MEMORIA DE ACTIVIDADES DE LA KOFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2021

2021 ORDIZIAKO IDIAZABAL

Jesus Mari

ORDIZIAKO GAZTAREN KOFRADIA ORDIZIA

ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA
COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

MEMORIA ACTIVIDADES 2021

Contenido

1- BREVE HISTORIA DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 1
2- MEMORIA ACTIVIDADES 2021.....3
2.1. XXVII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2021 3
2.2 XXXI CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2021.....7
2.3 XLVIII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA 2021 12
2.4 GAZTAREN VI. BILTZARRA / VI CONGRESO. ORDIZIA 21
2.5. XXXIV CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN" 26
2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.....28
2.7 RECONOCIMIENTO QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE 41
3.- OTRAS ACTIVIDADES. 41
4.- ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS 49
5- JUNTA DIRECTIVA.....52

1-BREVE HISTORIA DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

La Cofradía nace oficialmente el 4 de setiembre de 1990 siendo apadrinada por "La Cofradía Gastronómica de San Sebastián" y "La Cofradía del Queso Cantabria".
En su comienzo la integran 17 cofrades, actualmente alcanza la cifra de 64, siendo "Cofrade Mayor" o Presidente Honorífico de dicha entidad, por acuerdo de la Asamblea, el Alcalde de Ordizia Adur Ezenarro.
Surge con un objetivo claro: "Ensalzar, impulsar y expandir el queso artesano elaborado por pastor con leche de oveja Latxa, así como organizar los concursos y actividades que tiendan a mejorar la calidad del queso Idiazabal".
El miércoles 8 de Septiembre de 2021 a pesar de no celebrarse las Euskal Jaiak por motivo de la pandemia COVID19, se celebró la XLVIII edición, del Concurso de quesos elaborados por pastores con leche cruda de oveja latxa o karrantzana, desde que está reglamentado con unas bases. A partir de 1962, se ha celebrado ininterrumpidamente dicho Concurso.
Este año también debido a la pandemia COVID19, nos hemos visto obligados a retrasar el Capítulo de nuestra Cofradía hasta que las recomendaciones de las autoridades sanitarias lo permitiesen, celebrándose finalmente el 18 de septiembre aunque eso sí, de una forma restringida..

A partir del año 1995 se realiza “La presentación y corte del Nuevo Queso Idiazabal”, conmemorando este año la XXVII PRESENTACIÓN y que este año tambien por el COVID19 tuvimos que retrasarlo y celebrarlo a campo abierto en Oiangu, el 5 de mayo de 2021.
El año 2000 comienza a organizar el Certamen “ORDIZIA TXAPELDUN” fuera del concurso de Septiembre para dar más realce al queso Idiazabal y potenciar sobre todo la calidad del nuestro queso. Este año el XXXIV Certamen, como viene siendo habitual en los ultimos años, se celebró el miercoles 13 de Octubre de 2021 pero tambien con medidas restrictivas por el COVID19.
El 1 de Octubre 2021, organizamos el VI Congreso Internacional de Queso.Ordizia que se celebró en Ordizia, dando continuidad a las Jornadas de Quesos que se viene celebrando desde el año 2016, continuando bajo la tutela de los Cursos de Verano de la UPV/EHU.
La Cofradía forma parte como jurado en concursos de Quesos de Oveja Latxa, organiza “catas comentadas de queso” y colabora en la organización de Concursos realizados en otras localidades.
Ha nombrado Cofrades de honor a ilustres personajes, amantes del Queso Idiazabal y de Ordizia.
Mantiene una estrecha colaboración con El Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Idiazabal así como con la Asociación de pastores Artzai Gazta, HAZI (Corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo del medio rural y marino), BASQUETOUR (Agencia Vasca de Turismo) y con la Diputación Foral de Gipuzkoa.
Es miembro de FECOGA (FEderación de COfradías GAstronómicas), ocupando la Vicepresidencia y Tesorería de la misma.
Está hermanada con:
- La Cofradía del Vino de la Rioja de Logroño 26-9-1992
- La Cofradía del Cava de “Sant Sadurni D´Anoia “17-6-1995
- La Cofradía del Queso Manchego en Toledo 27-6-1998
- Arabako Txakolina 21 – X – 2003
- Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos de Oviedo 08-02-2014
- Confraria do Queijo Serra da Estrela de Oliveira do Hospital - Portugal 05-03-2016

Otras distinciones a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia:
1996- COFRADIA DE LA MORCILLA DE BEASAIN
Cofrade de Honor a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.
2010- CONFRERIE CORSAIRES BASQUES DE ST. JEAN DE LUZ:
Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre.
2014- COFRADIA DEL QUESO DE CANTABRIA:
Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre.
2014- COFRADIA VASCA DE GASTRONOMIA:
Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre.
2016- PREMIO EXTRAORDINARIO DE LA ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA 2015”:
A la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.
2017- COFRADIA VASCA DE GASTRONOMIA:
Premio Caracol a la Biodiversidad 2017, a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.
2018-ORDEN DEL VOLATIN DE TUDELA:
Distinción de Honor de la Orden del Volatín, a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



2- MEMORIA ACTIVIDADES 2021

2.1 XXVII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.
Responsable: Leire Arandia.

2.2 XXXI CAPITULO DE LA COFRADIA.
Responsable: Luis Iraola.

2.3 XLVIII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.
Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.

2.4 VI CONGRESO DE QUESOS. ORDIZIA
Responsable: Manuel Iturrioz

2.5 XXXIV CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN".
Responsable: Aquilino Harto, realización Josi Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

2.6 CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.
Responsable: Tomas Bosque

2.1. XXVII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2021

Este evento creado y organizado por nuestra Cofradía y el Ayuntamiento de Ordizia desde 1995, este año al igual que el pasado, hemos tenido que celebrarlo de una forma restringida debido a la pandemia del "coronavirus COVID 19" que estamos padeciendo en todo el mundo.

En un principio teníamos programado el acto para el 7 de abril pero por los altos índices de transmisión en la localidad y su entorno, se decidió suspenderlo hasta una mejora de los indicativos de transmisión. Finalmente se decidió hacerlo el miércoles 5 de mayo, pero sin la celebración de la Feria Extraordinaria "Artzain Eguna".

En este contexto tuvimos que cancelar el acto de Homenaje que cada año realiza a una persona o entidad el CRDOP Idiazabal, no obstante y debido a que Jose Mari Uztarroz dejaba la presidencia del CRDOP Idiazabal después de 17 años, decidimos hacerle un "reconocimiento" por su labor en la dirección del Consejo Regulador.

Rueda de Prensa:

El 26 de febrero hicimos la rueda de prensa de la presentación del "corte" en el Centro DÈlikatuz de Ordizia que si bien fueron escasos los medios asistentes, el evento se divulgó tras la notificación previa a los medios de comunicación.

En la presentación intervinieron:

. Adur Ezenarro, Alcalde de Ordizia y Presidente Honorario de nuestra Cofradía.
. Miriam Molina, Gerente de la D.O. Idiazabal.
. Jose Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradia del Queso Idiazabal de Ordizia.



XXVII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2021

El Acto del "corte y presentación del nuevo queso Idiazabal", por segundo año consecutivo lo realizamos en las campas del parque de Oiangu de Ordizia, por permitirnos un mayor aforo de personas y así poder cumplir con las normativas covid.
Previo al comienzo del Acto, el pastor Aitor Iztueta del caserio Intzartzu de Lazkaomendi, condujo su rebaño de ovejas al redil que previamente se había instalado frente al caserío. Detalle aplaudido por los presentes que contribuyó a escenificar mejor el evento.
Antes de comenzar el acto, se acomodó en los asientos previamente marcadas por la organización a las personas participantes, para mantener las distancias de seguridad. Lo mismo ocurrió con los periodistas, que tuvieron una zona acondicionada para que pudiesen tomar fotografías y grabar desde la distancia, respetando los dos metros de rigor.



Al acto asistieron el alcalde de Ordizia, Adur Ezenarro; la consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, Arantxa Tapia; el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz; el director de Agricultura y Equilibrio Territorial, Xabier Arruti; la directora de Montes y Medio Natural, Arantxa Ariztimuño; el Director General de Basquetour, Daniel Solana; Félix Ajuria, Presidente del consejo de la Denominación del Queso Idiazabal; Juanma Garmendia, Presidente

de FECOGA; María del Mar Churruca, Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía; Ioritz Berra, en representación de Goimen, y Niko Osinalde, en Goitur.



COMIENZO DEL ACTO

El acto comenzó con unas palabras de bienvenida y presentación de las autoridades presentes por parte de Jose Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia. A continuación Leire Arandia, responsable del "corte" por parte de la Cofradía, hizo de presentadora del evento, haciendo intervenir primeramente al alcalde de Ordizia y presidente honorario de la Cofradía Adur Ezenarro, quien dio la bienvenida a los asistentes y agradeció a todas las personas que han hecho posible que otro año más, se pueda celebrar este evento, por apoyar al sector y al queso Idiazabal, sin olvidarse de los pastores y medios de comunicación.

También se ha dirigido a los responsables del corte de queso: "Gracias a los/as amigos/as de Jakitea por apostar siempre por el queso Idiazabal desde vuestra cocina y por seguir avanzando en la hostelería en estas difíciles circunstancias".

A continuación tomó la palabra la Consejera del Gobierno Vasco Arantxa Tapia, quien resaltó a los pastores por los "nuevos productos elaborados con leche de oveja latxa, fruto del trabajo, la innovación y la formación del sector".

Después Xabier Arruti, director de Agricultura de la Diputación Foral de Gipuzkoa se dirigió a los presentes recitando unos "bertsok" de exaltación a los pastores.

Por último Daniel Solana Director de BASQUETOUR, resaltó la importancia de la gastronomía y en particular del queso Idiazabal como uno de los atractivos más importantes en la oferta de turismo que ofrece Euskadi.







CORTE DEL QUESO

"Un queso sobresaliente", con estas palabras el cocinero Xabier Zabaleta realizó el "corte" del nuevo queso de la temporada 2020/2021.

“Iraganetik etorkizunera eramaten gaituen usai eta zapore ezin hobea; gure artzainak egindako lan haundi hau, dudik gabe gure gastronomiaren enbaxadorerik haundiena da”.
“Inmejorables el olor y el sabor de un queso que nos traslada del pasado al futuro gracias al gran trabajo que realizan nuestros pastores, sin duda, los grandes embajadores de nuestra gastronomía”.
Xabier Zabaleta del Asador Aratz de Donostia actuó en condición de presidente de JAKITEA, la asociación guipuzcoana concebida para potenciar la cocina tradicional vasca, sus productos y productores en todos los ámbitos de la sociedad.
De esta forma, la Cofradía quiso solidarizarse con el sector de la hostelería, sector que está sufriendo graves consecuencias por los efectos de esta terrible pandemia que estamos padeciendo.
Durante el acto del corte y arropando a Xabier nos acompañaron los miembros de JAKITEA:
Arantxa Agirrezabala (Kattalin, Beasain) / Elena Navarri (Kostalde, Donostia) / Rafa Gorrotxategi (Gorrotxategi, Tolosa) / Yon Pavón (Patricio, Lasarte) / Xabier Martinez (Martinez, Ordizia) / Paulino Ibargoien (Bordarxo, Usurbil) / Haritz Jauregi (Txola, Donostia) / Javier Penas (BeraBera, Donostia)



RECONOCIMIENTO A JOSE MARI UZTARROZ
Este año tampoco hemos realizado el acto de Homenaje que cada año realiza a una persona o entidad el CRDOP Idiazabal, debido a las restricciones.
No obstante y debido a que recientemente José Mari Ustarroz ha dejado de presidir la Denominación de Origen Idiazabal después de 17 años, el Ayuntamiento y la Cofradía de Ordizia así como la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), han querido tributarle un merecido “reconocimiento” por la labor que ha realizado durante estos años en pos de los pastores y el queso Idiazabal.



