



JORNADA DEL QUESO DE MUNILLA

La Mancomunidad de Dinatur ha planteado una estrategia de eventos de promoción de la comarca con tres objetivos concretos. En primer lugar dar a conocer el territorio del Alto Cidacos al público de proximidad, de manera que estos eventos sirvan como una política de promoción de la zona.

El segundo objetivo de la acción es aumentar el número de visitantes a las localidades, favoreciendo así el conocimiento directo de las mismas por parte del público que encuentra en la celebración de estos eventos una excusa para la visita a la comarca.

Por último se pretende reforzar la promoción de los productos locales.

Dentro de esta estrategia se plantean la Jornada del Queso de Munilla, actividad ya clásica en el calendario de actividades de otoño de la comarca del Alto Cidacos.

Éste año se celebra la **edición nº 13** de la *Jornada del Queso Artesano en Munilla*, que en esta edición se va a realizar en dos días dada la afluencia masiva de público que se congrego en la localidad en la pasada edición, lo que manifiesta una consolidación del evento con el que se pretende fomentar y potenciar uno de los productos estrella de la localidad, el **Queso Camerano**, así como también dar a conocer los recursos naturales y culturales que el Valle del Cidacos ofrece. Otro importante objetivo de ésta jornada es presentar quesos artesanos de otras comunidades y año tras año contamos con nuevas incorporaciones.

En la XIII Jornada del Queso Artesano de Munilla que se celebrará el sábado 23 de octubre de 2010 por la tarde (de 16 a 20 horas) y el domingo 24 de octubre de 2010 por la mañana (de 10 a 15 horas), se podrán degustar 16 quesos de oveja, cabra y vaca de diferentes Denominaciones de Origen de todo el ámbito nacional como Baleares (D.O.P. Mahón), Cantabria (D.O.P. Picón-Bejes-Tresviso y D.O. Queso de Nata de Cantabria), Castilla-León (Patamulo, Queso de Oveja de Palencia, Queso de oveja y cabra de Soria), Extremadura (D.O.P. Torta del Casar), La Rioja (Queso Camerano, Queso de Oveja), Navarra (D.O. Roncal) y País Vasco (D.O.P. Idiazábal).

Por primera vez, contamos con la presencia de la **Quesería francesa “La Bodega de los Pirineos Franceses”** que elabora queso de cabra.

Como en años anteriores también estarán presentes la **Quesería riojana “La Era Alta”**, elabora queso a partir de leche de oveja pasteurizada.



Queserías cántabras “Amalia” perteneciente a la Denominación de Origen Protegida *Picón-Bejes-Tresviso*, elabora queso de leche cruda de vaca con una maduración mínima de 60 días en cueva natural. **“Andara”** bajo la Denominación de Origen Protegida "Picón Bejes-Treviso" elabora queso de leche cruda de vaca y en algunos casos de oveja y cabra madurado mínimo dos meses, de sabor fuerte, pasta untosa, compacta con ojos de color gris y con zonas amarillo verdosas. Olor intenso y penetrante, algo picante pero guardando una elegante finura que se funde delicadamente en el paladar. Finalista en el Salón del Gourmet de Madrid en 2005, 2006 y 2007 en categoría pasta azul. **“Gomber”** elabora queso de oveja puro con leche cruda. **Quesería “Hijos de Tomás Ruiz”** pertenece a la Denominación de Origen Queso Nata de Cantabria elaboran queso con leche de vaca pasteurizada de raza frisona, de corteza natural levemente amarilla y lisa de pasta blanda y cremosa.

Quesería palentina “Campos Góticos”, elabora con leche cruda de oveja churra queso y crema de queso. Con la crema de queso semicurado han recibido la medalla de bronce en la XX EDICION DE WORLD CHEESE AWARDS, celebrado en Dublín del 29 de septiembre al 1 de octubre de 2008.

Quesería vallisoletana “Montequesos”, una de las escasas elaboradoras de queso Patamulo o Pataoveja de leche cruda de oveja.

Queserías sorianas **“Puerto de Oncala”** y **“Sierra del Moncayo”** que elaboración de queso de oveja.

Quesería Aragonesa “Capricho de guara”

Torta del Casar, queso de leche de oveja merina de corteza amarillenta y pasta blanda en su interior e intenso sabor

Quesería menorquina “Subaida” bajo la Denominación de Origen Mahón-Menorca elabora queso con leche cruda de vaca frisona.

Quesería navarra “Larra” pertenece a la Denominación Origen Roncal elabora queso de oveja con leche cruda y ha obtenido diversos premios a nivel nacional e internacional en los últimos años.

Queserías alavesa “Saz Olano” y **guipuzcoana “Mutiloa”** que se encuentran dentro de la Denominación Origen Protegida Idiazabal y elabora queso de pastores con leche de oveja.



El listado completo de quesos y queserías representados es el siguiente:

QUESEROS PARTICIPANTES:

- 1 .- Quesería “Gomber”, (Cantabria)
2. - Quesería “Amalia”, (Bejes) (Cantabria)
- 3 .- Quesería “Campos Góticos”, (Palencia)
- 4 .- Quesería “Monte Quesos” (Valladolid)
- 5 .- Quesería “Hijos de Tomas Ruiz”, (Cantabria)
- 6.- Quesería “Saz Olano”, (Eguino) (Álava)
- 7.- Quesería Capricho de Guara (Huesca)
- 8.- Quesería Puerto de Oncala, (Oncala) (Soria)
- 9.- Quesería “Andara”, (Cantabria)
- 10 .- Quesería “Subaida, (Menorca)
- 11 .- Quesería Larra, (Navarra)
- 12 .- Quesería Sierra del Moncayo (Ágreda) (Soria)
- 13 .- Quesería de Francia “La Bodega de los Pirineos Franceses”
- 14 .- Queso de Oveja, Quesería “La Era Alta”, (La Rioja)
- 15.- Quesería “Mutiloa” Mutiloa Guipúzcoa
- 16.- Torta del Casar

Mermeladas La Encineta (Mermelada de Tomate)



Por último recordar también que los próximos días 5 - 6 y 7 de noviembre se celebrarán en Arnedillo la última de las jornadas programadas dentro del otoño de 2010, las Jornadas Micológicas, otra de las actividades ya tradicionales en el calendario de actividades de la comarca y que este año celebra su XX Edición.

El evento está organizado el Ayuntamiento de Munilla y cuenta con la colaboración de la Consejería de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial a través de la Dirección General de Turismo y por la Mancomunidad de Dinatur. Igualmente en su organización participa la Asociación Valcidacos.