# Cuéntame un Queso

# Cuéntame un Queso

## ¿Una cata de queso?, ¿una cata de vino?, ¿un cuentacuentos?, ¿qué es eso?

***"Cuéntame un queso"*** **es eso y mucho más: pretendemos transformar la cata de un queso en arte, en un maridaje donde la degustación se convertirá en un descubrimiento gastronómico y cultural. En él, los colores, los aromas, los sabores y las sensaciones serán los protagonistas. Cada queso, cada vino, cada cuento... tiene su propia historia. Pero cada explosión sensorial en nuestra boca y oídos al maridarlos sugiere otra historia que escribiremos y escucharemos juntos.**

**Saborearemos queso, degustaremos vino y escucharemos historias. ¿Cuántos momentos especiales, en soledad o acompañado, no comienzan cortando un queso y descorchando una botella de excelente vino? y esos momentos, casi siempre van acompañados de historias. Pero estas historias son siempre diferentes, por ello "Cuéntame un queso" se adapta a cada territorio, apostando por el producto local para que nuestro público apueste también por la cercanía y la sostenibilidad.**

**¿Existe un cuento para cada queso o vino, para cada maridaje? Cada maridaje es único y las sensaciones en cada persona son diferentes, pero los cuentos seleccionados son elegidos teniendo en cuenta nuestra propia experiencia y las notas sensoriales de los productos elegidos. "Cuéntame un queso" es una cata maridada particular y en ella realizamos nuestra propia selección adaptándonos a la realidad de cada lugar, a su historia e historias para la selección literaria. De esta manera planteamos el maridaje de tres quesos con vinos, cervezas, mermeladas o mieles y tres estilos de cuentos o literatura.**

### · *DESARROLLO DE LA SESIÓN* ·

| Duración | Público | Intervinientes | Aforo |
|---|---|---|---|
| **45 minutos, *aprox.*** | **Adulto** | **Narradora oral y experto en análisis sensorial del queso.** | **reducido, 15 personas, *aprox.*** |

# 1. NECESIDADES SESIONES EN DIRECTO

**Material necesario para sesión en directo:**

- **Dos micrófonos inalámbricos de solapa o micrófono craneal para narradora y para experto.**
- **Un taburete elegante (preferiblemente negro).**
- **Mesa de sonido con altavoz.**
- **Tres tipos de quesos, dos vinos y una mermelada.**
- **Tabla y cuchillos para cortar el queso.**
- **Mesas y sillas.**
- **Tres copas por persona.**
- **Un plato llano por persona**
- **Una cuchara pequeña por persona**
- **Agua**
- **Palitos de pan**
- **Servilletas y mantel individual de papel o un A3 blanco**
- **Mesa auxiliar**

**Necesidades logísticas para sesión en directo:**

**Mesas despejadas para que se sienten las personas y poner las copas encima, es aconsejable colocarlas en semicírculo y buena visibilidad.**

**Que las sillas se dispongan cerca de la narradora (a una distancia máxima de 1,50 metros) con un pasillo en medio de tal manera que la narradora pueda pasar entre el público y los asistentes tengan libertad para moverse o ir al aseo en un momento determinado.**

**Disponer las sillas en forma de semi-círculo alrededor de la narradora de tal forma que todos los asistentes tengan visibilidad.**

# 2. NECESIDADES SESIONES ONLINE

**Material y necesidades logísticas para sesión online:**

- **Cada participante inscrito deberá adquirir sus tres tipos de quesos, dos vinos y una mermelada, que se le comunicará con un tiempo suficiente para su compra.**
- **Acceso a internet y a la plataforma ZOOM**
- **Una vez inscritos se les enviará unas pautas de preparación de la cata maridajes.**

## 3. PRODUCTOS A CATAR:

**El queso y el vino (o algún otro producto que se quiera maridar) se pueden adecuar al territorio que se desee, siempre que se nos comunique con tiempo para realizar la cata de valoración previa y seleccionar cuentos o relatos.**
**También se puede marcar un tipo de literatura (por parte de la institución) y se seleccionarían textos y quesos y vinos que se ajustaran a ello.**

## 4. ESQUEMA DE ACTIVIDAD

***Introducción y presentación***

### Primer maridaje

**Sonidos.**
**Descripción sensorial del queso.**
**Explicación de la región.**
**Descripción del vino.**
**Valoración del maridaje del queso y del vino**
**Cuento**

### Segundo maridaje

**Sonidos.**
**Descripción sensorial del queso.**
**Explicación de la región.**
**Descripción del vino.**
**Valoración del maridaje del queso y del vino**
**Cuento.**

### Tercer maridaje

**Descripción sensorial del queso**
**Descripción sensorial mermelada/vino**
**Valoración del maridaje del queso y de la mermelada/vino**
**Poesía cierre**

### Conclusión y debate

***Cierre.***

# BREVE BIOGRAFÍA

## Isabel Cabrera

Narradora oral y actriz, Lanzarote

FACEBOOK: Isabel.cabrera.culture

Le gustan tanto las historias como el queso. Las empezó a amar cuando su padre se las contaba en la cama antes de cerrar los ojos. Es diplomada en Magisterio Infantil, graduada en Periodismo y cuenta con un Máster Internacional en Libros y Literatura Infantil por la Universidad de Barcelona y el Banco del Libro de Venezuela. Enamorada de la seducción de la palabra y la magia de las ilustraciones, Isabel realizó sus primeros trabajos como cuentera en 2009 en la isla de Tenerife contando en colegios, bibliotecas, librerías, y un sinfín de eventos culturales. Desde ese entonces no ha parado de contar fuera y dentro del archipiélago canario. En 2014 se traslada a su isla natal, Lanzarote, donde desarrolla su profesión como actriz y cuentera.

Ha participado en todos los festivales internacionales y regionales de narración de las islas: el Festival Internacional de Cuentos de los Silos, la Noche de cuentos de La Laguna, el Festival de Narración Oral Verano de Cuento en El Sauzal (Tenerife), el Festival de Narración Oral Cuenta con Agüimes (Gran Canaria) y el Festival internacional de oralidad Palabras al vuelo (Lanzarote) y también ha contado fuera del archipiélago, con cuentos en inglés en Francia y Letonia.

## Francisco Ruiz

Catador de quesos, Granada

El queso y las cabras le abrieron un mundo nuevo de sensaciones y experiencias. Amante del queso de cabra forma parte de la Asociación Internacional de Caprino y ha sido jurado de concursos nacionales e internacionales de quesos
Cada queso una historia de sus animales, de los pastos, de su leche, del pastor o la pastora, de la receta, del quesero y la quesera, que hacen valorar aún más cada queso. En su libro “El arte de narrar la historia, los aromas y sabores del queso” junto a otros autores nacionales e internacionales hace un repaso fácil de las pautas a seguir para describir un queso y en qué características debemos fijarnos para valorar su calidad.

# Cuéntame un Queso

Cuéntame un Queso