



## **MEMORIA ACTIVIDADES 2022**

### **Contenido**

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1- BREVE HISTORIA DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA .....         | 1   |
| 2- MEMORIA ACTIVIDADES 2022.....                                              | 3   |
| 2.1. XXIX PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2022..... | 3   |
| 2.2 XXXII CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2022 .....   | 8   |
| 2.3 XLIX CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA 2022 .....              | 12  |
| 2.4 GATZAREN V. BILTZARRA / V CONGRESO. ORDIZIA.....                          | 24  |
| 2.5. XXXV CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN” .....                                  | 27  |
| 2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.....                                              | 279 |
| 2.7 RECONOCIMIENTO QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE .....               | 62  |
| 3.- OTRAS ACTIVIDADES.....                                                    | 64  |
| 4.- ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS.....                            | 71  |
| 5- JUNTA DIRECTIVA.....                                                       | 72  |

### **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 62, 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 y el Mercado de Ordizia”.

El miércoles 7 de Septiembre de 2022 y después de 2 años sin celebrarse debido a la pandemia Covid2019, se retomaron las Euskal Jaiak, no así el Concurso, que lo seguimos haciendo de una forma restringida. Este año se celebró la XLIX de nuestro Concurso de quesos elaborados por pastores con leche cruda de oveja latxa o karrantzana.

El Concurso de Queso celebrado en la actualidad tiene su origen cercano a principios de los años sesenta y se ha venido celebrando ininterrumpidamente hasta el presente. En 1974 se redacta un Reglamento del Concurso que paso a denominarse “I Concurso de quesos de oveja Latxa elaborado artesanalmente por pastores”.

A partir del año 1995 se realiza “La presentación y corte del Nuevo Queso Idiazabal”, conmemorando este año la XXVIII edición que se celebró en el Salón de Actos del Ayuntamiento el 20 de abril 2022.

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 XXXV Certamen, como viene siendo habitual en los últimos años, se celebró el miércoles 02 de noviembre de 2022.

El 7 de Octubre 2022, organizamos el VII 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), BASQUETOIR (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 Maestro.

2014- COFRADIA DEL QUESO DE CANTABRIA:

Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestro.

2014- COFRADIA VASCA DE GASTRONOMIA:

Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestro.

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.

2022- CONFRERIE DU TOTORO DE CIBOURE

Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestro.



## **2- MEMORIA ACTIVIDADES 2022**

---

- 2.1 XXVIII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.  
Responsable: Leire Arandia.
- 2.2 XXXII CAPITULO DE LA COFRADIA.  
Responsable: Luis Iraola.
- 2.3 XLIX CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.  
Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.
- 2.4 VII CONGRESO DE QUESOS. ORDIZIA  
Responsable: Manuel Iturrioz
- 2.5 XXXV CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN".  
Responsable: Aquilino Harto, realización Josi Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.
- 2.6 CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.  
Responsable: Tomas Bosque y Jesus Mari Ormaetxea.

### **2.1. XXVIII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL 2022**

---

Este evento creado y organizado por nuestra Cofradía en colaboración con el Ayuntamiento de Ordizia desde 1995, lo hemos vuelto a celebrar en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Ordizia tal y como habitualmente lo hacíamos antes de la pandemia.

También se ha podido celebrar la Feria Extraordinaria de la "Artzain Eguna" con lo que hemos vuelto a la tan ansiada normalidad.

El evento se celebró el miércoles 20 de abril 2022.

#### **Rueda de Prensa:**

El miércoles 6 de abril hicimos la rueda de prensa de la presentación de la Feria "Artzain Eguna" y "corte" en la Plaza del Mercado, donde se nos hicieron las entrevistas y fotografías.

En la presentación intervinieron:

- . Maitane Alvarez, teniente de alcalde de Ordizia.
- . Miriam Molina, Gerente de la D.O. Idiazabal.
- . Eneko Goiburu, Quesería Ondarre de Segura.
- . Gorka Jaio y Maite Torres, Quesería Lantzana de Iurreta Bizkaia.

- . Javi Rivero, Taberna Ama de Tolosa.
- . Gorka Rico, Taberna Ama de Tolosa
- . Jose Ignacio Iturrioz, Cofradia del Queso Idiazabal de Ordizia.
- . Jesus Mari Ormaetxea, Cofradia del Queso Idiazabal de Ordizia.



### ACTO XXVIII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.

A las 11,15 h y una vez que pasaron los rebaños de ovejas frente al Ayuntamiento, se inició el evento previsto en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Ordizia.

**“Un queso fresco y muy, muy bueno. Maravilloso”,** con estas palabras los cocineros Gorka Rico y Javier Rivero del Restaurante “Ama Taberna” de Tolosa realizaban el “corte” del nuevo Idiazabal de la campaña 2021-2022.

Según destacó Javi Rivero, “se trata de un queso con la misma fuerza que las nuevas generaciones de la cocina vasca. Se le nota ese punto a leche cruda porque es un queso fresco, nuevo, pero está muy muy bueno. Excelente”.

De esta manera y desde la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, queremos reconocer la incorporación en el mundo de la restauración de los alumnos que como vosotros proceden del BCC y como no, vuestra extraordinaria labor en el mundo de la restauración, apuesta por el producto local y presencia en el mercado de Ordizia.



Al acto asistieron el alcalde de Ordizia, Adur Ezenarro; el Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Javier Hurtado; el Director de Calidad e Industrias Alimentarias, Raúl Pérez Iracheta; el director de Agricultura y Equilibrio

Territorial, Xabier Arruti; el Director de Turismo de la Diputación de Gipuzkoa, Iker Goiria; el Alcalde de Amurrio, Txerra Molinuevo; el Director del Basque Culinary, Jose Mari Aizega; el , Presidente del consejo de la Denominación del Queso Idiazaba, Felix Ajuria; La Gerente de la Denominación del Queso Idiazabal, Miriam Molina; la Gerente de Artzai Gazta, Belen Landa; en representación de JAKITEA, Iker Zabaleta; el Presidente de FECOGA, Juanma Garmendia ; la Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía María del Mar Churruca; en representación de Goimen, Manex Aranburu y Niko Osinalde, de 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.

