



Nota de prensa

OVIEDO SERÁ LA SEDE MUNDIAL DEL QUESO ESTE NOVIEMBRE

El Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival y su World Cheese Awards se celebrarán desde el 3 al 6 de noviembre del 2021.

El Ayuntamiento de Oviedo, el Principado de Asturias, la secretaría técnica del Festival llevada a cabo por el Instituto del Queso y la organización inglesa The Guild of Fine Food han confirmado que el Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival se celebrará el próximo noviembre 2021.

Tras retrasarlo un año como consecuencia de la crisis sanitaria, los organizadores calientan motores para preservar el éxito de la capitalidad internacional del queso en el año 2021 en la ciudad de Oviedo. El Festival se llevará a cabo tomando todas las medidas necesarias y garantizando un espacio seguro para participantes y asistentes; asunto primordial para esta celebración y para el cumplimiento íntegro de los objetivos marcados en la definición del Festival.

El Comité de Dirección y todas las partes implicadas en el proyecto han realizado un gran esfuerzo para no perder la gran oportunidad que supone contar con una celebración internacional de estas dimensiones. Asturias y Oviedo serán capital internacional del queso con la organización de distintas actividades hasta noviembre del 2021; la celebración del Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival y el campeonato World Cheese Awards tendrán lugar los días 3, 4, 5 y 6 de noviembre del 2021.

La secretaría técnica del Festival ya ha cerrado las fechas clave para el mismo. En el periodo entre abril y junio se realizará la evaluación de los posibles jueces que representarán la diversidad de países y regiones. Estarán formados por prensa gastronómica y de turismo así como aquellos actores de alto espectro competencial que actúan en el ámbito comercial del queso y alimentos de calidad certificada de los cinco continentes.



Nota de prensa

El plazo para inscripción de los quesos se realizará en agosto y en septiembre tendremos una foto de aquellos quesos que representen esos países. La organización mantiene los 14 puntos de consolidación que garanticen el acceso y transporte de cada queso inscrito desde Asia hasta América. Paralelamente, el Festival está trabajando en una agenda cultural y gastronómica que completarán un calendario donde Oviedo será una ventana abierta a la multiculturalidad quesera.

El Festival cuenta con sinergias de diferentes ámbitos que representan a toda la cadena de valor que ya inició con la celebración del primer “Foro Lactoquesero”, un importante encuentro con expertos científicos y de innovación que se han sumado a la colaboración con el festival, durante todo el año.

El comité científico del festival ya ha cerrado que durante los días 4 y 5, en el mismo recinto del Palacio de Congresos y Exposiciones de Oviedo, se desarrollará el “II Foro Lactoquesero” con representantes internacionales de los proyectos más significativos claves para el desarrollo del sector productor lácteo. Para ello está buscando la colaboración de la red de Ciencia y Tecnología Nacional con alcance internacional, así como con la Federación Española de Ciencia y Tecnología (FECyT).

Otro punto fuerte es la importante red de embajadas compuesta por las mejores tiendas de quesos junto a los expertos referentes. A nivel nacional más de 20 localizaciones en todas las regiones de España colaborarán para que los amantes del queso estén informados de todo el programa que ofrece el Festival y participen en el aprendizaje y conocimiento de nuevas tendencias queseras que están revolucionando al sector productor.

Estos espacios adheridos, serán lugar de interacción con el Festival hasta noviembre, en ellos se pretende llevar a cabo diferentes acciones, que acerquen el queso a la ciudadanía sin tener que esperar hasta noviembre.

El Instituto del Queso cuenta con el apoyo de la Comisión Europea en el reconocimiento del valor de la celebración de este Festival en Oviedo como un punto fuerte para asentar e impulsar el crecimiento del sector agroalimentario europeo. El Comité de Dirección trabaja ya en la agenda institucional de representantes de alto nivel europeo.