

PONENTES de las conferencias

16th European Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Meeting 2026



Malen Sarasua

Directora del Centro Lácteo
ESNEKI

Sesión 1: El papel de ESNEKI como centro de referencia para el sector lácteo artesanal

Malen Sarasua es la directora del Centro Lácteo ESNEKI, donde se dedica a la investigación aplicada, el apoyo técnico y la transferencia de conocimientos a queserías artesanales y de pequeña escala. Es tecnóloga alimentaria especializada en el desarrollo de quesos artesanales, con un especial interés en la innovación dentro del sector lácteo.

Su trabajo combina el conocimiento científico con la experiencia práctica, abarcando tanto las prácticas tradicionales como los enfoques innovadores. Se centra en la producción de leche apta para la elaboración de queso desde el punto de vista de la tecnología láctea, así como en el desarrollo de productos lácteos innovadores y de valor añadido, y en la diferenciación mediante el afinado. Concede especial importancia a la biodiversidad láctea y a la identidad de los productos.

Además, colabora habitualmente como ponente, formadora y jurado en eventos nacionales e internacionales dedicados al queso.

Sesión 2: Tipos de cuajo y de cultivos iniciadores en la elaboración de quesos artesanales: tendencias actuales

Ana Arroyo Fernández es licenciada en Derecho Económico por la Universidad de Deusto y ejerce como abogada. Además, es miembro de jurados en concursos de quesos, directora del Instituto de Estudios Agrarios de Cantabria y miembro de la Academia Cántabra de Gastronomía.

Es directora general de las empresas Suministros Químicos Arroyo y Cuajos Caporal, especializadas en equipamiento, ingredientes, servicios analíticos y formación para queseros, así como en la producción de extracto de cuajo de cordero y cabrito.

Imparte formación en aspectos jurídicos y gestión empresarial en el sector lácteo, en el desarrollo de nuevos productos, el etiquetado y otras áreas relacionadas. Asimismo, ofrece conferencias sobre distintos temas vinculados al sector lácteo y se encarga de la organización de programas de formación y cursos de elaboración de queso.

María Arroyo Cerro estudió Ciencias Biológicas en la Universidad de Oviedo, una carrera que le aportó mucho más que conocimientos académicos, ya que le proporcionó las herramientas necesarias para explorar y comprender el mundo natural. A su regreso a Santander, continuó su formación en la Universidad de Cantabria, donde cursó dos másteres: uno en Biotecnología del ADN Recombinante y otro en Tecnología Láctea.

La oportunidad profesional que marcó su carrera (e influyó en otros aspectos de su vida) le llegó de la mano de alguien especialmente importante para ella: Manuel Arroyo, conocido como Don Manuel en el ámbito laboral y como tío en su vida privada. A lo largo de los años, dentro de la empresa que él fundó, ha desempeñado una amplia variedad de funciones, como la docencia, el análisis y la consultoría. Por encima de todo, ha tratado de honrar su legado, fomentando un profundo respeto por el arte de la elaboración del queso y manteniendo la firme convicción de que la producción artesanal es su verdadera vocación.



Ana Arroyo

Laboratorios Arroyo



María Arroyo

Laboratorios Arroyo



PhD. Igor Baroja

Responsable de Biología
Molecular del Centro Lácteo
ESNEKI

Sesión 3: Aplicación práctica de técnicas metagenómicas para optimizar los procesos de elaboración y maduración del queso, así como para garantizar la seguridad de los productos lácteos.

Igor Baroja Careaga es responsable del Laboratorio de Biotecnología e investigador en el Centro Lácteo ESNEKI. Su trabajo se centra en el estudio de los microbiomas relacionados con los alimentos, especialmente en los productos fermentados.

Durante su doctorado, llevó a cabo un estudio sobre el microbioma del vino txakoli, lo que sentó las bases de su trayectoria investigadora en el campo de la ecología microbiana de los alimentos fermentados. Desde 2022, su investigación se ha centrado en la microbiota del queso en ESNEKI, combinando la biología molecular y técnicas basadas en el ADN —como la PCR, la secuenciación del genoma completo y la metagenómica— con enfoques bioinformáticos para caracterizar la diversidad, la función y la dinámica microbianas en los ecosistemas lácteos.