A continuación tomaron la palabra y por el siguiente orden las autoridades asistentes:

- . Iker Goiria, Director de Turismo de la Diputación de Gipuzkoa.
- . Xabier Arruti, Director de Agricultura y Equilibrio Territorial.
- . Raul Pérez, Director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco.
- . Javier Hurtado, Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco.

Xabier Arruti destacaba que “debemos reivindicar la dignidad del pastoreo facilitando los medios para que puedan realizar su trabajo” y todos resaltaron la importancia de la gastronomía y en particular del queso Idiazabal para el sector primario, la sostenibilidad de nuestros montes y como uno de los atractivos más importantes en la oferta de turismo que ofrece Euskadi.

### **CORTE DEL QUESO**

Javier Rivero y Gorka Rico, cocineros del Ama taberna de Tolosa, fueron los 'privilegiados' que partieron el queso y pudieron percibir su magnífico olor. Los jóvenes cocineros se mostraban muy ilusionados y contentos en ese momento.

Antes de proceder al “corte”, el Alcalde Adur Ezenarro y el Gran Maestre de la Cofradía Jesus Mari Ormaetxea, procedieron a imponerles la Medalla de la Cofradía a ambos cocineros.

Tras los aplausos, los dos cocineros de Ama de Tolosa dieron a degustar al resto de asistentes el preciado manjar que, aseguraron, «forma parte de nuestra cocina y de nuestras vidas». Además, destacaron que «en nuestro restaurante cocinamos con queso a diario y tenemos una gran variedad de quesos de diferentes texturas, sabores... Así como productos de la tierra. Siempre nos ha gustado acercarnos a comprar en los puestos de los baserritarras y pastores que acuden a los mercados de Ordizia y Tolosa. Son la base de nuestra cocina y nos gusta consumir productos de temporada y KM0. Les consultamos a los productores que nos asesoran del punto de maduración, calidad... porque nos caracterizamos por elaborar platos muy básicos, apostando precisamente por la calidad».



### **HOMENAJE A D. LUIS DE LEZAMA**

Este año también, se retoma el homenaje que, a propuesta de la Cofradía de Ordizia, el CRDO Idiazabal dispensa todos los años en alguna persona o entidad que se haya destacado por la defensa e impulso del queso Idiazabal.

Para esta ocasión el elegido fue el sacerdote Luis de Lezama, Presidente y Fundador del Grupo Internacional Hostelero Lezama, como reconocimiento y agradecimiento a la extraordinaria labor en pro de la difusión y conocimiento del Queso Idiazabal, su participación como jurado de nuestro Concurso de quesos de Ordizia, a la Gastronomía en general a través del Grupo que presides y como no, por la extraordinaria labor social para con los jóvenes con dificultades de adaptación profesional que ha impulsado en toda su carrera.

El acto del “homenaje” consistió en la lectura pública del “currículo vitae”, la entrega de una “makila” por parte de Felix Ajuria presidente del CRDOP Idiazabal, una placa conmemorativa por parte del alcalde de Ordizia Adur Ezenarro y otra por parte de la Cofradía, entregada por Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestro de la misma.

También Juan Manuel Garmendia Presidente de Fecoga le hizo entrega del libro “memorias de un gastrónomo vasco” dedicado a Juanjo Lapitz y escrito por el malagueño Fernando Sanchez.

El discurso del 'cura de los maletillas', como se le conoce a D. Luis, dejó en silencio a los asistentes al acto. Defensor de la calidad del queso Idiazabal y el trabajo de los pastores y elaboradores del mismo, Luis de Lezama agradeció de corazón el homenaje que se le brindó ayer en Ordizia. «Esto es algo especial para mí». Aseguró que podrían brindarle otros reconocimientos por las «altas alcornias, pero esto solo se vive aquí».

D. Luis estuvo acompañado por miembros de su equipo entre los que se encontraban:

- . Francisco Hierro del Centro Iruaritz de Lezama Araba.
- . Roberto Hierro del Café de Oriente de Madrid.
- . Fernando Sanchez de la Taberna del Alabardero de Madrid.

- . Pedro Oliver del Instituto Culinario de la Universidad Complutense de Madrid.
- . Najat Kaanache del Restaurante Nur de Fez Marruecos, considerado como el mejor Restaurante marroquí del mundo. Se da la circunstancia que Najat es nacida en Orio y habla perfectamente el euskera.



### **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 Eneko Goiburu de la quesería Ondarre de Idiazabal.

En la categoría “Quesería mediana producción” a Gorka Jaio y Maite Torres de la quesería Laztana de Iurreta Bizkaia.

Miriam Molina, gerente del CRDOP Idiazabal por su parte, dio a conocer los datos de producción de la campaña del 2021: "Asciende a 1.340.937 kilos", cifra similar a la del pasado año.

En la actualidad, en el marco de la D. O. Idiazabal se encuentran inscritas más de 350 explotaciones, 126 queserías, (59 en Gipuzkoa, 21 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 Teleberri y el programa “nos echamos a la calle” de EITB.:

Onda Vasca / Radio Euskadi-Euskadi Irratia / Noticias de Gipuzkoa / Diario Vasco / Radio Vitoria- La ruta Slow / TVE Telenorte / EITB Informativos / EITB Sustraia / Goierriko Hitza / Goierri Telebista / Donosti Cyti / Onda Vasca / Jone Karres bloguera. Después del Acto los asistentes fueron invitados a un “lunch” en el Centro D’Elikatuz servido por las tabernas que colaboran con pintxos en la Plaza y productos del Mercado, como no, siendo el queso Idiazabal protagonista.



Por parte de la Cofradía asistieron Leire Arandía, Jose Ignacio Iturrioz, Luis Iraola, Iñaki Almandoz, Mikel Kerejeta, Jose Ramon García, Manuel Iturrioz, Txema Aranburu y Jesus Mari Ormaetxea.

