

San Sebastián Gastronomika cocinará el “mejor queso elaborado por pastores

Por 8.750 euros, San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country se ha llevado este miércoles el queso vencedor del 45º Concurso de Quesos elaborados por Pastores de Ordizia.

El congreso utilizará el queso para que los visitantes de Gastronomika lo disfruten en las diferentes actividades planificadas del 7 al 10 de octubre.

San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country se ha llevado la subasta para adquirir el mejor queso Idiazabal, el ganador del XLV Concurso de Quesos elaborados por pastores con leche cruda de Oveja Latxa o Carranzana celebrado este miércoles en la localidad gipuzkoana de Ordizia. Por 8.750 euros, Gastronomika ha conseguido el medio queso laureado, recogiénolo de manos de su productor y ganador del certamen, el joven pastor de 26 años de Lekaroz (Navarra) **Julen Arburua**, de SC Kortaria.

El director general de Gastronomía del grupo Vocento, **Iñigo Iribarnegaray**, ha recogido el queso y ha remarcado el vínculo territorial del congreso: “San Sebastián Gastronomika cumple 20 años y uno de sus objetivos es mostrar los productos locales, como en esta puja”. El medio queso conseguido, según ha comentado Iribarnegaray, “se utilizará en las múltiples actividades de degustación con las que contamos, por lo que quien venga a Gastronomika lo podrá degustar”.

Para dar validez al título de ganador y al queso reconocido, el concurso de Idiazabal ha contado con un jurado compuesto por chefs, gastrónomos, periodistas y técnicos del Comité de Cata de la Denominación de Origen Idiazabal, presididos todos ellos por el ilustre **Juan Mari Arzak**. Entre los chefs, el

jurado ha contado con la presencia de **Martín Berasategui, Hilario Arbelaiz, Pedro Subijana, Elena Arzak, Ander González, Zigor Iturrieta, Aizpea Oihaneder y Nicolás Ramírez**. También han ejercido de catadores, entre otros, el periodista **José Ribagorda**, el director y guionista de cine **Joxe Mari Goenaga** -nacido en el mismo Ordizia- o **Xabier Alkorta**, presidente del XVIII Congreso de Estudios Vascos y de los actos del centenario de Eusko Ikaskuntza.

La primera fecha que se tiene constancia de la celebración del concurso de Quesos elaborados por Pastores de Ordizia es 1904, cuando su ganador obtuvo 30 pesetas. Tras 45 ediciones, el Concurso de Quesos elaborados por pastores – organizado por el Ayuntamiento de Ordizia con la colaboración de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y la Denominación de Origen Idiazabal- se ha asentado y ha ganado en calidad y popularidad, llegando a los 8.750 euros pagados este año por la mejor pieza. Como curiosidad, la primera subasta del concurso se celebró en 1980, y la pieza ganadora se la llevo Juan Mari Arzak por 12.000 pesetas.

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA 2018. EL PRINCIPIO DE LA REVOLUCIÓN



LaRoser Torras, directora de San Sebastián Gastronomika; Julen Arburua, el pastor ganador, e Iñigo Iribarnegaray, director general de Gastronomía del grupo Vocento

lu
ci
ón
de
la
ga
st
ro
no

mí
a
co
nt
em
po
rá
ne
a
qu
e
ha
ca
mb
ia
do
el
mu
nd
o
se
in
ic
ió
ha
ce
ve
in
te
añ
os
en
Sa
n
Se
ba
st

iá
n,
or
ig
en
en
to
nc
es
de
un
a
mi
to
lo
gí
a
cu
li
na
ri
a
ba
sa
da
en
la
li
be
rt
ad
y
la
mi
ra
da
si

n
fr
on
te
ra
s
qu
e
no
só
lo
vo
lv
ió
de
l
re
vé
s
la
co
ci
na
de
l
mo
me
nt
o,
si
no
qu
e
tr
an
sf
or

mó
el
he
ch
o
ga
st
ro
nó
mi
co
en
un
a
ex
pe
ri
en
ci
a
gl
ob
al
.
Ha
ce
20
añ
os
na
ci
ó
un
co
ng
re
so

qu
e
la
ar
ro
pó
y
al
en
tó
.
Po
r
el
lo
,
pa
ra
un
ir
ef
em
ér
id
es
,
Sa
n
Se
ba
st
ia
n
Ga
st
ro
no

mi
ka
20
18
ce
le
br
a
de
l
8
al
10
de
oc
tu
br
e
el
vi
gé
si
mo
an
iv
er
sa
ri
o
de
l
co
ng
re
so
ga
st

ro
nó
mi
co
de
la
ca
pi
ta
l
gi
pu
zk
oa
na
y
re
ga
la
un
a
pr
og
ra
ma
ci
ón
pa
ra
re
nd
ir
ho
me
na
je
a

lo
s
ch
ef
s
y
al
sa
be
r
ha
ce
r
qu
e
no
s
pr
es
en
tó
al
mu
nd
o,
y
qu
ie
ne
s
le
s
si
gu
ie
ro
n

en
la
pr
im
er
a
lí
ne
a
mu
nd
ia
l.

Para ello presenta un cartel con los protagonistas de esa revolución (**Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa, Josean Alija, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Ángel León, Paco Pérez, Dani García, Nacho Manzano o Pedro y Marcos Morán**) también en formatos de actuación nunca antes vistos, muchos de ellos presentando por primera vez a sus discípulos destacados en una muestra de traspaso generacional. A los más consagrados los acompañarán los que les han sucedido en el éxito, como **Diego Guerrero, Paco Morales, Miguel Ángel Mayor, María José San Román, Kiko Moya, Alberto Ferruz, Ricard Camarena, Xanti Elías o Yolanda León**.

EL FUTURO ES SOSTENIBLE E INTERNACIONAL

El futuro ligado al pasado y el futuro ligado al presente de sostenibilidad, una de las tendencias que el congreso donostiarra quiere también poner en valor. De ello hablarán **Germán Martitegui, Rodrigo de la Calle, Rodolfo Guzmán o Chele González**, además de una figura internacional como el peruano **Virgilio Martínez**. De fuera de las fronteras

peninsulares vendrán a San Sebastián el italiano **Matías Perdomo** y **José Andrés**, el gran referente español en América, hijo también de la revolución gastronómica que sufrió este país. Como colofón, el francés **Paul Pairet** (Ultraviolet, Shaghai) y el japonés **Yoshihiro Narisawa** (Narisawa, Tokyo) mostrarán como pocos la evolución de la gastronomía mundial.