



Palacio de  
Congresos Calatrava

**OVIEDO**  
4-7 NOV 2020



INSTITUTO del  
**QUESO**

## **OVIEDO A EXAMEN PARA SER LA NUEVA SEDE DEL WORLD CHEESE AWARDS EN EL 2020**

La organización inglesa Guild of the Fine Food visita Asturias desde este martes al jueves con la intención de decidir si Oviedo cumple con las expectativas de poder capitalizar la sede del World Chesse Awards a finales de octubre del 2020.

Después de pasar una primera fase eliminatoria, Oviedo representa una candidatura preferente, y los ingleses han viajado a Oviedo para realizar las visitas técnicas de los espacios que pudieran albergar el certamen internacional.

El martes se ofreció un acto de bienvenida en el Hotel La Reconquista donde se aprovechó la ocasión para degustar platos representativos de la gastronomía asturiana.

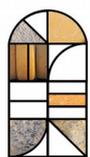
Hoy miércoles los ingleses han visitado el Centro de Congresos Calatrava que opta a ser el espacio idóneo para presentar los más de 3000 quesos que serán evaluados y juzgados en el certamen. Por la tarde han viajado a Carreña (Cabrales) para conocer la quesería Cueva del Molín.

El jueves finaliza la visita técnica con la degustación del queso Gamoneu en la Cueva Oscura de Avín.

Este viaje de prospección ha contado con el apoyo del área de turismo del Principado de Asturias, con cuya colaboración se ha diseñado el itinerario y las visitas técnicas a los enclaves asturianos con el objetivo de captar el interés de los organizadores del concurso internacional.

### **Respaldo institucional**

Alfredo Canteli, alcalde de Oviedo, M<sup>a</sup> Jesús Aguilar, Directora General de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Alfredo García Quintana, Concejal de Hostelería Turismo y Congresos y Luisa Villegas, Directora del Instituto del Queso (Responsable de la Organización del WorldCheese Awards Oviedo en España) han querido dar la bienvenida a John Farrand, director de la marca británica World Cheese Awards y han acompañado al representante inglés en la visita técnica a la capital asturiana.



Asturias  paraíso natural  
**INTERNATIONAL  
CHEESE FESTIVAL**



Palacio de  
Congresos Calatrava

**OVIEDO**  
4-7 NOV 2020



INSTITUTO del  
**QUESO**

Luisa Villegas, Directora del Instituto del queso y organizadora en España del World Cheese Awards ha resaltado que “Asturias tiene que entender este proyecto como una gran misión inversa que potenciará su crecimiento en términos económicos directamente relacionados con el desarrollo rural; ojalá se consiga la candidatura.”

Se calcula que a finales de Agosto la entidad inglesa dará a conocer oficialmente la ciudad que albergará el certamen de los World Cheese Awards en 2020.

### **World Cheese Awards, oportunidad de posicionamiento para Asturias**

El World Cheese Awards es desde hace más de 30 años el concurso internacional más reconocido del mundo. Todas sus ediciones cuentan con más de 3000 quesos internacionales de los cinco continentes y participan 300 expertos jueces internacionales procedentes de todos los rincones del mundo para juzgar la calidad del queso.

Este Concurso internacional acoge a los agentes (compradores&vendedores) de la industria láctea dispuestos a compartir experiencias y ensalzar valores y contribuir al posicionamiento autóctono de los quesos del mundo. Es un escaparate de calidad y exquisitez, un escaparate para situar a Asturias como destino para profesionales nacionales e internacionales del sector del queso y los lácteos. Es objetivo de este certamen poner en valor a la ciudad de Oviedo como destino indiscutible para la organización de eventos internacionales relacionados con la cultura gastronómica.

Con esta iniciativa de organizar el concurso en Oviedo, la organización pretende trasladar a la ciudadanía la importancia social de un sector productor cercano, profesional y necesario para garantizar los ecosistemas naturales basados en la alta especialización ganadera y con un reducido tamaño de las explotaciones. Asimismo, es objetivo fundamental transmitir la importancia de la cadena de producción láctea para conseguir que la alimentación del futuro sea sana, biosostenible y de calidad desde un discurso avalado por las evidencias científicas.

Indicadores que avalan el posicionamiento del queso español y asturiano en el mundo.