## **2.2 CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2022**

Tras 2 años motivados por la pandemia covid, hemos podido retomar las fechas habituales para la celebración de nuestro Capítulo que lo hicimos el día 28 de mayo 2022.



### **CAPITULO**

A partir de las 10,30 de la mañana fueron llegando al Centro DÉlikatuz, los nuevos cofrades de número, de honor y los familiares de los de mérito así como las 24 cofradías que este año acudieron a acompañarnos, sumando un total de 49 cofrades venidos de fuera.

Desde nuestra Cofradía participamos 28 cofrades, que incluyendo a sus acompañantes sumamos 44 personas, un total de 108 personas.

La Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) estuvo representada por su Presidente Juan Manuel Garmendia.

Autoridades: La Teniente Alcalde Maitane Álvarez Garciandia.

Las Cofradías asistentes fueron:

Morcilla de Beasain

Queso Manchego de Toledo.

Relleno de Navarra de Villava.

Vasca de Gastronomía de Donostia.

Confrerie de la Palombe de Sara.

Confrerie de l'Axa de Veau et Piment d'Espelette.

Confrerie du Toro de Ciboure.

Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos, de Oviedo.

Cofradía de Amigos del Quesu Gamoneu, de Cangas de Onís (Principado de Asturias).

Confraria Queijo Serra da Estrela, de Oliveira do Hospital (Portugal).

Confrerie Jabotiers de Saint Severt.

Cofradía de la Putxera de Balmaseda.

Orden del Volatin de Tudela.

Cofradia Amigos de la Viña y el Vino de Baena.

Cofradía de Amigos de los Nabos de Morcin (Asturias).

Cofradía del Vino de Rioja de Logroño.

Cofradía de la Antxoa del Cantábrico de Donostia.

Cofradía de la Queimada de Donostia.

Cofradía Centolo Larpeiro de O Grove (Galicia).

Cofradía del Vino Rias Baixas de Villagarcia (Galicia).

Cofradía de la Nécora de Noja (Cantabria).

Cofradía del Queso de Cantabria.

Confrerie Gateau Basque de Canbo (Iparralde).

Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Durante la recepción se sirvió un “hamarretako”, que en esta ocasión lo situamos en la segunda planta con muy buena acogida.

A las 11,30 horas bajamos al Salón Polivalente de D´Elikatuz, donde asistimos al concierto que nos brindó la Coral Oroith de Ordizia, interpretando diversas canciones que fueron del agrado del público asistente.



A las 12 horas iniciamos el Desfile Cívico por las calles San María y Mayor, con el siguiente orden: Txistularis, Dantzaris, Cofrades de Honor, Cofrades de Emérito y Mérito, Cofradías invitadas y por último nuestra Cofradía.

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 José Ignacio Iturrioz quien cedió la palabra a la Teniente de Alcalde de Ordizia Maitane Álvarez, acto seguido se procedió a la presentación de las 23 Cofradías que asistieron a nuestro Capítulo. Los representantes de la Cofradía de la Nécora de Noja que acudían por vez primera nos entregaron un presente de recordatorio.

Seguidamente tomó la palabra el Presidente de Fecoga Juan Manuel Garmendia, quien después de una palabras de agradecimiento, presentó el libro “Juan José Lapitz, memorias de un gastrónomo Vasco” escrito en portugués con prólogo de Pedro Couceiro Gran Maestre de la Cofradía Queijo Serra da Estrela al que agradeció su trabajo y le hizo entrega de un libro y la medalla de Fecoga.



Después se procedió al nombramiento de los Cofrades de Número Txema Aranburu Etxeberría y Patxi Olano Ansorena, los dos residentes en Ordizia.



A continuación, se procedió al nombramiento de los Cofrades Eméritos Alberto Garin Golmayo y Antón Murgiondo Iñiguez de Heredia según el Reglamento de Régimen

Interno y como acuerdo de la Junta Directiva del 6 de abril 2022 en base a sus méritos, dedicación, esfuerzo, contribución al funcionamiento de la Cofradía y a la consecución de sus fines.

A los dos, tras la lectura de sus méritos y proyección de las fotografías correspondientes, se les hizo entrega de un diploma por parte de Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre de nuestra Cofradía.



Como novedad este año, se procedió al nombramiento a título póstumo y conforme al Reglamento y acuerdo de la Junta Directiva del 6 de abril 2022 homenajear a los cocineros José Juan Castillo Mateos y Luis Irizar Zamora como “Cofrades de Mérito” por su trayectoria profesional, colaboración y apoyo a nuestra Cofradía.

Se leyeron los correspondientes panegíricos proyectándose varias fotos de los mismos en la pantalla del Salón de Actos.

Ana Mari Ezkay cónyuge de Jose Juan y Visi y Virginia hijas de Luis recibieron un ramo de flores y un Diploma acreditativo.



Acto seguido se procedió a la presentación y nombramiento de los Cofrades de Honor, títulos que recayeron en:

- Unai Lekuona Ruiz de Luzuriaga, pastor y elaborador de queso de Araia (Araba). En los últimos 5 años finalista y pódium del Concurso de Quesos de Ordizia,
- Juanita Murgiondo, baserritarra de Mutiloa, vendedora de hortalizas en el Mercado de Ordizia desde los años 1970.
- Ordiziako Babes Zibila, por su veinte aniversario en labores de Protección Civil.
- Inmaculada Aróstegi Madariaga, Vicerrectora de Investigación de la UPV, matemática y profesora de Ciencia y Tecnología, gran investigadora y comprometida con el euskera.
- Samuel Martin Mateos, Periodista, Cineasta y Director de la 2 de TVE de Ordizia.