PREMIOS A LA REGULARIDAD

En este mismo acto la Denominación de Origen Idiazabal hizo entrega de los premios a la regularidad en la calidad, que este año recayeron:
En la categoría “Pastor Elaborador” a Ander Barandiaran Mujika de la quesería Gaztañaditxulo de Idiazabal.
En la categoría “Quesería mediana producción” a Abel Goiburu de Goiburu Gaztandegia, también de Idiazabal.
Miriam Molina, gerente del CRDOP Idiazabal por su parte, dio a conocer los datos de producción de la campaña del 2020: "Asciende a 1.375.318 kilos", dijo que a pesar del parón por la pandemia, el sector apenas se ha resentido con un 3% menos de producción, eso sí, el modelo de ventas ha variado incidiendo más en la distribución directa al consumidor.
En la actualidad, en el marco de la D. O. Idiazabal se encuentran inscritas más de 350 explotaciones, 126 queserías, 2 más que el pasado año (60 en Gipuzkoa, 20 en Araba, 14 en Bizkaia y 32 en Navarra) y 4 empresas elaboradoras.





Medios de comunicación
Este año la presencia y repercusión mediática ha sido muy importante, siendo portada en el Diario Vasco y Noticias de Gipuzkoa además de noticia el en Teleberri:
Onda Vasca / Radio Euskadi-Euskadi Irratia / Noticias de Gipuzkoa / Diario Vasco / Radio Vitoria- La ruta Slow / EITB Informativos / EITB Sustraia / Goierriko Hitza / Goierri Telebista / Onda Cero / Xorroxin Irratia / Revista Ondo Jan, Revista Gastronómica Igor Cubillo,
Podemos decir que un año más, este evento ha superado todas las expectativas que teníamos a pesar de la pandemia.
Por parte de la Cofradía asistieron Leire Arandia, Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Luis Iraola y Jesus Mari Ormaetxea.

2.2 CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2021

El pasado año 2020 y debido a la situación creada con motivo de la expansión del coronavirus, que lejos de remitir como se pensaba se fue expandiendo, decidimos suspender nuestro Capítulo.
Las condiciones de la pandemia a lo largo de este 2021 han ido mejorando pero continuando con esta anomalía del COVID19. Desde la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia estamos tratando de llevar a cabo las distintas actividades que venimos realizando anualmente, en la medida que nos sea posible.
Respecto al **Capítulo de la Cofradía** que lo deberíamos haber realizado en mayo y que no pudo ser por este motivo, lo hemos celebrado el sábado 18 de septiembre 2021, pero de una forma restringida a los componentes de la Cofradía, cofrades de Honor, representantes de la Junta de FECOGA, autoridades e invitados.

De esta forma siguiendo las indicaciones sanitarias establecidas por el COVID19, todos los asistentes al Capítulo portaron mascarillas manteniendo las distancias de seguridad y las recomendaciones oficialmente prescriptas.
Tampoco celebramos la Feria de Productos de FECOGA como en otras ocasiones.





CAPITULO

A partir de las 10,30 de la mañana fueron llegando a D'Elikatuz, los cofrades e invitados a los que situamos en el Salón Polivalente y en la segunda planta para así poder cumplir sentados con las distancias establecidas. Se sirvió un "amarretako" de bienvenida.
Desde nuestra Cofradía participamos 21 cofrades, que incluyendo a sus acompañantes sumamos 32 personas que junto con los Cofrades de Honor, invitados y sus acompañantes sumamos un total de 51 personas.
La Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) estuvo representada por los miembros de la Junta Modesto Lasa y Julio Escalante.
Autoridades: El Alcalde de Ordizia Adur Ezenarro, Bittor Oroz Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del GV y Felix Ajuria Presidente del Consejo Regulador D.O. Idiazabal.
A las 11,30 hicimos una visita guiada a la Iglesia de Nª Sª de la Asunción de la Villa de la mano de nuestra cofrade Gema López quien nos detalló el origen y características de nuestra parroquia.
Seguidamente nos trasladamos hasta la Plaza Mayor donde sacamos la foto oficial con todos los asistentes y a continuación el Grupo de Danzas Amets Bide de Ordizia, nos interpretó un baile acompañado de los txistularis.



A continuación, la comitiva se trasladó al Ayuntamiento, para celebrar la Ceremonia del Capítulo.

El acto comenzó con unas palabras de bienvenida del Secretario de la Cofradía Jose Ignacio Iturrioz quien cedió la palabra al Alcalde de Ordizia Adur Ezenarro.
Después tomó la palabra el Viceconsejero Bittor Oroz, quien reiteró su felicitación a la labor de nuestra Cofradía en pos del Sector. Es de agradecer la deferencia y apoyo que siempre manifiesta a la Cocfradía en todos nuestros Actos.
Tambien se dirigió a los asistente Felix Ajuria presidente del CRDOP diazabal felicitandonos por nuestra labor y a la que calificó como "el departamento de márketing de la D.O.
Excusamos el no poder emitir el vídeo de salutación que nos envió Juanma Garmendia Presidente de FECOGA por problemas con el audio. Si se les nombró y agradeció a los dos representantes de la Junta que asistieron.
Después se procedió al nombramiento como Cofrade Mayor al Alcalde de Ordizia.

Protocolo de Nombramiento y Reconocimiento, publico, del Cargo de "COFRADE MAYOR"
de la
"COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA / ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA"

Por los Estatutos Aprobados, Sellados, Inscritos y Vigentes de la Asociación. Y en virtud de:
El Art. 14, correspondiente al Capitulo Segundo, del que dimanan los Órganos de Gobierno y Administración y también la composición del **CONSEJO MAGISTRAL o JUNTA DIRECTIVA.**
El Art. 22, correspondiente también al Capitulo Segundo, y que se refiere a los Cargos de la **"JUNTA DIRECTIVA"** y a su **"PRESIDENCIA".**
Y de acuerdo con el **"Reglamento de Régimen Interior"**, vigente de nuestra Asociación:
Se nombra y reconoce a D. ADUR EZENARRO AGIRRE como **"Cofrade Mayor" o Presidente Honorifico** de la Asociación, por ser el Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Ordizia.
Jesus Mari Ormaetxea Maisu Handia / Gran Maestre




Seguidamente tomaron la palabra Leire Arandia, vice presidenta y José Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradía respectivamente, nombrando a los nuevos cofrades de número que han entrado en nuestra Cofradía:
Jokin Elizalde Grijalbo de Pamplona/Iruña.
Carlos Gonzalez Astiz de Ordizia

Jose Antonio Cruz Martinez de Pamplona/Iruña.
Ana Sanchez Núñez de Ordizia.
A continuación, se procedió a la presentación y nombramiento de los Cofrades de Honor, títulos que recayeron en:
Goierriko Nekazal Kooperativa (Sindikato) Ordizia, por el centenario de su fundación.
Gerardo Garmendia Pastor elaborador de queso de Zaldibia (Aralar).
OK Saskibaloia Ordizia, por su 50 aniversario.
Andoni Luis Aduriz, chef Restaurante Mugaritz de Renteria.
Iván Redondo Bacaicoa de Donostia, Consultor político y empresario.




A todos ellos, tras la lectura de sus méritos, se les entregó el diploma correspondiente y se procedió a su entronización.
Durante la lectura de los méritos, se proyectó unas imágenes de cada uno de los Cofrades de Honor, que fueron preparadas por Mikel Kerejeta.





Después tomaron la palabra para agradecer personalmente el nombramiento Arantxa Saez, Presidenta de OK Saskibaloia de Ordizia, por otra parte, Patxi Olano miembro de la Junta hizo entrega de una placa conmemorativa del 50 aniversario a Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre de la Cofradía. También lo hicieron Andoni Luis Aduriz e Iván Redondo.
José Antonio Cruz y en nombre de los cuatro nuevos cofrades que han ingresado en nuestra Cofradía nos dirigió unas emocionantes palabras.
Como colofón las dantzaris del Grupo Amets Bide bailaron un “aurresku” de honor.









Al término del Acto el Cofrade Mayor, los cofrades entrantes y de honor firmaron en el libro de Actas de la Cofradía.
El Alcalde realizó la despedida, agradeciendo su asistencia a todos los cofrades, Autoridades e invitados asistentes.
Posterior nos dirigimos al Restaurante Martinez donde celebramos el almuerzo de hermandad.



Nota:
La presencia de los numerosos medios de comunicación que han seguido este nuestro XXXI Capítulo de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, podemos considerarla como uno de los que más difusión mediática hemos tenido, debido a la importancia de nuestros nuevos Cofrades de Honor.
Este hecho nos ha permitido difundir y expandir el conocimiento de nuestro queso Idiazabal y nuestra Villa Ordizia, como algunos de los objetivos que nos marcamos.
Medios de Comunicación: Diario Vasco, Goierriko Hitza, Goierri Telebista, ETB informativos mediodía y noche, Antena3, El Mundo, La Vanguardia, La Sexta, msn.com, lavozdelsur.es, Telecinco, Europa press, niusdiario.es, elconfidencial.com, El Correo, huffingtonpost.es, etc

2.3 XLVIII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA 2021



Este año también continuamos con los efectos de la pandemia COVID19 aunque con los efectos más atenuados y las restricciones más relajadas aun así, no se han podido celebrar las tradicionales Euskal Jaiak de Ordizia dentro de las que se celebraba nuestro **Concurso de Quesos de Oveja Latxa** elaborado por pastores, pero al igual que el pasado año y considerando la importancia y resonancia que tiene en el sector nuestro Concurso, hemos conseguido celebrarlo, esta vez sí, en miércoles día de mercado.

El Concurso se realizó en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia el miércoles 8 de Septiembre 2021. La asistencia se limitó a los pastores participantes, autoridades, prensa e invitados, todos ellos debidamente acreditados.

Las medidas de seguridad higiénicas fueron de acuerdo con los protocolos que para este fin se elaboraron conjuntamente por los expertos del CRDOP Idiazabal, Ayuntamiento de Ordizia y la propia Cofradía.

CONCURSO

El mejor queso de la 48 edición del Concurso de quesos de oveja latxa y/o carranzana elaborados por pastores de Ordizia, fue a parar en esta ocasión a la localidad goierritarra de Segura del pastor y elaborador Eneko Goiburu de ONDARRE GAZTANDEGIA. Se da la circunstancia que su madre Karmele Murua lo ganó tambien en la edición del año 2016.

"Con la de hoy, la tercera generación de la familia ha conseguido la tercera victoria en Ordizia", decía un emocionado Eneko mientras el alcalde, Adur Ezenarro, le ponía la txapela.




Se presentaron a Concurso 45 quesos, 2 más que el pasado año, nos parece que dadas las circustancias, la participación ha sido muy buena.

- ARABA 10
- BIZKAIA 3
- GIPUZKOA 21
- NAFARROA 11

De los quesos presentados 18 fueron ahumados y 27 blancos.





Después de la cata previa, los 14 quesos finalistas fueron:

Aitor Urien Telletxe	Abadiño (Bizkaia)
Kerixara,S.L.L.	Oleta (Araba)
Ander Barandiaran	Idiazabal (Gipuzkoa)
Ainhoa Goñi Ormart	Lesaka (Nafarroa)
Francisco Javier Muñoa	Zerain (Gipuzkoa)
Bostibaieta, S.C.	Legutio (Araba)
S.C. Balda, Artola y otros	Unanua (Nafarroa)
Baztarrika, S.C.	Gabiria (Gipuzkoa)
Marta Perez Loperena	Egozkue (Nafarroa)
Unai Lekuona Ruiz de Luzuriaga	Araia (Araba)
Eneko Goiburu “Ondarre”	Segura (Gipuzkoa)
Joseba Insausti Mujika	Ordizia (Gipuzkoa)
Beñat Egaña Albizu	Mutriku (Gipuzkoa)
Agerre Buru, S.C.	Aia (Gipuzkoa)

De los 14 quesos clasificados, 6 fueron ahumados y 8 blancos.




CLASIFICACIONES XLVIII CONCURSO DE QUESOS:

1- ENEKO GOIBURU “ONDARRE”	SEGURA	1720,00 PTOS.
2- JOSEBA INSAUSTI “OTATZA”	ORDIZIA	1706,00
3- BEÑAT EGAÑA “GOIENETXE”	MUTRIKU	1688.00
4- MARTA PEREZ LOPERENA “LOPERENA”	EGOZKUE	1682,00
5- UNAI LEKUONA	ARAIA	1666,00




JURADO

En esta edición tambien el jurado, al igual que el pasado año, ha sido restringido a 16 componentes por mantener las distancias.

