

**The 16th European Farmhouse and
Artisan Cheese & Dairy Meeting
2026**

Basque Country (Spain)

Organizado por Centro Lácteo
ESNEKI

Del 19 al 21 de octubre de 2026



**Programa
"Basque Dairy: Tradition Inspiring Innovation"**

Lunes 19 de octubre 2026	
8:30-17:30	Visitas a granjas y queserías (5 opciones)
19:00-22:00	Joint apéro Cena grupal en una tradicional sidrería vasca

Martes 20 de octubre 2026	
9:00-13:00	Workshops <ul style="list-style-type: none">• Opción 1: Queso Fresco y "Mamia" tradicional• Opción 2: Queso semicurado de oveja tradicional• Opción 3: Cata técnica de los quesos desarrollados en el Centro Lácteo ESNEKI Todas las opciones incluyen visita a nuestras instalaciones
13:00-14:00	Reunión de grupos de trabajo
14:00-15:00	Comida
15:00-17:00	Asamblea general FACE
17:00-19:00	Visita cultural de Markina-Xemein (opcional)
19:30-22:30	Buffet de quesos europeos "Introducción a la gastronomía y folclore vasco"

Miércoles 21 de octubre 2026	
Conferencias/Charlas	
9:00-9:30	Registro y café
9:30-10:00	"Discursos de bienvenida y apertura de la conferencia" Por autoridades locales y la presidenta de FACEnetwork Kerstin Jürss
10:00-10:30	Sesión 1 "El papel de ESNEKI como centro lácteo de referencia para el sector lácteo artesanal" Por Malen Sarasua, responsable del Centro Lácteo ESNEKI
10:30-11:00	Sesión 2 "Tipos de cuajo y de cultivos iniciadores en la elaboración de quesos artesanales: tendencias actuales." Por Ana Arroyo y Maria Arroyo, Laboratorios Arroyo
11:00-11:30	Pausa para el café Posibilidad de visitar los stands de exposición de pósteres.
11:30-12:00	Sesión 3 "Aplicación práctica de técnicas metagenómicas para ajustar los procesos de elaboración y maduración del queso, así como para garantizar la seguridad de los productos lácteos" Por PhD. Igor Baroja, responsable de Biología Molecular en el Centro Lácteo ESNEKI
12:00-12:30	Sesión 4 "El pastoreo como práctica tradicional del sector quesero del País Vasco y su conexión con nuestro queso curado de oveja" Por Jon Arregi and Martina Urbistondo, quesería GAROA
12:30-13:00	Sesión 5 "Presentación de una historia de éxito que muestra cómo las zonas rurales pueden revitalizarse mediante modelos de elaboración de queso que combinan tradición y modernidad" Por Aitor Lobato y Sarah Hart, quesería LA LLELDIRIA
13:00-14:00	Comida Posibilidad de visitar los stands de exposición de pósteres
14:00-14:30	Sesión 6 "Quesos innovadores elaborados con leche de oveja Latxa" Por Iker Izeta, quesería ELKANO 1-GAZTAGUNE
14:30-15:00	Sesión 7 "Diversificación de quesos de leche de cabra y su impacto en el turismo local y la gastronomía" Por Alicia Gonzalez, quesería MORAITA

15:00-16:00	Sesión 8 Mesa redonda sobre "Transición del sector lácteo de leche de vaca del País Vasco hacia sistemas de producción más sostenibles" Moderado por el Centro Lácteo ESNEKI. Explotaciones de leche de vaca y queserías artesanas.
16:00-16:30	Sesión de preguntas
16:30-17:00	Ceremonia de entrega de premios a los pósteres científicos y clausura del evento