A todos ellos, tras la lectura de sus méritos, se les impuso la medalla de la Cofradía, entregó el diploma correspondiente y se procedió al juramento, leído por Jose Ignacio Iturrioz Secretario de la Cofradía y a su entronización que en esta ocasión lo hizo Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre de la Cofradía, por ausencia del Cofrade Mayor. Durante la lectura de los méritos, se proyectó unas imágenes de cada uno de los Cofrades de Honor, Eméritos y Méritos que fueron preparadas por Mikel Kerejeta. Tomaron la palabra los Cofrades Eméritos, los familiares de los Cofrades de Mérito y los Cofrades de Honor que agradecieron los nombramientos. Como colofón las dantzaris del Grupo Amets Bide bailaron un “auresku” de honor.



Al término del Acto, los nuevos Cofrades, los Cofrades Emérito, los Cofrades de Mérito y los Cofrades de Honor firmaron en el libro de Actas de la Cofradía. Posterior nos dirigimos al Restaurante Martínez donde celebramos el almuerzo de hermandad.

### 2.3 XLIX CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA 2022



Por fin llega la normalidad, después de estos dos años de pandemia se han podido celebrar las tradicionales Euskal Jaiak de Ordizia dentro de las que se realiza nuestro **Presentación Concurso.**

El 17 de agosto tuvimos la reunión con Juan Mari Arzak, presidente del jurado, para confeccionar definitivamente la composición del Jurado del Concurso.

El día 31 de agosto miércoles y coincidiendo con día de mercado, se hizo la presentación y rueda de prensa de las Euskal Jaiak y Concurso de Quesos de Ordizia en la Plaza Nagusia.



#### **Concurso de Quesos de Oveja Latxa elaborado por pastores.**

El Concurso se llevó a cabo en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia el miércoles 7 de Septiembre 2022 con la asistencia de público y pastores participantes, autoridades, prensa e invitados habituales de otros años.

#### **CONCURSO**

El mejor queso de la 49 edición del Concurso de quesos de oveja latxa y/o carranzana elaborados por pastores de Ordizia, fue a parar en esta ocasión a LA LEZE GAZTANDEGIA de la localidad alavesa de Ilurdia de Imatrimonio Eli Gorrotxategi y Jose Mari Jauregi, pastores que en varias ocasiones han pisado podium y que por fin han conseguido llevarse el premio.



Se presentaron a Concurso 48 quesos, 3 más que el pasado año.

- ARABA 10
- BIZKAIA 4
- GIPUZKOA 21
- NAFARROA 13

De los quesos presentados 23 fueron ahumados y 25 blancos.



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

|                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| Aixtra, S.C.                     | Araia (Araba)         |
| Garoa, S.C.                      | Zerain (Gipuzkoa)     |
| Olano, S.A.T.                    | Egino (Araba)         |
| Ipiñaburu, E.T.C.                | Zeanuri (Bizkaia)     |
| Asier Sagasta Beltran de Guevara | Ezkoriatza (Gipuzkoa) |
| La Leze, S.C.                    | Ilarduia (Araba)      |
| Joseba Insausti Mujika           | Ordizia (Gipuzkoa)    |
| Jose Inazio Ugartemendia Jauregi | Berastegi (Gipuzkoa)  |
| Marta Perez Loperena             | Egozkue (Nafarroa)    |
| Ricardo Remiro Agirre            | Eulate (Nafarroa)     |
| Francisco Javier Muñoa           | Zerain (Gipuzkoa)     |
| Ander Barandiaran                | Idiazabal (Gipuzkoa)  |
| Beñat Egaña Albizu               | Mutriku (Gipuzkoa)    |
| Angel Linzoain Eugi              | Iragi (Nafarroa)      |

De los 14 quesos clasificados, 9 fueron ahumados y 5 blancos.



#### CLASIFICACIONES XLIX CONCURSO DE QUESOS:

|                                       |           |               |
|---------------------------------------|-----------|---------------|
| 1- ELI GORROTXATEGI "LA LEZE"         | ILARDUIA  | 2372,50 PTOS. |
| 2- AIXTRA, S.C.                       | ARAIA     | 2370,50       |
| 3- JOSEBA INSAUSTI "OTATZA"           | ORDIZIA   | 2370,00       |
| 4- ANDER BARANDIARAN "GAZTAÑADITXULO" | IDIAZABAL | 2352,50       |
| 5- ANGEL LIZOAIN "ATEKOA BASERRIA"    | IRAGI     | 2317,50       |

## **JURADO**

Juan Mari Arzak presidente del jurado, intervino en la selección del mismo pero declinó el asistir al Concurso por motivos de salud.

Ejerció como Presidente del Jurado Pedro Subijana

En esta ocasión volvimos a disponer de un jurado mas numeroso.

Los componentes del jurado de este año 2022 fueron:

### PRESIDENTE

Juanmari Arzak (ausente)

### TECNICOS

Joserra Agiriano Barrón

Técnico Queso Idiazábal

Maider Oleaga Casado

Técnico Queso Idiazábal

Patxi Pérez Elortondo

Técnico Queso Idiazábal

Iñaki Etaio Alonso

Técnico Queso Idiazábal

Victoria Urresti

Técnico Queso Idiazábal

Igor Hernandez Ochoa

Técnico Queso Idiazabal

Maria Jose García

Técnico Queso Idiazabal

### COCINEROS

Pedro Subijana

Rte "Akelarre " de Donostia

Martín Berasategui

Rte "Martín Berasategui " Lasarte

Elena Arzak

Rte "Arzak" de Donostia.

Hilário Arbelaiz

Rte "Zuberoa" de Oiartzun.

Andoni Luis Aduriz

Rte. "Mugaritz" de Renteria

Xabier Zabaleta

Rte "Aratz" de Donostia (JAKITEA)

Ander Gonzalez

Rte. " Astelena " Donostia

Javi Rivero

Rte. " Ama" de Tolosa

Najat Kaanache

Rte. " Nur" de Fez Marruecos

### PERIODISTAS

Mikel Zeberio

Periodista. Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC"

Mitxel Ezkiaga

Periodista. "DIARIO VASCO"

Josema Azpeitia

Periodista. Ondo Jan " Noticias de Gipuzkoa"

Oraitz García

Periodista "Diario Vasco"

Daniela Cenis

Directora Cocina Futuro Madrd.