Juan Mari Arzak presidente del jurado, intervino en la selección del mismo pero declinó el asistir al Concurso como medida preventiva. Por otra parte el día anterior al Concurso nos avisó Pedro Subijana que había tenido un accidente domestico y se habia lesionado el peroné, por lo que no pudo venir. Por esta razón le comunicamos a Martín Berasategi que ejerciese de portavoz del jurado.

Al resto de miembros que habitualmente participan, se les envió un escrito donde se les explicaba las razones que nos obligó a restringir el jurado.

Los componentes del jurado de este año 2020 fueron:

<u>PRESIDENTE</u>

Juanmari Arzak (ausente)

<u>TECNICOS</u>

Joserra Agiriano Barrón	Técnico Queso Idiazábal
Carmen De Vega	Técnica Queso Idiazábal
Maria Jose Garcia	Técnica Queso Idiazabal
Patxi Pérez Elortondo	Técnico Queso Idiazábal
Alfredo Fernández	Técnico Queso Idiazábal
Maider Oleaga	Técnico Queso Idiazábal
Maria Jose García	Técnico Queso Idiazabal

<u>COCINEROS</u>

Martin Berasategi	Rte “Martin Berasategi” de Lasarte.

Elena Arzak	Rte “Arzak” de Donostia.
Hilário Arbelaitz	Rte “Zuberoa” de Oiartzun.
Xabier Zabaleta	Rte “Aratz” de Donostia (JAKITEA)
Andoni Luis Aduriz	Rte “Mugaritz” de Renteria.
Ander Gonzalez	Rte “Astelena” de Donostia
<u>PERIODISTAS</u>	
Mikel Zeberio	Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC“
Mitxel Ezkiaga	Periodista. “DIARIO VASCO“
Mara Sanchez	Periodista y Catadora de Madrid




DESARROLLO DEL XLVIII CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA

- **Viernes 3 de Septiembre a las 11,30h**, se hizo la rueda de prensa de presentación del Concurso en el Salón Polivalente de D’Elikatuz de Ordizia.

Asistieron el alcalde de Ordizia Adur Ezenarro, la teniente de alcalde Maitane Alvarez, Leire Arandia Directora de D’Elikatuz, Jose Ignacio Iturrioz Responsable del Concurso de la Cofradia y Jesus Mari Ormaetxea de la Cofradía.

Excusaron su asistencia la D.O. por encontrarse de viaje.

La representación de medios de comunicación fue excasa y no tuvo mucha repercusión en la prensa del día siguiente.



- **Lunes 6 de Septiembre a las 15,00h**, se llevó a cabo la recepción de quesos y su control, en las dependencias de Artzai Gazta en Idiazabal por parte del Comité de Calidad, para hacer cumplir las bases estipuladas del Concurso. Manuel Iturrioz representó a la Cofradía como responsable del mismo, tambien participó nuestra cofrade Anaiz Markiegi.

Como en años anteriores, se levantó un Acta de la Recepción con la conformidad del Comité de Calidad.



- **Martes 7 de Septiembre a las 10,00h.** Montaje de la infraestructura del frontón por parte de los empleados del Ayuntamiento. Jose Ignacio Iturrioz que estaba presente y aprovechando que estaban los empleados del Ayuntamiento, dejaron practicamente montada toda toda la infraestructura. A la tarde se terminó de distribuir y ordenar el material para el Concurso.

- Miércoles 8 de Septiembre, DIA DEL CONCURSO.

La entrada al Frontón se hizo de forma restringida permitiendose unicamente a la organización, miembros del jurado, pastores, autoridades, prensa y unos pocos invitados.

En todo momento se hizo cumplir con el Protocolo de medidas higiénicas convenidas y facilitadas a todos.

- Recepción Frontón a las 9,30h. Este año debido al COVID19 y al objeto de minimizar los movimientos, los quesos se trasladaron de Artzai Gazta directamente al Frontón donde se hizo la recepción de los quesos.

Se procede a desprecintar los quesos, su identificación y puesta de los números correspondientes del Concurso a cada queso.





- Sorteo notario y distribución de los quesos en las 7 mesas a las 10,00h. Se hizo el reparto equitativamente por mesa, primero los quesos blancos y luego los quesos ahumados. Fue verificado por el CC y comprobados por el Sr. Notario y Jose Ignacio Iturrioz, según el DC02. Labor que se realizó correctamente.

- Composición jurado y cata a las 10,30h.

Se empezó con la cata puntualmente con todos los miembros del jurado.







J. Agiriano/Mara Sanchez/Marisol Vicente/Mikel Zeberio/Maider Oleaga/Ander Gonzalez



M.J.Garcia/Xabier Zabaleta/Carmen Vega/Andoni L.Aduriz/A. Fernández/Mitxel Ezquiaga



Hilario Arbelaitz / Elena Arzak / Patxi Pérez Elortondo / Martin Berasategi

- Cata previa.

Este año tambien, hemos tenido que modificar el Protocolo como medida de seguridad para evitar que los quesos fuesen manipulados por los miembros del jurado.

Al igual que el Psado año, se asignó un cofrade por mesa encargado de mostrar, cortar los quesos y preparar las cuñas para la prueba, en una placa de petri, a cada miembro del jurado, sin embargo dejamos que inspeccionaran los quesos manualmente.

Se puntuó y valoraron todos los quesos por mesa, siendo seleccionados los 14 que obtuvieron mejor puntuación del total de los presentados.

Las fichas de cata fueron cumplimentadas por el técnico de la DO de acuerdo con el resto de jurados de cada mesa, según la puntuación que se indica en la ficha.

En el proceso del cambio por letras en esta ocasión de hizo por parte de dos miembros de la Cofradía y uno del Comité de Calidad. Se habilitó una carpa para preservar de las miradas del público.




- Diplomas 14 Finalistas

Se procedió a la entrega de los diplomas de Acreditación de Finalistas a los 14 pastores seleccionados de forma individual y preservando las distancias.





- **Cata final**.

Siguiendo con el mismo criterio de manipulación, se crea un equipo de tres cofrades en el que uno irá mostrando los quesos por mesa para su valoración visual, otro dispondrá las placas petri con su identificación y uno solo será el encargado de cortar las cuñas para prueba.

Se entrega a cada miembro del Jurado la ficha de cata DC03 que rellena con su criterio particular y para el registro de los datos en el sistema, son recogidos por un cofrade de cada mesa y son llevados a la mesa de control.



- Entrega de Premios ganadores del XLVIII Concurso Quesos de Ordizia.

Una vez conocidos los datos de las puntuaciones, recogidos del equipo de informática, Jose Ignacio Iturrioz, caligrafia los diplomas con los nombres de los cinco finalistas.

Del protocolo de entrega de premios, se encargan Jesus M. Ormaetxea y el Alcalde, Adur Ezenarro.





Primer clasificado: Eneko Goiburu "Ondarre Gaztandegia" de Segura (Gipuzkoa)





2º: Joseba Insausti de Ordizia **3º:Beñat Egaña de Mutriku**





4º: Marta Perez Loperena de Egozkue **5º: Unai Lekuona de Araia**

- Subasta.

En cuanto a la subasta, que se realizó de forma presencial, el medio queso fue adquirido en 9400 Euros por el Hotel El Cisne de Zaragoza y fue recogido por su Director Javier Garcia quien manifestaba que el queso lo compartiría con sus clientes. Tuvo una gran repercusión mediatica en los periodicos de Zaragoza.




- Varios.
Este año también se ha instalado una pantalla gigante con retransmisión en directo del transcurso del Concurso. A su vez fue retrasmitido vía internet por las redes sociales.
- Locutoras. Contamos con Arantxa Arza como presentadora del evento, que con su experiencia lo hizo muy bien. Tambien en esta edición se transmitió con el lenguaje de signos todo el evento, gracias a la gentileza de nuestra cofrade Amagoia Osinalde que lo hizo de forma impecable.





- Informática.
Funcionó todo perfectamente y rápido, a tener en cuenta que fueron los miembros de la Cofradía quienes se encargaron de comprobar y pasar los datos al ordenador. En esta ocasión participaron Mikel Kerejeta, Anaiz Markiegi, Jose Mari Lizarazu y por vez primera Carlos Astiz.




- **Prensa.**
Se encargaron Leire Arandia y Alberto Garin por parte de la Cofradía y el equipo de comunicación del Ayuntamiento de atender y acreditar a todos los medios. En total 14 medios de comunicación:

GOIERRIKO HITZA
SEGURA IRRATIA
EITB INFORMATIVOS
TVE
SUSTRAIA ETB
GOIERRI TELEBISTA
DIARIO VASCO
EUSKADI IRRATIA
RADIO EUSKADI
RADIO VITORIA (LA RUTA SLOW)
ONDA CERO
BERRIA
FOKU
NOTICIAS DE GIPUZKOA



Cofrades participantes en el Concurso.

. Jose Ignacio Iturrioz
. Mikel Kerejeta
. Luis Iraola
. Martin Sagastizabal
. Leire Arandia
. Felix Murua
. Manolo Iturrioz
. Akilino Harto
. Antton Murgiondo
. Arantxa Fernandez
. Jesus Mari Ormaetxea
. Jose Ramon Garcia
. Iñaki Almandoz
. Tomas Bosque
. Anaiz Markiegi
. Amagoia Osinalde
. Jose Mari Lizarazu
. Alberto Garin
. Javier Ormaetxea

2.4 GAZTAREN VI. BILTZARRA / VI CONGRESO. ORDIZIA 2021



La Cofradía del Queso Idiazábal de Ordizia contando con la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa, HAZI Fundazioa, el Ayuntamiento de Ordizia y dentro de los Cursos de Verano de la EHU/UPV, organizó el 1 de Octubre 2021, el VI Congreso de Queso. Ordizia.

El 28 de Septiembre se presentó a la prensa el Congreso en el Palacio Miramar de Donostia, sede de los Cursos de Verano de la EHU/UPV, presentación que corrió a cargo de las siguientes autoridades y responsables del Concurso:

. Itziar Alkorta, Directora de los Cursos de Verano de la UPV/EHU

. Xabier Arruti, Director de agricultura y desarrollo rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa.
. Adur Ezenarro, Alcalde de Ordizia.
. Manuel Iturrioz, Responsable del Congreso. Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.
. Jose Ignacio Iturrioz, Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.
. Jesus Mari Ormaetxea. Cofradia del Queso Idiazabal de Ordizia.



El VI Congreso del Queso de Ordizia, ha seguido los cauces en cuanto a organización de la Jornada se refiere, similares a los de la V edición. Aunque la situación sanitaria por efecto del Covid, presentaba unas características mucho mejores que las del año pasado, una elemental prudencia y el éxito obtenido en la Jornada celebrada el pasado año nos reafirmó en hacerlo de esta manera. Esta bonanza del estado de la pandemia, y la consiguiente relajación de las medidas, impuestas y aconsejadas por las autoridades, nos ha permitido celebrar el acontecimiento en un escenario más cálido y confortable para un evento de estas características como es el salón de Actos del Palacio Barrena. Como en la edición del año pasado, el Congreso fue transmitido a las redes por **MiSoluzion**. Subrayar que entre los asistentes de forma presencial y virtual alcanzamos un seguimiento de 62 personas, lo que supone un éxito, para un evento focalizado a una actividad tan específica.

A las 9 de la mañana tuvo lugar la inauguración del Congreso con las intervenciones de:

- Itziar Alkorta Idiakez, Directora académica de los Cursos de Verano de la UPV/EHU.
- Xabier Arruti, Director de agricultura y desarrollo rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa.
- Bittor Oroz Izagirre, Viceconsejero de agricultura, pesca y política alimentaria del Gobierno Vasco.
- Adur Ezenarro Agirre, Alcalde de Ordizia.
- Manuel Iturrioz, Responsable del Congreso y miembro de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



A continuación y tras el capítulo de agradecimientos a los sponsors por parte de los miembros de la Cofradía Leire Arandia y Manuel Iturrioz, intervino **D. Javier González Núñez**, copropietario de la explotación familiar **SAT Rodanoble,** muy conocida y considerada incluso fuera del área geográfica de La Mancha de donde procede, con su ponencia: **La oveja manchega y el pastoreo.** Entre otras cosas, expuso como las condiciones sociales, económicas y las propias políticas agrarias, han influido en los sistemas de producción más extendidas en su zona y de qué manera estos sistemas tanto extensivos como semi extensivos, donde el pastoreo es una filosofía medioambiental para una producción sostenible, se han visto afectados. Dio además unas pinceladas de la percepción que la sociedad tiene de la ganadería y la creciente demanda de productos más sostenibles en su proceso de obtención donde el pastoreo juega un papel importante.