Sesión 4: El pastoreo como práctica tradicional del sector quesero del País Vasco y su conexión con nuestro queso curado de oveja



Jon y Martina

Quesería GAROA

Jon Arregi y Martina Urbistondo son pastores y queseros, están al frente de Garoa, una quesería artesana con sede en su caserío de Zerain, en la comarca del Goierri, en Gipuzkoa. Gestionan su propio rebaño de ovejas de raza local latxa y supervisan todo el proceso, desde el pastoreo y el ordeño hasta la elaboración del queso.

Su trabajo sigue un ciclo estacional: en invierno elaboran principalmente queso Idiazabal DOP, junto con algo de queso azul, en Zerain, antes de trasladarse con el rebaño a la sierra de Aralar en primavera y verano. Allí elaboran el *Mendiko gazta*, un queso de montaña de leche cruda elaborado con leche recién ordeñada a diario. Su enfoque está profundamente arraigado en las prácticas pastorales tradicionales, los ritmos estacionales y una intervención tecnológica mínima.

Son miembros de **Artzai Gazta**, la asociación de pastores que elaboran queso artesanal de leche de oveja en el País Vasco y Navarra.

Sesión 5: Presentación de un caso de éxito que muestra cómo las zonas rurales pueden revitalizarse mediante modelos de elaboración de queso que combinan tradición y modernidad.



Aitor y Sarah

Quesería LA LLELDIRIA

Aitor Lobato y Sarah Hart son los fundadores de La Lleldiria, un proyecto de elaboración artesanal de quesos y productos fermentados con sede en los Valles Pasiegos (Cantabria). Desde el pueblo de Merilla, colaboran estrechamente con los ganaderos locales para producir quesos elaborados con leche de la zona y estrechamente vinculados a su origen, al paisaje y a la comunidad.

Fundada en 2022, tras sus experiencias tanto en España como en Estados Unidos, La Lleldiria refleja su compromiso con la revitalización rural, las prácticas tradicionales y los enfoques contemporáneos de la elaboración artesana de queso. Su trabajo pone de relieve la conexión entre la fermentación, el territorio y las comunidades agrícolas locales.

Son miembros de **QueRed**, una asociación nacional que agrupa a productores de queso artesanal y de granja de toda España.



Iker Izeta

Quesería
ELKANO 1 - GAZTAGUNE

Sesión 6: Quesos innovadores elaborados con leche de oveja Latxa

Iker Izeta es un quesero artesanal y propietario de Elkano 1-Gaztagune, situada en el pequeño pueblo de Aia (Guipúzcoa), en un entorno montañoso con vistas al mar. Allí, trabaja con leche de oveja Latxa, suministrada por una cooperativa local de pastores, para elaborar una gama de quesos con carácter propio que ponen de relieve tanto las cualidades de la materia prima como su enfoque innovador.

Además de su actividad productora, complementa su trabajo con la venta directa en su tienda especializada en quesos, también llamada Elkano 1-Gaztagune, situada en el centro de San Sebastián. La tienda ofrece tanto sus propios productos como una cuidada selección de quesos de otros productores artesanales.

Junto con su equipo, se ha comprometido a diversificar la oferta local de quesos, combinando la tradición con la innovación y contribuyendo a la promoción y el desarrollo de la elaboración artesana de queso en la región. Es miembro de **Euskal Esnekigileen Elkartea** y de **QueRed**.

Sesión 7: Diversificación de quesos de leche de cabra y su impacto en el turismo local y la gastronomía

Alicia González es una quesera artesana y fundadora de la quesería MORAITA, situada en La Guardia, en la Rioja Alavesa. Trabaja exclusivamente con leche procedente de su rebaño familiar de cabras de raza malagueña, lo que le garantiza un control total sobre la calidad y la trazabilidad de la materia prima.

En su quesería, situada en el centro histórico del pueblo, elabora una amplia gama de quesos, entre los que se incluyen variedades de quesos frescos frescos, pastas blandas y queso semicurado, combinando métodos tradicionales con una apuesta por la diversificación a través de la innovación en los productos. Con su labor, contribuye a la oferta gastronómica y cultural local, reforzando el atractivo de la zona para los visitantes en una región vinícola de renombre y orientada al turismo.

Además, apuesta por la certificación de calidad y elabora quesos bajo el sello «Eusko Label», que garantiza el origen y la calidad de los productos agroalimentarios vascos.

Es miembro de **Auntzai Elkartea**, **QueRed** y **Euskal Esnekigileen Elkartea**.



Alicia Gonzalez

Quesería MORAITA



En estas sesiones se ofrecerá servicio de traducción simultánea a través de un dispositivo específico que se facilitará a los participantes. Idiomas disponibles: euskera, español e inglés.