



Nota de prensa

EROSKI es colaborador estratégico del 'International Cheese Festival 2016' que se celebrará en Donostia-San Sebastián en noviembre

EROSKI SE INCORPORA AL JURADO DE LOS WORLD CHEESE AWARDS, LA CITA MUNDIAL MÁS IMPORTANTE DEL SECTOR DEL QUESO

- La responsable comercial de quesos en EROSKI, Natalia Perea, seleccionada por *Guild of the Fine Good* para formar parte del jurado del festival
- El programa de formación interna "Escuela de Frescos" de EROSKI sienta los pilares para nuevos avances del modelo de tienda "contigo", extremando la apuesta por los alimentos frescos
- Durante el último ejercicio EROSKI ha incorporado 232 novedades en quesos y ha sellado acuerdos comerciales con 11 nuevos productores, redoblando su esfuerzo por incorporar los productos de los pastores cercanos a sus puntos de venta

Donostia-San Sebastián, 18 de octubre de 2016.- [EROSKI](#) formará parte del jurado de la próxima edición de los *World Cheese Awards* que, dentro del *Euskadi Basque Country International Cheese Festival*, se celebrará en Donostia-San Sebastián en noviembre. Se trata de la cita mundial más importante del sector del queso organizada en esta ocasión por [Artzai-Gazta](#), la asociación de pastores-elaboradores de queso de oveja latxa, junto a los creadores del certamen [Guild of the Fine Food](#), la principal asociación inglesa de productos gourmet y referente internacional.

La responsable comercial de la categoría de quesos en EROSKI, Natalia Perea, ha sido seleccionada por la organización internacional del certamen *Guild of the Fine Food* para integrar el jurado oficial para la selección de los mejores quesos del mundo. Perea es licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales por la EHU-UPV y máster postgrado por ESIC. Entre otros desempeños ha sido consultora independiente en certificaciones de calidad. Perea es la responsable comercial de quesos en la cooperativa desde hace ocho años y forma parte del programa interno de formación "Escuela de Frescos".

"Para EROSKI es un honor formar parte del jurado de este certamen por cuanto supone un reconocimiento a nuestra especialización en frescos y nuestra apuesta

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)



por los productos locales. Impulsamos la puesta en valor del sector productivo comprometido con el desarrollo rural y creemos que la celebración en San Sebastián de este festival, de reconocido prestigio internacional, será un hito importante para Euskadi” ha explicado Perea.

Durante la primera jornada del festival se oficiará el World Cheese Awards, un espectáculo en el que 300 catadores internacionales probarán los 3.000 quesos frente a los profesionales del sector. *“Todos los que se presentan suelen ser muy especiales, y una tercera parte lograrán una medalla -bronce, plata, oro o superoro. Esto significa que más de 1.000 quesos incorporarán como garante de su calidad una etiqueta del World Cheese Awards que se celebre en Donostia”* ha destacado la coordinadora de Artzai Gazta y directora del Festival Internacional, Luisa Villegas. *“Desde Artzai Gazta, asumimos la responsabilidad de ser los anfitriones de este festival y concurso internacional que incluye, además, la celebración del Primer Foro Internacional de Pastoreo. Todo ello supone un reconocimiento al queso que elaboramos únicamente con leche cruda procedente de nuestros propios rebaños, el Idiazabal de Pastor, premiado a nivel mundial, por su diferenciación de otro tipo de quesos industriales, objetivo fundamental del colectivo de pastoras y pastores de Artzai Gazta”.*

“Escuela de frescos”, formación continua de las personas

El modelo comercial “contigo”, con el que EROSKI está transformando sus tiendas, profundiza en la especialización en frescos. *“La formación profesional permanente es uno de los pilares para profundizar en esta diferenciación. En este sentido, EROSKI viene desarrollado un programa de formación, denominado Escuela de Frescos, que sienta los pilares para nuevos avances del modelo de tienda ‘contigo’, extremando nuestra apuesta por los alimentos frescos”*, ha destacado la responsable comercial de quesos de EROSKI.

Con motivo de la próxima celebración del *International Cheese Festival* en Euskadi, EROSKI ha celebrado recientemente, en colaboración con Artzai-Gazta, una jornada formativa en el hipermercado de Garbera (Donostia-San Sebastián). *“Para despertar la curiosidad del consumidor son imprescindibles los conocimientos sobre técnicas de elaboración, tipos de texturas, cuidados y conservación”*, ha señalado el maestro quesero afinador, Jose Luis Martín, responsable de la formación. *“El valor del queso artesano va más allá y nos habla de valores como territorio, raza y de un*

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)



saber hacer las cosas con cariño". Jose Luis Martín acumula más de 25 años de experiencia impartiendo formación y trabajando en el afinado de quesos en estrecha colaboración con queserías.

Más de 200 profesionales de las secciones de frescos de las tiendas EROSKI han participado en la "Escuela de Frescos" desde su puesta en marcha. El objetivo es que más de 500 profesionales de la cooperativa pasen cada año por estas aulas, que cuentan con módulos específicos de Carnicería, Pescadería, Charcutería y Panadería.

"Comercializamos hasta 20.000 referencias de frescos, siendo muchas de ellas alimentos de temporada, especialmente en fruta, hortalizas y pesca, además de una creciente gama de alimentos elaborados por pequeños productores locales. Es importante conocer la historia, las formas de producción y los entornos geográficos de cada uno de ellos para valorar correctamente los productos locales en toda su dimensión y dar respuesta al creciente interés del consumidor por la producción agroalimentaria en su entorno" ha destacado Perea. Estas secciones de frescos tienen un peso superior al 25% en las ventas en hipermercados y más del 40% en supermercados, con notables crecimientos de dos dígitos en ventas gracias a la implantación del modelo "contigo".

Más de 1.400 quesos diferentes en EROSKI

El compromiso de EROSKI con el sector de los quesos se traduce en la comercialización de 1.415 quesos diferentes en su red comercial, elaborados por 216 proveedores, y unas compras en torno a los 40 millones de euros en 2015. En España existen veintiséis Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P) y una Indicación geográfica Protegida (IGP) de queso, y EROSKI trabaja con todas ellas.

"Durante el último ejercicio EROSKI ha incorporado 232 novedades en quesos y ha sellado acuerdos comerciales con 11 nuevos productores, redoblando su esfuerzo por incorporar los productos de los pastores cercanos a sus puntos de venta. El consumidor muestra cada vez mayor interés por los productos locales, por su alta calidad y por la mayor sensibilidad que muestra hacia lo cercano. El objetivo de EROSKI es conciliar ese renovado interés de los consumidores de hoy con la profesionalización y el desarrollo de muchos pequeños productores locales", ha detallado Perea.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)