La siguiente ponencia **Afinado del queso**, fue presentada por Jose Luis Martín, **Martín afinador**, homenajeado por nuestra Cofradía en el Corte del Nuevo Queso en el año 2007. Personaje enormemente respetado en el Sector Quesero. Su ponencia discurrió a través de los siguientes conceptos: 1.- Afinado, 2.- La figura del afinador. 3.- Cavas de afinado. 4.- Las familias. 5.- Las cortezas. 6.- Comercialización. Retos y nuevas tendencias. Seguida con enorme interés por los pastores por los conceptos desarrollados hasta la base de una forma amena y sencilla, incluso para el personal ajeno al Sector inscrito a través de los Cursos de Verano de la UPV.



Tras el lunch, que en esta edición tuvo lugar en el mismo Palacio Barrena, servido por el Restaurante Txindoki, tuvo lugar la exposición: **Comercialización**. **Llegar y satisfacer al Consumidor,** por Gotzon Elizburu**.** Su exposición trató sobre el objetivo de los queseros, de ser necesarios para el Mercado (Consumidores) y de cómo contribuir al posicionamiento de las tiendas, según la estrategia de cada Distribuidor. Consumidores a quienes se atiende desde distintos canales y que además cambian en su comportamiento según los condicionantes externos (ej. COVID) o de aspecto personal (situación económica, arraigo, salud, canales, etc.) Además y desde una Calidad intrínseca del Producto y una adecuada Calidad Comercial, abordará la necesidad de tener definido un posicionamiento, una diferenciación (hasta la Singularidad) y un suficiente nivel de notoriedad. Muy interesante exposición que, fue seguida con enorme interés sobre todo por los pastores presentes



A continuación tuvo lugar la **Mesa redonda.** Moderada por **Don. Félix Ajuria,** Pastor **y** Presidente de la D.O. del Queso Idiazabal y Don. **Jakoba Errekondo que trató**:
Sobre el peligro de extinción del pastoreo de montaña en zonas emblemáticas de la geografía de Euskadi, en las que actualmente priman actividades qué en opinión de los propios pastores, relegan al pastoreo a posición secundaria y sin importancia.
Sobre la influencia de las cada vez mayores exigencias sociales de todo tipo que condicionan la vida de los pastores, hasta el extremo de hacerles poner en duda si sus condiciones de vida van mejorando con el tiempo. Ambos temas responden a la petición de ser abordados que hicieron los pastores en la **V edición del Congreso.**
La mesa redonda contó con la presencia de los representantes de la **Diputación Foral de Bizkaia, Arantza Atutxa, Directora General de Agricultura e Iñaki Arrazola Madina, Dtor. de Ganadería,** también con pastores y técnicos del **Parque Natural de Gorbeia,** presencia fruto de las gestiones realizadas por la Cofradía para tratar de dar contenido

a las instrucciones transmitidas por los participantes en la mesa redonda del V Congreso. Tras el debate, los pastores de la zona quedaron satisfechos de los compromisos adquiridos por parte de las Instituciones, con lo que el objetivo de la mesa redonda del Congreso quedó a nuestro juicio y el de los pastores de la zona presentes, cubierto**.**



Decir que el primer asunto que nos fue planteado, tuvo poco desarrollo en el debate por que rápidamente se llegó a la conclusión, que aunque con alguna desventaja por otra parte común a cualquier otra profesión, la vida del pastor ha mejorado ostensiblemente con respecto a épocas pasadas.

Tras la mesa redonda y siendo las 13,45, dimos por concluido el VI Congreso.



Una vez finalizado el mismo, y tal como estaba programado, tras una rápida comida en el Rte Martinez, los técnicos de la Mancomunidad de Enirio de la DFG, junto con los técnicos del Parque de Gorbeia, la Alcaldesa de Zeanuri, Eider Ajuriaguerra, los pastores del Parque de Gorbeia presentes en el Congreso, y los representantes de la Cofradía nos desplazamos a Aralar a visitar las txabolas de Doniturrieta, para que siguiendo las instrucciones de los pastores bizkainos, las autoridades relacionadas con Gorbeia, observasen el trabajo realizado fundamentalmente por la DFG en dotar de infraestructuras que alivien la dureza del trabajo de los pastores en Aralar y tratar de conseguir en la medida de lo posible avances en la misma dirección.

Constatar la satisfacción y agradecimiento de los pastores del Gorbeia a la Cofradía por el trabajo realizado en el trabajo encomendado.







2.5. XXXIV CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN" 2021

Se celebró este XXXIV Certamen "Campeón de Campeones" coincidiendo con el miércoles, día de feria en Ordizia, el 13 de Octubre 2021. En esta ocasión y por primera vez, lo hicimos dentro de la Plaza del mercado donde se instaló un estrado en la parte central rodeado de los puestos de los baserritarras. El resultado fue muy satisfactorio. En todo momento se guardó las distancias de seguridad y fue obligatorio el uso de mascarillas.

En este Certamen concursan los pastores vencedores del concurso que se celebra en Ordizia en la feria especial del mes de septiembre en los diez últimos años.

Este año también se aplicó el reglamento en el que se presenta 1 queso por año y pastor, presentándose los 10 quesos que correspondían, los cuales como en años precedentes no se pagaron a los pastores.

Los premios se mantuvieron los mismos que desde el 2012, 300€, 200€ y 100€ para los tres primeros respectivamente, manteniéndose en 8,5 puntos para optar al trofeo Queso de Oro. Siendo 7 puntos mínimo los necesarios para conseguir las medallas de oro, plata y bronce.

Este año el ganador ha superado la puntuación de 8,50 por lo que ha sido merecedor del "queso de oro" además de los premios correspondientes.

Recuperamos el número de componentes del Jurado a siete participantes, los componentes del mismo fueron:

PRESIDENTE

Jose Juan Castillo	Cocinero fundador ''nueva cocina vasca ''

TECNICOS

Victoria Urresti	Técnica Queso Idiazabal
Patxi Perez Elortondo	Técnico Queso Idiazabal

COCINEROS

Felix Manso Ibarla	Rte. Manso de Irun
Imanol Zubelzu	Basque Culinary Center (BCC)

PERIODISTA

Aitzol Zugasti	"Noticias de Gipuzkoa"
Eli Belaunzaran	"El Diario Vasco"





El nivel de quesos presentados fue, una vez más, extraordinario, los dos quesos presentados por Julen Arburua de la quesería KORTARIA de Lekaroz, superaron la puntuación de 8,50 llegando uno de ellos a los 9,07 puntos sobre un máximo de 10, lo que le acreditó como ganador del Queso de Oro.

La clasificación fue la siguiente:

QUESO	**NOMBRE PASTOR**	**LETRA**	**PUNTUACIÓN**
2018	JULEN ARBURUA "KORTARIA" (LEKAROZ)	I	9,07
2016	JOSEBA INSAUSTI "OTATZA" (ORDIZIA)	E	8,79
2019	JULEN ARBURUA "KORTARIA" (LEKAROZ)	C	8,76
2015	JON ETXEBARRIA "IPIÑABURU" (ZEANURI)	A	8,32
2021	ENEKO GOIBURU "ONDARRE" (SEGURA)	J	8,18
2020	PATXI LOPEZ DE URALDE (LARREA)	B	7,25
2013	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	D	7,20
2012	JON ETXEBARRIA "IPIÑABURU" (ZEANURI)	F	7,15
2014	KARMELE MURUA " ONDARRE " (SEGURA)	H	7,11
2017	JOSE LUIS ODRIOZOLA "AGERRE BURU" (AYA)	G	7,11

REPARTO DE PREMIOS

1ª Saria: "URREZKO GAZTA" GARAIKURRA, URREZKO DOMINA eta 300 €.

1er Premio: Trofeo "QUESO DE ORO", MEDALLA DE ORO y 300 €.

EMAILEA - ENTREGA.

- ADUR EZENARRO (Ordiziako alkatea).
- JOSE JUAN CASTILLO (Epaimaleko Lehendakaria)

2. Saria: ZILARREZKO DOMINA eta 200 €

2º Premio: MEDALLA DE PLATA y 200 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

- JAVIER PLASENCIA (Eusko Jaurlaritza Berrikuntza eta Elikagaien Industriako Zuzendaria).
- FELIX AJURIA (Idiazabal gaztaren jatorri Lehendakariordea).

3. Saria: BRONTZEZKO DOMINA eta 100 €

3er Premio: MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

- IÑAKI LABAKA (Gipuzkoako Foru Aldundia).
- JESUS MARI ORMAETXEA (Ordiziako Gaztaren Kofradia Maisu Handia)

Una vez finalizado el Certamen, se efectuaron unas fotos con todos los pastores, miembros del Jurado, autoridades y organizadores de la Cofradía.



Medios de Comunicación:

- Diario Vasco
- Noticias Gipuzkoa
- Goierriko Hitza

- Goierri Telebista
- EITB Informativos.
- EITB2 “Qué me estas contando”
- Onda Vasca.

Segura Irratia.

La repercusión mediática fue más que aceptable, fuimos noticia en EITB, “El Diario Vasco”, Revista ON y otros medios de comunicación.



Varios:

- El desarrollo del Certamen se realizó con mucha fluidez y sin problemas, adaptando en todo momento a lo establecido en el PROTOCOLO 2021.

Como indicado anteriormente, el realizar este evento dentro de la Plaza, realza el evento.

-Acudieron representantes del Gobierno Vasco y de la Diputación, previamente invitados.

- Informática: bien y con fluidez
- Se entregó un queso a cada uno de los miembros del jurado y autoridades. La D.O., según Convenio, facilitó los quesos que en esta ocasión fueron de ONDARRE.
- Tuvimos la visita de Mikel Zeberio, Juanma Garmendia y Roberto Ruiz.
- La comida posterior se celebró en el Restaurante Martinez, asistiendo 22 comensales, 8 pastores, del CRDOP, la Diputación, 4 miembros del jurado, Mikel Zeberio y 7 de la Cofradía. El coste en principio lo asumen entre la Cofradía y la D.O. ya que el Ayuntamiento no se comprometió.

2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.

Este año 2021 al igual que el pasado año, está caracterizado por la pandemia COVID19 que estamos padeciendo, nos ha limitado mucho la celebración de las catas que teníamos previsto llevar a cabo a lo largo de este año.

Todas las catas las hemos realizado siguiendo las indicaciones preventivas dictadas por las autoridades sanitarias.

CATA VIRTUAL IRUÑA

Nuestro cofrade Daniel Innerarity se pone en contacto con Manuel Iturrioz para solicitarle la posibilidad de hacer una cata de queso virtual con un grupo de amigos de Iruña y además poder conocer la función de nuestra Cofradía y sus actividades.

La misma la realizamos el 12 de marzo 2021 en D’Elikatuz y participamos, con la vestimenta, Manuel Iturrioz, Josi Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

Nos enviaron tres cuñas de distintos quesos, de Araba (La Leze), de Gipuzkoa (Agerreburu) y otro de Nafarroa, con su correspondiente vino, bonito y pan, todo un detalle.
Josi habló de los Concursos que organizamos, Manuel del Congreso y las catas y Jesus Mari del resto de actividades que organizamos.
Según nos trasladaron la experiencia resultó muy buena y quedamos en hacer una cata presencial en Iruña tan pronto podamos.