### INVITADOS

José Maria Aizega

Basque Culinary Center " Zuzendaria "

Elena Rodriguez Garcia

Directora de la Real Academia de Gastronomía



## DESARROLLO DEL XLIX CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA

- **Viernes 31 de agosto a las 11,30h**, se hizo la rueda de prensa de presentación del Concurso en la Plaza del Mercado de Ordizia, siendo esta la primera vez que lo hacíamos. Se preparó una isleta en el centro de la misma y megafonía. 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 Cofradía, Garbiñe Etxezarreta por parte de la Kutxa, Miriam Molina Gerente de la D.O.Idiazabal y Jesus Mari Ormaetxea de la Cofradía.

Se aprovechó la ocasión para presentar los nuevos manteles que se lucirán en los puestos del mercado.

La representación de medios de comunicación fue excasa y si tuvo repercusión en la prensa del día siguiente.

- **Lunes 5 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, también participó nuestra cofrade Anaiz Markiegi.

Además asistieron los siguientes miembros del Comité de Calidad:

Amaia Berraondo de la Diputación Foral de Gipuzkoa

Jesus Mari Lasarte del Gobierno de Navarra.

Miriam Molina de la Denominación Origen Idiazabal.

Iñaki Hormaetxe Artzai Gazta Elkarte.

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



- **Martes 6 de Septiembre a las 17,30h**. Montaje de la infraestructura del frontón por parte de los empleados del Ayuntamiento.

Por parte de la Cofradía Jose Ignacio Iturrioz, Martin Sagastizabal y Jesus Mari Ormaetxea.

- **Miércoles 7 de Septiembre, DIA DEL CONCURSO.**

Se recibieron los quesos en D'Elikatuz a las 9,00h y a continuación se cargaron en el carro tirado por dos caballos del cofrade Juan Goiburu acompañado por dos compañeros de Cascante.

Precedidos por Dulzaineros, txistularis y dantzaris se hizo el desfile por las calles centrales de la Villa y en la que participaron las autoridades, pastores, invitados y miembros de la Cofradía.



**- Recepción Frontón a las 9,30h.**

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 la cata con 10 minutos de retraso y con parte de los miembros del jurado, el resto se fue incorporando en 15 minutos.



MESA JURADO 1



MESA JURADO 2



MESA JURADO 3



MESA JURADO 5



MESA JURADO 6

MESA JURADO 7



MESA JURADO CENTRAL

#### - Cata previa.

Como en años anteriores a la pandemia, el reparto a las mesas fue efectuado por las “neskas” que previamente habían sido instruidas por Felix Murua y Akilino Harto. 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 se 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.

Los Diplomas fueron entregados por Luis de Lezama, Itxaso Muñoz y Jesus Mari Ormaetxea.



#### - Cata final.

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.

En esta ocasión se les entregó cada queso seleccionado a cada mesa evaluando personalmente cada miembro del jurado y pasando uno a uno por todos ellos.



#### - Homenaje póstumo a Mikel Corcuera Ulacia.

Crítico gastronómico donostiarra, Premio Euskadi de Gastronomía, participó en la fundación de Jakitea y fue un fiel defensor de nuestros productos y de nuestro queso en particular.

La primera participación de Mikel Corcuera como miembro del Jurado de este Concurso de quesos de oveja Latxa elaborados por pastores de Ordizia se remonta al año 1997 y desde entonces regularmente participó hasta el 2010 como crítico gastronómico de los periódicos El País al principio y Noticias de Gipuzkoa después. Fue una aportación muy valiosa contar con su experiencia y buen criterio para evaluar los quesos de este nuestro Concurso.

Este pequeño homenaje lo recibió en su nombre Xabier Zabaleta, Presidente de JAKITEA.



En este mismo acto se les tributó un “minuto de silencio a los recientemente fallecidos, colaboradores de nuestra Cofradía y participantes como Jurados de nuestro Concurso:

D. Luis Irizar Zamora  
D. Jose Juan Castillo Mateos  
D. Mikel Corcuera Ulacia  
D. Joxean Eizmendi Etxeberria



**- Entrega de Premios ganadores del XLIX Concurso Quesos de Ordizia.**

Una vez conocidos los datos de las puntuaciones, recogidos del equipo de informática, Jose Ignacio Iturrioz, caligrafía los diplomas con los nombres de los cinco finalistas. Del protocolo de entrega de premios, se encargaron Jesus M. Ormaetxea y el Alcalde, Adur Ezenarro.



Primer clasificado: Eli Gorrotxategi "La Leze Gaztandegia" Ilarduia (Araba)



2º: Aitra, S.C. Araia (Araba)

3º: Joseba Insausti "Otatza" Oedizia



4º: A. Barandiaran "Gaztañaditxulo" Idiazabal 5º: A. Lizoain "Atekoa" Irati Nafarroa

Los premios fueron repartidos por las siguientes autoridades:

**1º PREMIO:** 1. 1.750 euros y Trofeo Kutxa. 12.000 etiquetas para quesos con la identificación "Campeón Ordizia y año". Txapela. Diploma.

ENTREGA:

- MARKEL OLANO, (DIPLOMA), DIPUTATU NAGUSIA
- BITTOR OROZ (ETIKETAK) (DIRUA) – NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA ELIKAGAIEN POLITIKAKO SAILBURUORDEA
- ANDER AIZPURUA (TROFEOA) – KUTXA FUNDAZIOA-
- ADUR EZENARRO (TXAPELA) – ORDIZIAKO ALKATEA.

**2º PREMIO:** 850 euros. Trofeo Ayuntamiento de Ordizia y Diploma

ENTREGA:

- JAVIER LARRAÑAGA (DIPLOMA)- EKONOMIA SUSTAPENKO, TURISMOKO ETA LANDAINGURUNEN DIPUTATUA.
- MAITANE ALVAREZ (TROFEOA) – ORDIZIAKO UDALEKO ALKATEORDEA
- RAUL PEREZ IRATXETA (EUROAK)-ELIKAGAIEN KALITATE ETA INDUSTRIAKO ZUZENDARIA.

