



Descubriendo los secretos del queso Idiazabal en las faldas del Parque Natural de Aralar

Una quincena de profesionales altamente cualificados residentes en Gipuzkoa disfrutó de una de las joyas de la gastronomía vasca

Octubre 2019. El pasado 12 de octubre, dentro del servicio *Relocation and Be Basque Dual Career Centre* de Gipuzkoa Talent, una quincena de profesionales internacionales visitó la quesería Larte de Amezketa, ganadora de numerosos premios internacionales por la calidad y textura de sus quesos Idiazabal.

De la mano de la quesera artesana Arantxa Garaiburu, los presentes pudieron visitar las instalaciones y conocer el proceso de elaboración del queso, desde el cuidado de los rebaños hasta la adjudicación de la etiqueta Denominación de Origen Protegida (DOP) Idiazabal.

Durante la visita, también conocieron los secretos del pastoreo, observaron los campos del entorno donde pastan sus ovejas Latxa y, para terminar, realizaron una degustación de quesos de Idiazabal y de otros no tan populares en nuestro territorio como el queso azul de oveja Latxa.

Los profesionales que participaron en esta nueva actividad sociocultural trabajan en organizaciones como Angulas Aguinaga, Basque Center On Cognition, Brain and Language (BCBL), CAF, Donostia International Physics Center (DIPC), Ikor y Polymat, y proceden de diversos

países: Australia, China, Holanda, México, República Dominicana, Rusia y Venezuela, así como del resto del Estado y vascos retornados.