CATA QUESO IDIAZABAL ESCUELA HOSTELERIA LEIOA (EHU/UPV)

Gonzalo Ibáñez Jefe Dpto. Servicios de la Escuela de Hostelería de Leioa de la EHU/UPV sita en el campus de la Universidad, se puso en contacto con nosotros por mediación de Iñigo Sanz de la Escuela de Hostelería de Laredo y que fue alumno de Leioa, para pedirnos si podríamos hacer una cata comentada de queso en dicha escuela. Después de pasarles información y de varios contactos quedamos en hacerla el miércoles 24 de marzo 2021 por la mañana.
Comenzamos explicando, por parte de Jesus Mari Ormaetxea, el origen y función de nuestra Cofradía así como la vinculación de Ordizia con el sector primario a través de su centenario Mercado Semanal y como consecuencia con el mundo del queso. A continuación proyectamos dos videos uno de la Quesería Ipiñaburu de Zeanuri, al objeto de contextualizar el mundo del pastoreo y su entorno y otro video de elaboración de queso por parte del pastor Joseba Insausti.
La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomás Bosque, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal, sin olvidarnos de hablar de la oveja Latxa y su contexto de manejo extensivo y por tanto beneficioso a la sostenibilidad y medio ambiente.
Se comenzó con un queso blanco joven de la Quesería “Mausitxa” deElgoibar, seguidamente se cató un queso de larga maduración de la Quesería “Otatza” y por ultimo un queso de las mismas características pero ahumado.
En el transcurso de la cata, Jose Ignacio Iturrioz elaboró de forma artesanal un queso, mostrando y explicando cada fase de su elaboración. El queso elaborado se quedó en la Escuela para su maduración. También les facilitamos un molde y paños de lino para que hagan prácticas con los alumnos.
A la cata asistieron además de cuatro profesores de la Escuela de Hostelería, 14 alumnos del Curso de Servicios de Restauración de grado medio (maestresala).
Posteriormente el Director de la Escuela Ibon Andraka nos enseñó las instalaciones de la Escuela, el Centro de I+D, las cocinas y la magnífica bodega de vinos que disponen totalmente informatizada.
Tanto los alumnos como los profesionales que asistieron, nos manifestaron su satisfacción por la cata realizada, participando de forma muy activa con sus preguntas y comentarios.Nos emplazaron a repetir en otras ocasiones tanto las catas como hacer maridajes con vinos.
Por parte de la Cofradía colaboraron los cofrades Tomas Bosque, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



DEGUSTACION QUESO IDIAZABAL ASADOR ARATZ DE DONOSTIA

El 24 de marzo 2021 tuvo lugar en el Asador Aratz de Donostia la presentación de la "temporada de primavera" marcada por la sensibilidad de este restaurante hacia las carnes del País, los productos de temporada y kilometro "0", una de las características de la cocina de los hermanos Iker y Xabier Zabaleta propietarios de este restaurante.
En esta ocasión cocinaron un buey de 1300kgs., criado en un caserío próximo a Ibaeta y que presentaron para su degustación a destacados medios de comunicación como DV, Noticias Gipuzkoa, Josema Azpeitia de la revista Ondo Jan, la bloguera japonesa June Yamaguchi, la Agencia de Turismo Discover San Sebastián, Aitor Buendía de Radio Euskadi/Vitoria y el programa Sustrai de ETB así como invitados de varios entidades, restaurantes y hostelería.
Xabier Zabaleta nos invitó a participar para presentar y dar a degustar dos quesos de la DO Idiazabal, uno de ellos ahumado de la quesería Azkarra de Galarreta y otro joven del pastor Unai Lekuona de Araia.
En la presentación estuvimos acompañados por Felix Ajuria nuevo presidente del CRDOP Idiazabal quien departió con los asistentes.
En este encuentro anunciamos que será Xabier Zabaleta en nombre de la Asociación JAKITEA quien efectuará el "corte del nuevo queso" en Ordizia.
Asistimos de la Cofradía Tomas Bosque, Josi Iturrioz, Javier Ormaetxea, German Berakoetxea y Jesus Mari Ormaetxea.



CATA QUESO MANCHEGO / IDIAZABAL EN LA SOCIEDAD GAZTELUBIDE (DONOSTIA)

El martes 15 de junio se mantuvo una reunión en la tienda degustación de productos manchegos que Alfredo Medina, Gran Maestre de la Cofradía del Queso Manchego, tiene en Donostia.
Auspiciado por FECOGA, dentro del marco de colaboración entre Cofradías, al objeto de dar a conocer los productos que defienden cada una así como la difusión de sus

actividades a las personas en general, vemos interesante el organizar una cata conjunta de queso Idiazabal y Manchego.
Este encuentro se realiza para ver cómo organizar la cata conjunta y también conocer las instalaciones de la tienda para efectuar la misma.
A la reunión asistieron por parte de la Cofradía Josi Iturrioz, Manolo Iturrioz, Tomas Bosque, Iñaki Almandoz y Josean Ormaetxea.
De Fecoga Juanma Garmendia y Modesto Lasa.
Por parte del queso Manchego Alfrado Medina.
Como invitado participó el afamado exciclista Txomin Perurena.
Tras la reunión Alfredo ofreció una degustación de productos manchegos.




Posterior a esta reunión, mantuvimos otra el 24 de junio Alfredo Medina su hermano Pepe, Juanma Garmendia y Jesus Mari Ormaetxea al objeto de concretar el lugar y la fecha de la cata. Se decide hacerla en la sociedad Gaztelubide de Donostia el miércoles 30 de junio a las 19,00h.

Cata comentada conjunta de Queso Manchego y Queso Idiazabal en Gaztelubide

Por iniciativa de la Cofradía del Queso Manchego y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia se ha celebrado en la sociedad gastronómica donostiarra Gaztelubide, el 30 de junio a las 19:00 horas, una Cata comentada conjunta de Queso Manchego y Queso Idiazabal. La Junta Directiva de FECOGA ha colaborado en la coordinación y organización de la misma.
En todo momento se aplicó el protocolo para la prevención del COVID19 establecido por nuestra Cofradía y dirigido a los más de 50 asistentes a la cata.
Ilusiona, y mucho, celebrar una cata como ésta, especialmente tras un largo periodo de ocho meses durante el que nuestras sociedades han estado cerradas a cal y canto por culpa del maldito “bicho”.
Los asistentes recibieron por escrito la siguiente información sobre las cofradías, sus quesos y FECOGA. Una forma de acercar estas realidades a los asistentes.



1. - Cofradía del Queso Manchego: La Cofradía del Queso Manchego fundada en Toledo en febrero de 1991, siendo apadrinados en 1993 por la Cofradía del Queso Idiazabal, la Real Cofradía de los Amigos del Principado de Asturias, la Cofradía del Queso de Cantabria y la Cofradía de Queijo Serra de Estrela. Impulsores y creadores de los Premios a la Calidad diferenciada. Trabajan incansablemente en la defensa del Queso Manchego. Nos presentaron los siguientes quesos:

1.- Maese Miguel semicurado, 3 meses de curación, leche oveja manchega pasteurizada.

2.- Maese Miguel curado, 9 meses de curación, leche oveja manchega pasteurizada.

3.- Queso Mercedes curado, elaborado con leche de oveja pasteurizada, con una curación al natural mínima de 15 meses, con aspecto amarillo intenso y forma cilíndrica, característico de las ovejas que pastan en los campos de Castilla La Mancha. Medalla de Oro del Cheese Awards 2017.

La cata del Queso Manchego corrió a cargo de Alfredo Medina quien detalló las características organolépticas de los tres quesos presentados así como su identificación por la D.O. Queso Manchego.



2.- Cofradia del Queso Idiazabal de Ordizia

La Cofradía nace oficialmente el 4 de setiembre de 1990 siendo apadrinada por "La Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián" y "La Cofradía del Queso Cantabria". En su comienzo la integran 17 cofrades, actualmente alcanza la cifra de 60, siendo Presidente Honorario de dicha entidad, por acuerdo de la Asamblea, el Alcalde / la Alcaldesa de Ordizia.

Surge con un objetivo claro: "Ensalzar, impulsar y expandir el queso artesano elaborado por pastor con leche cruda de oveja Latxa o Carranzana D.O. Idiazabal, así como

organizar Concursos, Congresos, Catas y otras actividades que tiendan a la difusión y mejora del Queso Idiazabal y el Mercado de Ordizia".

Nos presentaron los siguientes quesos:

De Joseba Insausti de la Quesería Otatza de Ordizia. Ganador del Concurso de Quesos de Ordizia y "Mejor queso a nivel nacional" otorgado por el Ministerio de Agricultura, el año 2016:

1.- Un queso blanco elaborado en febrero.

2.- Un queso ahumado elaborado también en febrero.

De la Quesería Aizpea de Olaberria.

3.- Un queso de montaña elaborado en su txabola Ttonttor en Urbia (Sierra de Aitzgorri) de 15 meses de maduración.

La cata del Queso Idiazabal la dirigió el cofrade Tomás Bosque Otegi quien explicó cómo se cata un queso Idiazabal a través de 8 parámetros: forma, corteza, color de la pasta, ojos, olor, textura, sabor y regusto, cómo se elabora, sus características más personales, así como su identificación.

Durante la cata el cofrade José Ignacio Iturrioz elaboró un queso Idiazabal de forma artesanal, explicando todos los pasos del proceso.





A destacar la presencia de Félix Ajuria, nuevo Presidente de la D.O. Idiazabal, quien, como pastor, tuvo unas brillantes intervenciones sobre el producto. Ilusiona comprobar que estamos ante un sector con futuro. Contamos también con la presencia de Beatriz Luzuriaga, en representación de la Academia Vasca de Gastronomía. De Aitzol Zugasti, de AZ Gastronomía, del periodista Joti Diaz del DV y del incansable Josema Azpeitia de Ondojan, cuyas fotografías ilustran este artículo.

Finalizamos con un vino de honor, un tinto (Esencia) de Castilla La Mancha, ofrecido por Montes Norte; seguido de un animado turno de preguntas y comentarios por parte de los asistentes.





- Ambas cofradías pertenecen a **FECOGA, Federación de Cofradías Gastronómicas,** fundada el 12 de abril de 1988 por Juan José Lapitz. Actualmente engloba a 42 cofradías de Francia, Portugal y España, tiene su sede en la Cofradía Vasca de Gastronomía. Promociona y divulga las actividades desarrolladas por las distintas cofradías. Entre otras

actividades asesora y coordina a sus asociados, organiza mercados de exhibición de sus productos, viajes conjuntos para las cofradías a destinos gastronómicos, mantiene activa una web y anima y facilita la organización de actos conjuntos como el de hoy. Estuvo representada por su presidente Juan Manuel Garmendia a quien desde aquí agradecemos su inestimable colaboración.
Después de la cata, ambas cofradías disfrutaron de una cena en "petit comité" en la que además de compartir experiencias y proyectos, pudieron saborear unas exquisitas carrilleras preparadas por Julián Serrano, Socio de Gaztelubide.
Los comentarios por parte de los asistentes fueron muy elogiosos y que les gustaría repetir la experiencia. Basta decir que el cupo de asistencia se completó en 3 días.
Por parte de nuestra Cofradía asistieron:
Tomas Bosque, Iñaki Almandoz, Manuel Iturrioz, German Berakoetxea, Josi Iturrioz, Mikel Urretabizkaia y Jesus Mari Ormaetxea.

CONCURSO DE MARMITAKO GAZTELUBIDE

El 07/08/2021 se celebró en Donostia el tradicional "Concurso de Marmitako de San Sebastian", organizado por la Sociedad Gaztelubide.
Por vez primera nuestra Cofradía es invitada a participar como miembros del Jurado junto con otras asociadas a Fecoga.
Por parte del Queso Idiazabal de Ordizia participó Iñaki Almandoz, Julio Escalante de la Morcilla de Beasain, Luis Sukia de la Antxoa del Cantábrico, Jon Tadeo y Onintza Mokoroa de la Vasca de Gastronomía y Juan Manuel Garmendia presidente de Fecoga y socio de Gaztelubide.
Se contó con la participación de Elena Arzak en el jurado.
El Concurso fue muy concurrido de gente y resulto todo un éxito.





CATA RESTAURANTE "EL FARO DEL PUERTO DE SANTA MARIA"

Por segundo año, desde la Asociación JAKITEA nos invitan hacer una "cata de queso Idiazabal" en el Restaurante El Faro del Puerto de Santa María, con motivo de la presentación de las **"IV Jornadas Gastronómicas Vascas"** que se realizan durante los días 22, 23 y 24 de octubre en dicha localidad.
Este evento se viene realizando por cuarto año en El Puerto de Santa María promovido por el donostiarra Iñaki Larrainzar y la Asociación de cocineros JAKITEA con el patrocinio de la Diputación Foral de Gipuzkoa al objeto de dar a conocer la gastronomía vasca y promocionar Gipuzkoa por tierras andaluzas.
La jornada inaugural tuvo lugar el 19 de octubre.
Se celebró un menú presentación preparado bajo las órdenes de Xabier Zabaleta chef del restaurante Aratz de Donostia y presidente de la Asociación JAKITEA, acompañado

por el anfitrión y propietario del restaurante Fernando Córdoba y el organizador de las jornadas Iñaki Larrainzar.
Los discursos de bienvenida y presentación corrieron a cargo de Fernando Córdoba, Iñaki Larrainzar, Xabier Zabaleta, Iker Goiria, director de Turismo y Relaciones exteriores de la Diputación Foral de Gipuzkoa y el alcalde de Puerto de Santa María Germán Beardo.