**3º PREMIO:** 500 euros. Trofeo Ayuntamiento de Ordizia y Diploma.

ENTREGA:

- IKER GOIRIA (DIPLOMA) –GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO TURISMO ZUZENDARIA
- PELI MANTEROLA (TROFEOA-HAZIKO ZUZENDARIA.
- JON ANDER CABALLERO - KIROL ETA GAZTERIA ZINEGOTZIA.

**4º PREMIO:** 250 euros y Diploma

ENTREGA:

- FELIX AJURIA (DIPLOMA) –IDIAZABAL GAZTA JATORRI DEITURA BABESTUK LEHENDAKARIA
- IDOIA GOÑI (DIRUA) – KUTXA.

**5º PREMIO:** 220 euros y Diploma

SARITUA: EMAILEA/ENTREGA:

- JESUS MARI ORMAETXEA (DIPLOMA) – ORDIZIAKO GAZTA KOFRADIAREN MAISU HANDIA
- MARTA PEREZ LOPERENA (DIRUA) – ARTZAIN GAZTA ELKARTEKO LEHENDAKARIA



#### - Subasta.

En esta ocasión la subasta se celebró en el estrado central, una vez acomodados los 5 participantes en la puja.

El ganador fue Bodegas Mitarte de La Bastida (Rioja Alavesa) quienes se adjudicaron la subasta por la cantidad de 9600 euros.

El medio queso ganador lo recibieron Antonio Gil, propietario de la bodega y Ramón Errasti su distribuidor en Gipuzkoa.

Posteriormente el 19 de septiembre se hizo una degustación del queso ganador en el Asador Aratz de Donosti a los clientes de la bodega Mitarte siendo nuestra Cofradía la encargada de resaltar sus características y de repartir el queso entre los asistentes.



#### - Varios.

Este año también se ha instalado una pantalla gigante con retransmisión en directo del transcurso del Concurso. A su vez fue retransmitido vía internet por las redes sociales.

- **Locutoras.** Contamos con Arantxa Arza como presentadora del evento, que con su experiencia lo hizo muy bien. También 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 pero por diversos problemas fue un poco lento, tenemos que mejorar la toma de datos para hacerlo más rápido.

Se cambió de ubicación pero aun así, debemos aislar al equipo del bullicio ocasionado por la multitud. En esta ocasión participaron los cofrades Mikel Kerejeta, Anaiz Markiegi, Jose Mari Lizarazu y Carlos Astiz.



#### - Prensa.

Se encargaron Leire Arandia y Ana Sanchez por parte de la Cofradía y el equipo de comunicación del Ayuntamiento, de atender y acreditar a todos los medios. En total 18 medios de comunicación:

GOIERRIKO HITZA

SEGURA IRRATIA

EITB INFORMATIVOS

TVE (Aquí la tierra)

SUSTRAIA ETB

GOIERRI TELEBISTA

DIARIO VASCO

ROBERT NEUWIRTH (freelance)

CARLOS MEDIAVILLA (argazkilaria)

EUSKADI IRRATIA

RADIO EUSKADI

DIARIO DE NAVARRA

REVISTA ONDO JAN

BERRIA

EITB Faktoria

NOTICIAS DE GIPUZKOA

TVE Telenorte

ETB2 (Nos echamos a la calle)



#### 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 VII. BILTZARRA / VII CONGRESO. ORDIZIA 2022



El VII Congreso del Queso de Ordizia ha seguido los cauces en cuanto a organización de la Jornada se refiere, similares a los de la VI edición. El éxito obtenido en la Jornada celebrada el pasado año nos reafirmó en hacerlo de esta manera. Como en la mayor parte de las ediciones anteriores el acontecimiento se celebró en el cómodo y confortable escenario del Salón de Actos del Palacio Barrena. Al igual que en la edición del año pasado, el Congreso fué transmitido a las redes por MiSoluzion. Subrayar que entre los asistentes de forma presencial y virtual alcanzamos un seguimiento de 44 personas, en su gran mayoría pastores, lo que supone un éxito, para un evento focalizado a una actividad tan específica.

La presentación a los Medios de Comunicación tuvo lugar en el palacio Miramar el día 3 de Octubre y fue realizada por el Diputado General Markel Olano, el Dtor. de Calidad e Ind. Alimentarias del G.V. Raúl Perez Iratxea, la Dra. Académica de los Cursos de Verano, Itziar Alkorta, el Alcalde de Ordizia, Adur Ezenarro y Manuel Iturrioz de la Cofradía Dtor. del Curso.



En lo que se refiere al desarrollo del Congreso en sí, dio comienzo a las 9 de la mañana, con la presencia de Adur Ezenarro, Alcalde de Ordizia, Xabier Arruti, Director de Agricultura y Desarrollo Territorial de la DFG, Raúl Perez Iratxea, Dtor de Calidad e Ind. Alimentarias del GV y Manuel Iturrioz de la Cofradia de Ordizia del queso Idiazabal, Dtor. del evento.

A continuación y tras el capítulo de agradecimientos a los sponsors, intervino **Nel Cañedo**.



De oficio pastor y licenciado en Historia por la Universidad de Oviedo y el País Vasco. Cañedo posee un rebaño de vacas, ovejas y cabras, animales que ahora tras un pasado no muy lejano ultra conservacionista como nos contó, considera como imprescindibles en la conservación del Medio Natural y con las que diariamente hace su andada en los Picos de Europa, con la leche de las cuales elabora el queso que pone a la venta y que le sirve de sustento. Su ponencia: Pastoreo en los Picos de Europa en la que explicó las diversas situaciones con las que se encuentra en el desarrollo de su oficio, tanto en las relacionadas con el medio, como las que se generan por la incomprensión de una gran parte de la Sociedad que cree conocer la Naturaleza a través de los escritos que abundan en internet, cuya inmensa mayoría no son más que opiniones sin ningún fundamento científico, pero que muchas veces orientan a las Instituciones de aquel entorno, a la toma de decisiones para nada beneficiosas, ni para la profesión, ni para el equilibrio natural que sustenta. La ponencia fue seguida con enorme interés por los presentes que se identificaron con muchas de las situaciones que el ponente presentó y su opinión sobre las muchas de ellas muy evidentes soluciones, de forma muy descriptiva y amena, a pesar de que por problemas informáticos, no pudo aportar la información gráfica que tenía preparada como apoyo de su exposición.

