CIRCULO GASTRONÓMICO DE LOS QUESOS ASTURIANOS.
I CONGRESO INTERNACIONAL DEL QUESO ASTURIANO.

PROGRAMA PROVISIONAL. 10-11-2026.

VIERNES, 11 diciembre de 2026.

1.- APERTURA Y BIENVENIDA INSTITUCIONAL.

a).- Ayuntamiento de Oviedo.
b).- Francisco Javier Escobio González. Presidente del Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos.
c).- Ministerio de Agricultura.
d).- Gobierno del Principado de Asturias.
HORARIO: 09:30 - 10:30.

2.- Ponencias.

1.- PROBLEMÁTICA DE LA MATERIA PRIMA.
Javier Roza Manzano.
Presidente de FENIL (Federación Nacional de Industrias Lácteas.
HORARIO: 10:35 - 11:00

2.- FRACCIONAMIENTO DE LA LECHE Y SU VALOR AÑADIDO.
Representante de Reny Picot.
HORARIO: 11:00 - 11:25.

3.- Pausa café. Restaurante sito en la misma planta que las salas, con productos mayoritariamente acogidos a la marca Alimentos del Paraíso Natural.
HORARIO: 11:25 – 11-45.

4.- Ponencias.

3.- DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS.
Sergio Martínez Alonso.
Director de estrategia quesera de CLAS y director general de Innolact, S.L.
HORARIO: 11:50 – 12:15.

4.- QUESOS TRADICIONALES Y NUEVOS QUESOS DE AUTOR.
José Luis Martín.
Asesor y afinador quesero. Director de GroumetQuesos.
HORARIO: 12:15 – 12:40

5.- Mesas redondas.

1.- LA FORMACIÓN EN EL SECTOR Y EL RELEVO GENERACIONAL.

Moderador: Luis Benito García, docente universitario asturiano.

Ponentes:

a) Marta Roldán.
   Directora de Industrias Alimentarias del IES Escultor Juan de Villanueva de Pola de Siero.
b) Luis García Fernández.
   Director honorifico de EFA Fonteboa y Centro de Promoción Agraria. Coristanco. La Coruña.
c) María Arroyo Martínez.
   Laboratorios Arroyo. Santander. Responsable del departamento de Formación.

HORARIO: 12:50 – 13:35.

2.- LA COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO.

Moderador: Mónica Fernández, directora del Sector Primario y Agroalimentario de Caja Rural Asturias.

a) Elaborador y comercialización industrial regional. .
   Juan Povedano. Director de Marketing grupo CLAS.
b) Comercialización nacional desde el Principado de Asturias.
   Santiago Fernández Jove. Director general de Lisfersa, S.L.
d) Director de compras de gran cadena nacional de Retail.

HORARIO: 13:35 -14:20.

6.- Comida de trabajo. Restaurante sito en misma planta.

Degustación de variedades queseras y otros productos mayoritariamente acogidos a la marca Alimentos del Paraíso Natural.

HORARIO: 14:30 – 16:00

7.- Mesa redonda.

3.- EXPERIENCIAS DE QUESOTURISMO.

Moderador: Arturo Tellez, Onda Cero Asturias.

Ponentes:

a) Alberto Amandi Medio.
   Granja Los Caserinos. Grases. Villaviciosa.
b) Carolina Entrecanales Baratey.
   Granja Cudeña. Lebrences. Cantabria.
c) José Matías.
   Casa da Insua. Viseu. Portugal.

HORARIO: 16:00 - 16:45.

8.- Ponencia.

5.- FLEXIBILIDAD NORMATIVA EN LAS QUESERÍAS ARTESANAS.

José María Alonso Ruiz

Quesería Quesoba, Cantabria. Presidente de QueRed (Red de Queserías de Campo y Artesanas de España).

HORARIO: 16:50 - 17:15.

6.- ADAPTACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCCIÓN AL CONSUMIDOR.

Marcelino Real Ibañez.

Quesería Arteserena, Extremadura. Vicepresidente de QueRed.

HORARIO: 17:15 – 17:40.

7.- LA INVESTIGACIÓN AL SERVICIO DEL SECTOR Y SU APLICACIÓN PRÁCTICA.

Patricia Ruas Madiedo y Ana Belén Flórez García. Investigadoras IPLA-CSIC.

HORARIO: 17:40 – 18:05.

SÁBADO, 12 DICIEMBRE DE 2026.

1.- Ponencias:

8.- MODELO DE UN REFEENTE MUNDIAL. QUESO COMTE.
Representante de la AOC Comté.
HORARIO: 09:30 – 10:00.

9.- LA IMPORTANCIA DE LA PRESENTACIÓN FINAL DEL PRODUCTO.
Arcadi Moradell Bosch.
Diseñador gráfico y de identidad corporativa.
HORARIO: 10:40 – 18:25.

2.- Mesa redonda.

4.- EL QUESO EN LA CULTURA. MUSEOS Y OTROS EQUIPAMIENTOS.
Moderador: Fernando Delgado, cronista oficial de Morcín.
Ponentes:

a) Juaco López Álvarez. Director del Museo del Pueblo de Asturias.
b) José Primitivo Sariego Palacios. Creador y director del Museo Etnográfico de la Lechería de Asturias.
c) Museo del Queso Manuel Arroyo. Santander
Ana Arroyo. Directora.

HORARIO: 10:30 – 11:15.

3.- Pausa-café, con productos mayoritariamente acogidos a la marca Alimentos del Paraíso Natural.

HORARIO: 11:20 – 11:40.

4.- Mesa redonda.

5.- SITUACIÓN Y FUTURO DE LAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDAS EUROPEAS.
Moderador: Lucia Amor, directora de Calidad y Certificación del LILA (Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias).
Ponentes:

a) Ministerio de Agricultura del Gobierno de España.
b) DOP asturiana.
c) Miriam Molina. Gerente DOP Idiazábal.
d) Maelle Auffredo. Grupo Savencia-AOC Roquefort.
e) Joao Madaleno. DOP Queijo Serra da Estrela.

DOP portuguesa. Serra da Estrela. Joao Madaleno, técnico.
HORARIO: 11:40 – 12:55.

5.- CONCLUSIONES Y PRÓXIMOS PASOS. SIN DETALLAR PONENTES.

Moderador: Luis Javier Del Valle Vega. Director del Congreso y secretario del Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos.

Representantes de:

a) Sector quesero.
b) Sector docente e investigador.
c) Administración del Principado de Asturias.

HORARIO: 13:00 – 13:30.

6.- CLAUSURA.

a).- Ayuntamiento de Oviedo.
b).- José Luis Antuña Álvarez. Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos.
c).- Gobierno del Principado de Asturias.