A continuación y antes de comenzar el servicio de comida, los miembros de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y en su nombre Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre, hicieron una presentación de la Cofradía de Ordizia y sus actividades destacando su afamado Concurso de Quesos de Ordizia. A continuación se realizó la cata de quesos. En esta ocasión hicimos que los 90 comensales participantes hiciesen de “jurado” y puntuaran cada uno en una ficha de cata que les fue repartida
La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz, quien detalló las características del Queso Idiazabal así como de los ocho parámetros sensoriales a tener en cuenta para la cata de un Idiazabal.
Se cataron seis quesos de los pastores Joseba Insausti de Otatza (Ordizia), Julen Arburua de Kortaria (Lekaroz) y de Felix Ajuria de Kerixara (Oleta).
El queso que más puntuación obtuvo fue uno ahumado elaborado en marzo por la quesería Otatza con 7,61 puntos.



A la presentación asistieron 90 personas entre invitados, autoridades locales y provinciales y sobre todo una amplia representación de la prensa y medios de comunicación.
De entre los medios de comunicación destacamos Canal Sur TV, Cadena SER, La Voz de Cádiz, Diario de Cádiz, RTVE Cádiz y Radio Puerto.
También responsables de webs y blogs gastronómicos como Sherry Explorers, Cuarto y mitad, Del Sur, Comiendo Sano, Aprendiendo a Cocinar, El Boletín del Puerto y Premios

Gourmet Cádiz, El Puerto Boletin / /RNE / Noticias Locales9 / / Publicaciones del Sur / La cosa de comé / Gourmet Cádiz / / Publicaciones del Sur / 7TV / Cope San Fernándo / Blog Ruth Amaya.De Euskadi estuvieron presentes el programa “Sustraia” de EITB y Aitor Buendia de la “La Ruta Slow” de RE.
Tanto las personas asistentes nos manifestaron su satisfacción por la presentación, conocimientos adquiridos y con la experiencia vivida. El evento fue difundido en carteles y en los medios de prensa de Cádiz.






Los cofrades que participamos Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Jose Ramón García, German Berakoetxea, Luis De Verastegi y Jesus Mari Ormaetxea.

<u>CATA QUESO IDIAZABAL “BODEGA LA CIGARRERA” SANLUCAR DE BARRAMEDA</u>

Aprovechando nuestro periplo por tierras de Andalucía y a través de las gestiones realizadas por nuestro cofrade de Gazteiz Luis De Verastegui muy vinculado con esta localidad, el 20 de octubre realizamos una cata de queso Idiazabal en la Taberna de la Bodega La Cigarrera de Sanlúcar de Barrameda.







Previa a la cata, Ignacio Hidalgo descendiente directo del fundador de la Bodega en 1758 y actual responsable de la misma, nos enseñó la bodega con todo lujo de detalles.
Comenzamos la cata explicando el origen y función de nuestra Cofradía así como la vinculación de Ordizia con el sector primario a través de su centenario Mercado Semanal y como consecuencia con el mundo del queso.
La Cata fue dirigida por nuestro cofrade y técnico de cata de la D.O. Luis De Verastegui, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal.






Se comenzó con un queso blanco elaborado en abril por Julen Arburua de la quesería Kortaria de Lekaroz, seguidamente se cató otro queso blanco de larga maduración

(febrero) y por ultimo un queso de las mismas características pero ahumado de Joseba Insausti "OTATZA" de Ordizia

En el transcurso de la cata, Jose Ignacio Iturrioz elaboró de forma artesanal un queso, mostrando y explicando cada fase de su elaboración.

Simultáneamente, se proyectaron varios videos sobre el pastoreo y la elaboración de quesos.

Las cuarenta personas que fueron invitadas a la cata, nos manifestaron su satisfacción por el evento realizado, participando de forma muy activa con sus preguntas y comentarios.

El evento tuvo amplia repercusión en los medios locales y en las redes sociales.

Los cofrades que participaron fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Jose Ramón García, German Berakoetxea, Luis De Verastegi y Jesus Mari Ormaetxea.



CATA QUESO IDIAZABAL EN LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA DE SEVILLA

Al igual que el Pasado año, aprovechando nuestra estancia en Andalucía, nos pusimos en contacto con Iñaki Echeveste, Director de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla del Grupo Lezama, quien nos mostró su interés para que repitiésemos de nuevo una cata de queso.

El recibimiento y trato que nos dispensaron una vez más, fue excelente en esta ocasión por Fermín López Viñuales, Jefe de Cocina de la Escuela así como de Peter Illanes responsable del curso. En esta ocasión no estuvo Iñaki por encontrarse en Madrid en la presentación de la nueva Escuela de Hostelería que van hacer en la capital.

El nivel de seriedad, simpatía, orden, disciplina y trato que hemos percibido entre los alumnos y profesores, podríamos calificarlo de excelente.

Este año también, todos los menús que prepararon los alumnos ese día lo cocinaron con base "queso Idiazabal". Con varios días de antelación les enviamos 4 quesos de Otatza, 2 de ellos ahumados. Las recetas que prepararon nos las facilitaron y las tenemos publicadas en nuestra web.





A la cata asistieron 17 alumnos de 2º de cocina y fue seguida con muchísimo interés, la intervención de los alumnos fue continua e interesante, lo que nos fue ratificado por los responsables de la Escuela.
Comenzamos la cata explicando el origen y función de nuestra Cofradía así como la vinculación de Ordizia con el sector primario a través de su centenario Mercado Semanal y como consecuencia con el mundo del queso.
La Cata fue dada por Jesus Mari Ormaetxea y Josi Iturrioz, quienes detallaron las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal, sin olvidarnos de hablar de la oveja Latxa y su contexto de manejo extensivo y por tanto beneficioso a la sostenibilidad y medio ambiente.
En el transcurso de la cata Jose Ignacio Iturrioz elaboró un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles a los alumnos.





Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado.
Los alumnos tuvieron que puntuar los quesos presentados según las fichas que se les facilitó.
Después de la cata visitamos las cocinas asesorando a los alumnos sobre el corte de los quesos y características
Los cofrades que participaron fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Jose Ramón García, German Berakoetxea y Jesus Mari Ormaetxea.

PRESENTACION DE FECOGA EN EL BASQUE CULINARY CENTER (BCC)

El lunes 18 de octubre de 2021 se celebró en el Auditorio del Basque Culinary Center (BCC), la presentación ante los alumnos del mismo, a la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), al objeto de mostrar la función y las diversas actividades que desde las cofradías se desarrollan de una forma altruista, en pro de la gastronomía.
Se explicó el sentido de las Cofradías y el trabajo que realizan a favor del producto que representan, las más de 40 cofradías que aglutina nuestra federación.
Como ejemplo práctico del funcionamiento y de las actividades que se desarrollan por parte de las distintas cofradías, se presentó a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, enumerando entre otras las siguientes actividades:
Presentación y corte del Nuevo Queso de temporada, el Capítulo, los distintos concursos, las más de 20 catas anuales que se realizan, etc
Para terminar se hizo una cata de quesos del pastor Joseba Insausti de la quesería “Otatza”, explicando las características de elaboración así como los parámetros sensoriales para su cata.

También se proyectaron varios vídeos sobre el pastoreo, la elaboración del queso y las distintas actividades que realizamos a lo largo del año.
Al acto asistieron 110 alumnos del BCC.
El evento estuvo presentado por Juan Manuel Garmendia como Presidente de Fecoga, Imanol Zubelzu de la Alubia de Tolosa y Luis Iraola de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.





Xantar 2021 y encuentro con las cofradías asturianas del camino

Un año más, nuestra Cofradía forma parte con la Delegación de Fecoga que participa en el encuentro de Cofradías que se celebra dentro de la jornada a las Cofradías Gastronómicas que se organiza en el recinto de Expourense con motivo de la Feria Xantar de Ourense.
El jueves 4 de noviembre y tras la rápida inscripción de las cofradías, pudimos participar en el acto central del Día de las Cofradías. En el mismo intervino Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA, en representación de las cofradías presentes y ausentes.
A continuación participamos en la “mesa de debate” con la participación de todas las mas de 20 Cofradías representadas, con el tema "Situación actual y futuro post-covid de las cofradías". El debate fue dirigido por Carlos Guardado (Vocal de FECOGA, Gastrónomos del Yumay), participando en el mismo Pedro Piñeiro (Secretario Canciller del Serenísima Orden del Albariño), Juan Manuel Garmendia (Presidente de FECOGA), Julia Gómez (Vocal de FECOGA, Cofradía de la Putxera de Balmaseda) y Pepe Cadavedo (Periodista Onda Cero Vigo, gastrónomo). Pudimos pasar del plano teórico de las ideas a propuestas prácticas para el futuro de las cofradías.
Esta jornada constituye una ocasión de encuentro de cofradías portuguesas, francesas, españolas,… Además de pins intercambiamos experiencias, opiniones,… Es por lo que en los últimos años la Junta Directiva de FECOGA envía una delegación de su Junta. Este año la misma ha estado compuesta por Juan Manuel Garmendia de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Jokin Elizalde de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, Julia Gómez y Eduardo Gómez de la Putxera de Balmaseda, Carlos Guardado de los Gastrónomos del Yumay, Alejandro Fernández de la Cofradía del Oriciu y Modesto Lasa de la Vasca de Gastronomía.
El viernes 5 de noviembre visitamos el World Cheese Awards en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Oviedo.

El trio expedicionario fue guiado en el evento por Rafael Secades, Gran Maestre de la Real Cofradía de los Amigos de los Quesos del Principado de Asturias. Todo un escaparate para los quesos del mundo y del Principado en particular.
Como siempre hacemos, aprovechamos para visitar en el camino a otras Cofradías de la Federación que este año fueron:
- La Cofradía Vino de Cangas de Narcea.
- La Cofradía de los Amigos do Viño da Ribeira Sacra de Monforte de Lemos.
- La Cofradía Amigos de les Fabes del Principado de Asturias de Villaviciosa.





CATA DE QUESO D.O. IDIAZABAL D'ELIKATUZ ORDIZIA

Como es habitual en los últimos años, salvo el pasado que por el tema del Covid no pudimos realizarla, el 28 de diciembre de 2021 a las 18.30 de la tarde el Centro D´elikatuz, con la colaboración de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, ofreció una cata de Queso Idiazabal.
Como medidas preventivas se exigió el certificado de vacunación covid, el uso de mascarillas y se guardó las distancias recomendadas.
En esta ocasión hicimos que los participantes de la cata puntuasen cada uno en las fichas de cata que para tal efecto se prepararon, como si de un jurado se tratara.
La cata fue dirigida por nuestros cofrades Tomas Bosque y Jose Ignacio Iturrioz, quienes explicaron las características de los Quesos Idiazabal a catar.
Se comenzó con un queso blanco de la Quesería "Bastarrika" de Gabiria, seguidamente se cató un queso ahumado de la Queseria "López Uralde" de Larrea y por ultimo otro queso ahumado de "Otatza" de Ordizia
Las fichas de cata que se utilizaron fueron similar a las usadas para la cata previa del Concurso de Ordizia, una vez cumplimentadas se realizó la puntuación en ordenador siendo el resultado:
Primero: Otatza con 8,14 puntos
Segundo: Larrea con 7,84 puntos
Tercero: Bastarrika con 7,14 puntos
Posteriormente se sortearon los tres medios quesos entre los asistentes.
A la cata asistieron 19 personas, previa invitación. El público asistente, quedó muy satisfecho con la experiencia de la cata y su puntuación.
Por parte de la Cofradía colaboraron los cofrades Tomas Bosque, Josi Iturrioz, Leire Arandia, Manuel Iturrioz, Martín Sagastizabal, Jokin Elizalde, Jose Antonio Cruz, Carlos Astiz y Jesus Mari Ormaetxea.



2.7 RECONOCIMIENTO QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE

Este año 2021 y debido a al empeoramiento de los datos de contagio por la pandemia que durante este mes de diciembre se estan dando, se suspende el Mercado Extraordinario de Navidad.