Exposición de **Luis Javier Rodríguez Barrón**.



Dr. Ciencias Químicas y Catedrático de Tecnología de Alimentos de la UPV/EHU. Investigador principal del Grupo Lactiker. Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal, formado en la actualidad por 10 doctores/as. Lactiker es un grupo consolidado de investigación del sistema universitario vasco, desde el año 2010 en el campo de los productos lácteos, en relación con la leche de oveja y el queso Idiazabal, con su ponencia: Elaboración de queso: recomendaciones para el corte y el recalentamiento en queso de leche cruda (Idiazabal), en la que expuso los resultados de una Tesis Doctoral desarrollada en el grupo Lactiker, y en la que colaboraron 10 queserías artesanas de la D. O. Idiazabal, ligada a la investigación sobre el impacto de las condiciones de corte y recalentamiento sobre el rendimiento quesero, con la mejora utilización de procedimientos sencillos de aplicar con los medios técnicos actuales de elaboración del queso. Al final de su exposición entregó un tríptico en el que se detallaba el procedimiento. Su disertación fue seguida con mucho interés por los presentes.



A continuación en el mismo Palacio Barrena y servido por el Restaurante Kukuarri tuvo lugar un lunch en el que los participantes recuperaron fuerzas.

Se continuó con la Exposición de **Elena Galán**.



Doctora en Historia Económica, Licenciada en Ciencias Ambientales. Investigadora postdoctoral en el Basque Centre for Climate Change (BC3). Esta temporada ha dejado su trabajo académico para trabajar como pastora en el Pirineo (Benafarroa), con el resultado de una visión profunda y compleja del sector ganadero. Con su ponencia: El queso empieza en la hierba. Gestionar territorios con ovejas.



A continuación tuvo lugar la Mesa redonda. Moderada por Don. Eduardo Urarte. Veterinario de oveja Latxa y Carranzana, además de familia pastora y quesera de Arluzea, en plena montaña alavesa en la que se desarrollaron los temas que en los capítulos de Ruegos y Preguntas posteriores a cada charla no habían sido tratados o no lo habían sido en suficiente profundidad. Así como los posibles temas a desarrollar en el próximo Congreso en su VIII edición, el próximo año 2023.

A propuesta de la Cofradía se consignaron para ser tratados: 1.- Temas relacionados con las características biológicas del queso, para cuya exposición se cuenta desde ya con la presencia de Miguel Pocovi doctor en Bioquímica y Biología molecular, ex catedrático de la especialidad en la Universidad de Zaragoza. 2.- La fijación de carbono al suelo producido por la ganadería extensiva. Y finalmente, 3.- La aplicación del ozono al tratamiento de las instalaciones en las que se elabora el queso, incluso a los pastos, en los que su utilización es posible.

Dándose por concluido esta VII edición del COngreso.Ordizia a las 14,00horas.



## **2.5. XXXV CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN” 2022**

Se celebró este XXXV Certamen “Campeón de Campeones” coincidiendo con el miércoles, día de feria en Ordizia, el 02 de noviembre 2022. Como el pasado año, lo hicimos dentro de la Plaza del mercado donde se instaló un estrado en la parte central rodeado de los puestos de los baserritarras, en esta ocasión sin las medidas Covid. 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.

Los componentes del Jurado fueron:

TECNICOS

Patxi Pérez Elortondo      Técnico Queso Idiazabal

Maria Jose García      Técnico Queso Idiazabal

COCINEROS

Gorka Rico      Rte. “Ama” de Tolosa

Arantxa Agirrezabala      Asador “Kattalin” de Beasain (JAKITEA)

PERIODISTAS

Eli Belaunzaran      “El Diario Vasco”

Aitzol Zugasti      “Noticias de Gipuzkoa”

INVITADO

Kino Martinez      Secretario General As. Hostelería Gipuzkoa



El nivel de quesos presentados fue, una vez más, extraordinario, los tres primeros quesos premiados superaron la puntuación de 8,50 llegando el ganador a 9,14 puntos sobre un máximo de 10, lo que le acreditó como ganador del Queso de Oro.

La clasificación fue la siguiente:

| <u>QUESO</u>      | <u>NOMBRE PASTOR</u>                    | <u>LETRA</u> |      |
|-------------------|-----------------------------------------|--------------|------|
| <u>PUNTUACIÓN</u> |                                         |              |      |
| 2018              | JULEN ARBURUA “KORTARIA” (LEKAROZ)      | I            | 9,14 |
| 2021              | ENEKO GOIBURU “ONDARRE” (SEGURA)        | H            | 8,74 |
| 2022              | ELI GORROTXATEGI “LA LEZE” (ILARDUIA)   | E            | 8,73 |
| 2019              | JULEN ARBURUA “KORTARIA” (LEKAROZ)      | B            | 8,59 |
| 2016              | JOSEBA INSAUSTI “OTATZA” (ORDIZIA)      | D            | 8,41 |
| 2013              | RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)          | F            | 8,38 |
| 2015              | JON ETXEBARRIA “IPIÑABURU” (ZEANURI)    | C            | 8,22 |
| 2014              | KARMELE MURUA “ONDARRE” (SEGURA)        | J            | 7,73 |
| 2020              | PATXI LOPEZ DE URALDE (LARREA)          | A            | 7,52 |
| 2017              | JOSE LUIS ODRIOSOLA “AGERRE BURU” (AYA) | G            | 7,21 |

REPARTO DE PREMIOS

**1ª Saria:** “URREZKO GAZTA” GARAİKURRA, URREZKO DOMINA eta 300 €.

**1er Premio:** Trofeo “QUESO DE ORO”, MEDALLA DE ORO y 300 €.

**EMAILEA - ENTREGA.**

- ADUR EZENARRO (Ordiziako alkatea).

