo ligada a este producto milenario.



La consejera Elizalde en el stand de Navarra.

La consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, Isabel Elizalde, asistió ayer tarde a la inauguración del evento.

Además de estas dos denominaciones, que cuentan con stand propio, Navarra dispone de un puesto institucional para mostrar sus principales atractivos gastronómicos. En él están presentes cuatro empresas de Reyno Gourmet: El navarrico, Pacharán Azanza, Conservas Dantza y Donezar. Además, Santiago Cordón, miembro de Slow Food Navarra y chef del Restaurante Trinquete de Tudela, mostrará al público una réplica de la forma de cultivo tradicional de la huerta navarra. Esta réplica forma parte del proyecto denominado Mascotas Verdes, una fundación en la que colaboran personas y colectivos relacionados con la recuperación del medio ambiente y el fomento de la cultura de la huerta de la ribera, la verdura y el turismo de calidad. En este contexto, participan además tres empresas navarras de la Asociación Slow Food: Ekolo (también integrada en la marca Reyno Gourmet), Caviar Per Sé y Miel Lorek Lore.

El stand será escenario también de sendas charlas sobre la "optimización de la producción de leche ecológica" y sobre los vinos D.O. Navarra y su maridaje con nuestros quesos artesanales.

La asociación organizadora del evento, Artzai Gazta, engloba a 112 pastores-elaboradores de queso de oveja latxa procedentes de Álava, Guipúzcoa, Navarra y Vizcaya, ámbito de actuación de la Denominación de Origen Idiazabal.

En el marco de esta feria, se va a celebrar, por primera vez en San

Sebastián, el campeonato de quesos más importante del mundo, el World Cheese Awards, al que está previsto concurren más de 3.000 productores de queso de 35 países diferentes y 250 expertos que actuarán como jurado, y en el que competirán algunos productores navarros.