Por esta razon el CRDOP Idiazabal ha suspendido esta actividad por lo que no se ha podido celebrarla.

3.- OTRAS ACTIVIDADES.

3.1 FERIA INTERNACIONAL DE HINOJOSA (SALAMANCA)

Actividad también suspendida por el COVID19.

3.2 FERIA DE PRODUCTOS FECOGA DE ORDIZIA

Actividad suspendida por el COVID19.

3.3 EXCURSION COFRADIA.

Siguiendo nuestra costumbre de visitar la quesería del ganador del Concurso de Ordizia y su entorno, la excursión que organizamos anualmente desde la Cofradía, la hemos hecho por tierras de la Llanada Alavesa, visitando la Quesería de Patxi López de Uralde de la localidad de Larrea.

La excursión la hicimos el sábado 19 de junio 2021 y el programa fue el siguiente:

9:00. Salida en autobús desde la estación de Renfe de Ordizia.

10:00. Llegada a Larrea.

Visita a la Quesería de Patxi López de Uralde, ganador del XLVII CONCURSO DE QUESOS de Ordizia 2020.

Nos recibieron toda la familia y nos agasajaron en el jardín con un almuerzo. A su vez en grupos de a seis, pudimos presenciar la elaboración de quesos que hicieron coincidir para nuestra visita.

12:00 Visita del casco medieval amurallado de Agurain-Salvatierra declarado conjunto histórico en 1975. Gracias a las gestiones de nuestros cofrades Lizarazu y Berakoetxea, amigos de Kepa Ruiz de Egino antropólogo y gran conocedor de la Villa, pudimos conocer las principales casas solariegas, palacios e iglesias de una forma muy amena y didáctica.
14:30. Comida de hermandad en el Restaurante Caserío MARUTEGI de Araia.
Nos acompañaron los pastores Pascual, patriarca de la quesería de Larrea, su hijo y actual titular Patxi y su mujer Begoña. También compartieron con nosotros el pastor Unai y su mujer Marta de la quesería Lekuona de Araia.
Después de la sobremesa, fuimos a visitar la quesería Lekuona donde Unai y Marta nos mostraron sus instalaciones.
Un año más, el sentir de las 39 personas que nos desplazamos fue de "haber pasado un magnífico día" y animarnos a continuar organizando esta excursión.
El importe de la excursión por persona fue de 30 Euros. La Cofradía se hizo cargo del resto de gastos que se produjeron.
Agradecer por la organización a Gema López y al responsable del evento Akilino Harto.



3.4 SORTEO QUESO DEL GANADOR CONCURSO DE ORDIZIA 2021

Un año más, el periódico "Goierri Hitza", en colaboración con la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, organizó entre sus lectores el sorteo de un queso del ganador del XLVIII Concurso de Queso de Ordizia celebrado el 8 de septiembre.
La entrega del queso premiado, que este año correspondía a "Ondarre Gaztandegia", se efectuó el 6 de octubre en el Centro D'Elikatuz de la mano de los cofrades Josi Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.
La premiada fue Mª Jose Mendizabal Elizegi de Legazpi.



3.5 EITB MARATOIA

Como colaboración de nuestra Cofradía en la recogida de fondos para la investigación de la enfermedad de Alzheimer, que a través del programa EITB MARATOIA organiza la televisión vasca, hemos contribuimos con una cantidad en metálico de 100 euros.
Otros años hemos grabado la canción propuesta pero en esta ocasión no lo hemos hecho por la dificultad de cantarla.

3.6 RELACIONES CON EL AYUNTAMIENTO

A pesar de las restricciones por el COVID que nos han acompañado a lo largo del año, hemos conseguido conjuntamente poder realizar todos los eventos que habitualmente hacemos todos los años.
Para ello son varias las reuniones que hemos realizado con el alcalde Adur Ezenarro, mostrando siempre su apoyo a llevarlas a cabo.
Alo largo del año, hemos participado en diversas reuniones sobre el "Marco estratégico para la gestión del equipamiento y cultura cultural de Ordizia". En nuestra representación ha acudido Leire Arandia.
El 18 de septiembre durante el Capítulo de nuestra Cofradía, procedimos con el acto protocolario de nombramiento de "Cofrade Mayor / Presidente Honorífico" al actual alcalde de Ordizia D. Adur Ezenarro.

3.7 DENOMINACIÓN DE ORIGEN IDIAZABAL.

La relación con la D.O. en el transcurso del año han sido frecuentes y fluidas.
Este año ha sido elegido como nuevo presidente Felix Ajuria con quien hemos mantenido una comunicación frecuente así como una muy buena predisposición por su parte para ayudarnos y participar en cuantos eventos hemos organizado.
Hemos mantenido varias reuniones para la organización del Congreso Internacional de Queso y otras más sobre distintos actos en los que colaboramos con la D.O.
La DO nos envió un escrito en el que nos comunicaban que el "corte" en Navarra lo harían a puerta cerrada y con un aforo muy limitado el 16 de julio 2021.
Ha participado en el coste de la comida que se hizo en el "Ordizia Txapeldun" y con las cuñas de queso que se dieron como obsequio a los participantes de la "XXV Gala de Montaña" que se celebró en Ordizia el 29 de octubre 2021.
Continúa en vigor el Convenio firmado con la D.O. en 2017.

3.8 ARTZAI GAZTA.

Mantenemos una buena relación con la Dirección de Artzai Gazta.
Un año más, se hizo la recepción de los quesos del Concurso de Ordizia en sus instalaciones.
Nos invitaron a participar como miembros del jurado en el XXXVIII Concurso de Queso de Pastor de Euskal Herria, que se celebró en el frontón de Idiazabal el 12 de octubre 2021 siendo ganador del mismo el ordiziarra Joseba Insausti. Participó como jurado nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz.





3.9 HAZI

El 24 de mayo nos reunimos en Arkaute con Peli Manterola director de Hazi. Se le explicó las actividades que estamos realizando y acordamos continuar con el Convenio de colaboración de la Cofradía con la Fundación HAZI.

Cara al Congreso nos enviaron material de merchandising para repartir.

3.10 GOBIERNO VASCO

El 24 de mayo mantuvimos una reunión en Arkaute con Peli Manterola Director de Hazi al objeto de exponerle las actividades que estamos realizando desde la Cofradía y su colaboración para el Congreso de Quesos de Ordizia.

Nos confirma también la prórroga del Convenio que mantenemos con Hazi para el 2021.

El 21 de julio mantuvimos una reunión en la Sede del Gobierno Vasco de Gazteiz, con Javier Plasencia nuevo Director de Calidad de política alimentaria, al objeto de trasladarle las actividades que realizamos en la Cofradía y ponerle en conocimiento el articulado sobre la definición de elaborador artesano preparado por su departamento para las bases del Concurso de quesos de Ordizia. A la reunión asistieron Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

Arantxa Tapia Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, ha participado en la entrega de premios del “Corte de queso” y del “Concurso de queso de Ordizia” de este año 2021.

Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, ha sido invitado y asistido a cuantos eventos hemos ido organizando en Ordizia. En todas sus intervenciones manifiesta su apoyo a la Cofradía exaltando la labor que hacemos.



3.11 DIPUTACION FORAL DE GIPUZKOA

A lo largo de este año 2021 se han mantenido el contacto con Xabier Arruti, Director General de Agricultura y Desarrollo Rural así como con Arantza Aristimuño, Dtra. General de Montes y del Medio Natural.

Xabier Arruti, formó parte en la mesa de inauguración del Congreso de octubre y participó junto con el Diputado General Markel Olano, en el Concurso de Quesos de Ordizia.

Iñigo Labaka de la DFG asistio al reparto de premios del "Ordizia Txapeldun".



3.12 ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA.

Nuestra Cofradía sigue manteniendo unas excelentes relaciones y colaborando con la Academia.

Premios Euskadi de Gastronomía y Premios Propios AVDG 2019

El martes día 26 de octubre 2021, tuvo lugar en el auditorio Mitxelena del Bizkaia Aretoa de Bilbao el Acto de Proclamación y Entrega de los Premios "Euskadi" de Gastronomía 2019 así como de los Premios propios de la Academia Vasca de Gastronomía.

Estos premios corresponden al 2019 debido a que en el 2021 no se pudo celebrar como consecuencia de la pandemia COVID.

El acto estuvo presidido por el Excmo. Sr. D. Bingen Zupiria Gorostidi, Consejero de Cultura y Política Lingüística del Gobierno Vasco, donde fueron proclamados y entregados los

mencionados premios que otorga el Gobierno Vasco a propuesta de la Junta Directiva de la Academia Vasca de Gastronomía:
También asistieron entre otros el vice-consejero Bittor Oroz, el director de Hazi Peli Manterola, el presidente del CRDOP Idiazabal, periodistas y varios cocineros.
Acudimos invitados por la Academia los cofrades Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea, que pudimos departir con las numerosas personas que acudieron al Acto entre premiados, invitados y autoridades.




La presidenta de la Academia Marimar Churruca nos ha acompañado durante los actos del Concurso de quesos y el "Corte del queso" celebrados en Ordizia.

3.13 CENTRO DE LA ALIMENTACION Y GASTRONOMIA D'ELIKATUZ

Continuando con el ofrecimiento de colaboración que nos brindan desde D'ELIKATUZ celebramos la Asamblea General así como distintas reuniones de la Cofradía. También hemos celebrado varias encuentros y conferencias virtuales en sus instalaciones.

3.14 FECOGA

Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA y asistente habitual a nuestras Asambleas, resalta las actividades que realizamos y nos agradece la colaboración que presta nuestra Cofradía a la Federación.
Debido al COVID este año la asamblea de Fecoga fue suspendida.
No obstante hemos seguido manteniendo las reuniones mensuales de la Junta, en forma virtual y dos de ellas de forma presencial.
La única actividad en la que pudimos participar fue el viaje a XANTAR (Ourense) que se celebró en noviembre 2021.
Continúan en la Junta Luis Iraola como tesorero y Jesus Mari Ormaetxea como vicepresidente. También como asesores de la Junta nuestros cofrades Fernando Rodríguez (normativa y estatutos) y Jokin Elizalde (audiovisual).

3.15 ARTZAIAK

Este año no hemos tenido la comida con los pastores campeones de Ordizia debido al COVID. Sin embargo, la Cofradía junto con la D.O. les invitó a una comida con motivo del Ordizia Txapeldun.

El grupo de WhatsApp que tenemos con ellos ha servido para mantener el contacto y transmitir información varia.
Visitamos las queserías de Patxi López de Uralde en Larrea y de Unai Lekuona en Araia.

3.16 ORKLI

Como en años anteriores, les pasamos la memoria de actividades de la Cofradía y les solicitamos una ayuda para nuestra financiación, que un año más nos la han concedido.

3.17 INFORMATICA

Destacar la incorporación del nuevo cofrade Carlos Astiz en el grupo de trabajo de informática de la Kofradia. Con su incorporación se ha mejorado el control de la informática en el concurso de setiembre, ya que ahora se introducen los datos cantados por Anaiz Markiegi en dos ordenadores a la vez, siendo controlado en pantalla aparte por Jose Mari Lizarazu. Al acabar de cantar los datos de una letra (queso), se controlan en los dos ordenadores la puntuación media. De esta manera se minimizan muchísimo los posibles errores.
También destacar la donación a la Cofradía de una impresora nueva, por parte de la empresa de Carlos Astiz MiSoluzion.
Por otra parte se están publicando en la web www.ordiziakogaztarenkofradia.eus todos los eventos realizados, así como las Actas de nuestras reuniones y asambleas.

3.18 REDES SOCIALES

A lo largo del año se están publicando en la web www.ordiziakogaztarenkofradia.eus todos los eventos realizados por la Cofradía, así como recetas de cocina, información diversa y las Actas de nuestras reuniones y asambleas.
FACEBOOK preparado por Leire Arandia. Cada vez con mas visualizaciones.
BLOG de la Cofradía preparado por Mikel Kerejeta.

3.19 ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.

- REVISTA SANTA ANA 2021

La Cofradía participó en la revista que anualmente publica el Ayuntamiento de Ordizia con un artículo sobre “La Cofradía en tiempos de pandemia” escrito por Jesus Mari Ormaetxea.

- SERGI RAMIS VENDRELL

En febrero enviamos un queso, como agradecimiento, al periodista Sergi Ramis por la publicación el 4 de febrero de un artículo escrito por él y que se publicó en LA VANGUARDIA sobre el queso Idiazabal y en el que se hacía referencia al Concurso que se realiza todos los años en Ordizia.

- OBITOS

Este año hemos lamentado el fallecimiento de dos personas muy ligadas a nuestra Cofradía como son:

Jose Juan Castillo aunque nacido en Bermeo, su niñez y juventud estuvo ligada a Ordizia y como tal se consideraba. Buena persona, socarrón y un gran chef fundador con otros cocineros de la denominada Nueva Cocina Vasca.

Desde la fundación de la Cofradía ha participado en cuantos eventos hemos ido organizando haciendo gala siempre de ser cofrade de la misma.

En mayo de 1998 realizó "el corte y presentación del nuevo queso Idiazabal.

Durante años ejerció de miembro del jurado del Concurso de quesos de Ordizia y como presidente del jurado del certamen "Ordizia Txapeldun".Este año también estuvo, aunque con dificultades físicas, nos dijo que quería que fuese en Ordizia su última participación en un acto público.

Falleció el pasado 20 de noviembre. Goian Bego Jose Juan.





Luis Irizar maestro y referente de la cocina vasca falleció el 9 de diciembre 2021.

En abril del 2017 efectuó el corte del nuevo queso Idiazabal arropado por la mayoría de los componentes de la "nueva cocina vasca".

En el XIV Capítulo del 2003 fue nombrado "Cofrade de Honor" de nuestra Cofradía.

La Cofradía ha realizado varias "catas de queso" a los alumnos de la Escuela de Hostelería creada por Luis Irizar.

Goian Bego Luis.





- XXV GALA DE LA EUSKAL MENDIZALE FEDERAZIOA (EMF)

El 29 de octubre 2021 dentro de la celebración de su 75 aniversario de la fundación de Ordiziako Mendizaleak, organizó la XXV GALA de la EMF en la que se premia las mejores actividades montañeras como ascensiones, escaladas, Btt, Ski así como los premios relacionados con escritura, fotografía, videos, etc relacionados con la montaña.

Se celebró en el Herri Antzokia con una gran asistencia de público. Actuaron varios grupos locales como el Coro Larrunarri, Banda de Txistularis, el grupo Barikuak, Amets Bide Dantza Taldea, Txalaparta y el grupo de animación de Gorka Lariz.

Uno de los premiados fue nuestro cofrade Iñaki Garcia Uribe por su labor como divulgador de la zona del monte Gorbeia. El premio lo recibió "tocado" con la txapela de la Cofradía.

Nuestra Cofradía junto con la D.O. Idiazabal colaboró con este evento donando una cuña de queso Idiazabal en la bolsa que se repartió a los más de 100 asistentes venidos de toda Euskal Herria.

- Desde la Cofradía se ha felicitado las Pascuas a todos nuestros cofrades, al resto de Cofradías de Fecoga, miembros del Jurado, Pastores, Prensa y colaboradores.

- GRAN PREMIO NAVIDAD NATACION ORDIZIA

La Cofradía colabora con el club de Natación de Ordizia para la entrega de los premios de natación celebrado el 29 de diciembre, con la entrega de 8 quesos donados por la DO Idiazabal. Los entrega nuestro secretario Jose Ignacio Iturrioz.





4.- ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS

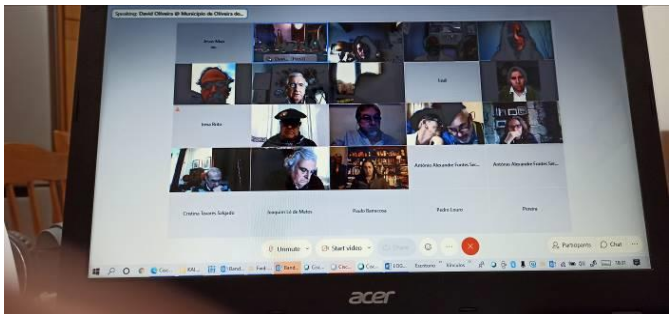
Debido a las restricciones relacionadas con el covid, la mayoría de las cofradías no han celebrado sus correspondientes Capítulos por lo que han sido a muy pocas a las que hemos podido asistir.

- CAPITULO VIRTUAL COFRADIA QUEIJO SERRA DA ESTRELA (OLIVEIRA DO HOSPITAL)

El 13 de marzo 2021 participé en el Capítulo virtual que celebró esta Cofradía debido a que por el covid no se pudo hacer presencialmente.

Fuimos invitados por parte española la Cofradía de los Amigos de los Quesos Asturianos, la del Queso Gamoneu y nuestra cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia. Por parte portuguesa participaron varias de ellas, Olga Carvalleiro (presidenta de la Federación de Cofradías Portuguesas y fue presidida por el alcalde de Oliveira Carlos Alexandrino y el Gran Maestre Pedro Couceiro.

En el Capítulo participé con un saludo en portugués.



- **CAPITULO VIRTUAL COFRADIA ORDEN DEL VOLATIN DE TUDELA**

El 24 de abril 2021 y desde participamos los cofrades Luis Iraola y Jesus Mari Ormaetxea en el Capítulo virtual que celebró esta Cofradía debido a que por el covid no se pudo hacer presencialmente.

Tuvieron el detalle de enviarnos una caja de alcachofas junto con la invitación.

El acto lo celebraron, dentro de las Fiestas de la Verdura, en el Ayuntamiento de Tudela bajo la presidencia del alcalde de la localidad Alejandro Toquero y el Gran Maestre de la Orden Rafael Remírez de Ganuza**.**

Nombraron Cofrades de Honor a una Asociación de Mujeres del barrio de Lourdes y a la Cofradía del Cuto Divino de Tafalla representada por su gran escribano, Alfredo Ansa Monreal.

En representación de las cofradías que participamos en el evento virtual habló Juan Manuel Garmendia presidente de FECOGA.



- XXXIII CAPITULO COFRADIA DEL QUESO MANCHEGO EN TOLEDO

El 23 de octubre de 2021 se celebró en Toledo el Capítulo de la Cofradía del queso Manchego a la que apadrinamos en su fundación.

A los eventos organizados asistió nuestro cofrade de Madrid Angel Pulgar acompañado de Juan Quintana y sus respectivas mujeres.



- I CAPITULO COFRADIA COCIDOS DE CANTABRIA

El 27 de noviembre 2021 se celebró en Torrelavega el primer Capítulo de la nueva **Cofradía Cocidos de Cantabria** recientemente constituida.

A este Capítulo fuimos invitados y asistió en nuestra representación Jokin Elizalde junto con Juan Manuel Garmendia presidente de Fecoga, Asociación a la que ha solicitado su incorporación.





Cara al año 2022 mantendremos el mismo calendario de asistencia que el del 2020 que se aplicará en el caso de que las condiciones sanitarias cambien y se puedan realizar los Capítulos. En la medida que FECOGA nos confirme y actualice las fechas de celebración de los distintos Capítulos, os los iremos informando.

La asignación de los cofrades que aparecen en la lista es orientativa, iremos anunciando los capítulos y tomando nota si alguien más está interesado.

CAPITULO	POBLACION	COFRADES	FECHA
1- NABOS DE LA FOZ	MORCIN (AST.)	JESUS MARI ORMAETXEA	11 ene.
2- COFRADIA MORCILLA	BEASAIN	MANOLO ITURRIOZ	5 feb.
3- FERIA XANTAR	OURENSE	JESUS MARI ORMAETXEA	feb.
4- QUEIJO SERRA DA ESTRELA	OLIVEIRA (PT.)	JESUS MARI ORMAETXEA	mar.
5- COFRADIA ORICIU	GIJON	TOMAS BOSQUE	mar.
6- ORDEN CUTO DIVINO	TAFALLA	IÑAKI ALMANDOZ	mar.
7- AMIGOS DE LAS FABES	VILLAVICIOSA (AST.)	ANAIZ MARKIEGI	mar.
8- RELLENO DE NAVARRA	VILLAVA	PEDRO MARI ARANA	abr.
9- QUESO CANTABRIA	SANTANDER	ALBERTO GARIN	abr.
10-ORDEN DEL VOLATIN	TUDELA	IÑAKI ALMANDOZ	abr.
11-ANTXOA CANTABRICO	DONOSTIA	JOSE IGNACIO ITURRIOZ	abr.
12-ANCHOA SANTOÑA	SANTOÑA (CANT.)	JOSE MARI LIZARAZU	may.
13-COFRADIA DEL TTORO	ZIBURU		may.
14-FERIA HINOJOSA	SALAMANCA		may.
15-ESPARRAGO DE NAVARRA	MENDAVIA	IÑAKI ALMANDOZ	may.
16-QUESO IDIAZABAL	ORDIZIA	TODOS	may.
17-CIRCULO QUES.ASTURIANOS	OVIEDO	JOSE ANGEL ORMAETXEA	jun.
18-QUESO DEL RONCAL	ISABA	IÑAKI ALMANDOZ	ago.
19-CORSARIOS VASCOS	DONIBANE LOHITZ.	MANUEL ITURRIOZ	sep.
20-PUTXERA FERROVIARIA	BALMASEDA		sep.
21-COFRADIA NECORA	NOJA (CANT.)	MARTIN SAGASTIZABAL	oct.
22-QUESO MANCHEGO	TOLEDO	ANGEL PULGAR	oct.
23-LA PALOMBE	SARA		oct.
24-PIMIENTO DE ESPELETTE	EZPELETA	LUIS IRAOLA	oct.

25-QUESO GAMONEU	CANGAS ONIS (AST.)	MANUEL ITURRIOZ	oct.
26-SICERATORES DE ASTURIAS	NAVA (AST.)	GERMAN BERAKOETXEA	oct.
27-COFRADIA DE LA ALUBIA	TOLOSA		oct.
28-COFRADIA ANAKA	IRUN	JOSE RAMON GARCIA	nov.
29-VINO RIOJA	LOGROÑO	JESUS MARI ORMAETXEA	nov.
30-LES CHEVALIERS DE L'OPERNE	BIARRITZ	IÑAKI ALMANDOZ	nov.
31-CONFRERIE JABOTIERS	SAINT SEVER (FR.)		nov.
32-COFRADIA DE LA QUEIMADA	DONOSTIA	JOSE RAMON GARCIA	dic.
33-VASCA DE GASTRONOMIA	DONOSTIA	JESUS MARI ORMAETXEA	dic.
34- FECOGA	PENDIENTE	IRAOLA-JM. ORMAETXEA	

5- JUNTA DIRECTIVA.

En el transcurso del año la Junta Directiva ha celebrado 12 reuniones, considerablemente menos de las habituales de otros años y ajustándonos al número de asistentes permitidos por las normas COVID en cada momento.

5.1 En la zona restringida de nuestra página web encontrareis las Actas de las reuniones celebradas.

5.2 En la reunión de la Junta celebrada el 24 de noviembre se aprueba el cambio en el RRI que tendrá que ser ratificado en la próxima Asamblea General.

El cambio recoge la nueva figura de "cofrade de mérito" preparada por nuestro cofrade Fernando Rodríguez.

5.3 CONSEJO MAGISTRAL DE LA COFRADIA:

Adur Ezenarro, Alcalde de Ordizia y Cofrade Mayor.

Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre, Coordinador y relaciones con FECOGA.

Leire Arandia, Vice-Gran Maestre y Responsable "Corte del Queso Joven Idiazabal", prensa y comunicación.

Jose Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradía y Responsable del Concurso de Ordizia.

Koldo Iraola, Tesorero y Responsable del Capítulo de la Cofradía.

Akilino Harto, Responsable del Certamen "Ordizia Txapeldun".

Manuel Iturrioz, Responsable Comité de Calidad y organización de Congresos.

Tomás Bosque, responsable de Catas y Ferias.

Jose Ramón Garcia, Infraestructuras, Mantenimiento y Material.

Mikel Kerejeta informática.

Alberto Garin, vocal.

Antton Murgiondo, vocal.

Pedro Mari Arana, vocal.

Martín Sagastizabal, vocal.

Arantxa Fernández, vocal.

Felix Murua, vocal.

Anaiz Markiegi, vocal.

La Asamblea ratifica en sus cargos a la Junta Directiva.