- RAUL PEREZ IRATXETA (Eusko Jaurlaritza Elikagaien Kalitate eta Industriako Zuzendaria)

**2. Saria:** ZILARREZKO DOMINA eta 200 €

**2º Premio:** MEDALLA DE PLATA y 200 Euros.

### **EMAILEA – ENTREGA**

- MAITANE ALVAREZ – (Ordiziako Udaleko Alkateordea)
- ARANTXA ARIZTIMUÑO (Mendietako eta Natura Inguruneke Zuzendari Nagusiak. DFG)

**3. Saria:** BRONTZEZKO DOMINA eta 100 €

**3er Premio:** MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

### **EMAILEA – ENTREGA**

- FELIX AJURIA (Idiazabal gaztaren jatorri Lehendakaria).
- 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.



### **2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.**

Este año 2022 y sin estar sometidos a las restricciones motivadas por la pandemia, hemos retomado esta actividad tan importante para la consecución de los objetivos de nuestra Cofradía. Han sido 38 catas y actividades externas en la que hemos participado batiendo nuestro record de actuaciones y llegando al límite de nuestras capacidades.

### **CATA FITUR MADRID 2022**

El CRDOP Idiazabal nos propone hacer una cata de Queso Idiazabal en el stand que les ha ofrecido el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la **42 edición de FITUR, Feria Internacional de Turismo**, organizada por **IFEMA MADRID**.

La realizamos el jueves 20 de enero con el aforo completo y numerosas personas siguiendo la cata de pie, con un seguimiento estricto del protocolo COVID exigido por la organización.

Dirigidos por nuestro cofrade Tomas Bosque, se cataron dos quesos, uno blanco y el otro ahumado. Se explicó cómo se elaboran los quesos, con la proyección de un video del ordiziarra Joseba Insausti, 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 aprovechamos también para promocionar Ordizia y nuestro centenario mercado como origen de la relación de nuestra Villa con respecto a la promoción del queso Idiazabal elaborado por pastores y como no de su Concurso. La valoración por parte de asistentes y organizadores fue muy positiva.

Desde la Cofradía participaron, Tomas Bosque, Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto y Jesus Mari Ormaetxea. También nos acompañaron nuestros cofrades Angel Pulgar y Germán Berakoetxea, aprovechando que estaban en Madrid.



### **CURSO CATA EHU/UPV FACULTAD DE FARMACIA**

Al objeto de ir mejorando y aprendiendo más sobre las catas que realizamos, nos pusimos en contacto con Patxi Perez Elortondo, responsable del panel de cata del CRDOP Idiazabal, para que nos diese una clase magistral en base a como realizamos nosotros las catas de queso y ampliar el conocimiento sobre aspectos técnicos de las mismas.

El 24 de febrero 2022 acudimos al Centro de Investigación Laskaray Ikergunea de Vitoria-Gazteiz dependiente de la Facultad de Farmacia de la EHU/UPV.

Nos enseñaron las instalaciones donde efectúan las “catas”, con sus 16 cabinas individuales, aisladas y perfectamente equipadas.

Después nos trasladamos a una sala donde Patxi nos fue hablando de los aspectos propios para dirigir una cata. Partimos de la base del power point que nos sirve de guía para analizar los ocho parámetros sensoriales que están caracterizados para el queso Idiazabal.

Los adaptamos a las fichas que los técnicos utilizan actualmente en las catas oficiales y analizamos con cierta profundidad cada uno de los aspectos que deben tener un queso ideal.

También analizamos aspectos técnicos de elaboración, tipos de leche según temporada, cuajos, salmuera, maduración, etc.

Los cofrades que asistimos: Tomas Bosque, Josi Iturrioz, Akilino Harto, Jose Mari Lizarazu, German Berakoetxea y Jesus Mari Ormaetxea.



### **CATA GUIADA 1ª PROMOCION INGENIERIA DE LA UNIVERSIDAD LABORAL DE EIBAR.**

El día 6 de Marzo de 2022 aprovechando uno de los encuentros anuales de la 1ª Promoción de Ingeniería de la U.L. de Eibar y dándose la circunstancia de que entre sus miembros los hay que pertenecen a la Cofradía de la Borraja y el Crespillo de Aragón y a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, esta última organizó una cata guiada y un hermanamiento entre ambas Cofradías presidida por Fecoga y su Pte. Juan Manuel Garmendia.

La cata se celebró ante 17 personas en el Centro d'Elikatuz de Ordizia y en ella intervinieron Juan Manuel Garmendia como Pte. de Fecoga que hizo una presentación de la Federación que preside y los objetivos que persigue. Asimismo Jose Ignacio Iturrioz hizo una presentación de Ordizia, su historia y la Cofradía del Queso Idiazabal. El Cofrade Manuel Iturrioz que pertenece a esa 1ª Promoción que hemos citado guio la cata ayudado por J. Ignacio Iturrioz.

Durante la misma hizo una breve descripción del queso Idiazabal. La oveja latxa de la que proviene la leche con la que se elabora, sus ancestrales orígenes, sus limitadas capacidades productivas y su adaptación al medio húmedo y lluvioso en el que transcurre su vida y su sabor peculiar que caracteriza al queso que con ella se produce. En cuanto al queso, se incidió en las aportaciones externas que la D.O .P Idiazabal define e incorpora a cada queso para evitar estafas en su comercialización, dando paso a continuación a definir las características físicas de este tipo de quesos.

A continuación, y para determinar las características organolépticas del queso en sus diferentes grados de maduración y elaboración se cataron tres tipos de quesos.

- Queso fresco sin ahumar, de un par de meses de maduración.
- Queso de 9 meses de maduración, de montaña y sin ahumar.
- Queso de 10 meses de maduración, ahumado.

Tras la cata se desarrolló el Acto de hermanamiento entre las dos Cofradías bajo la atenta supervisión de Juan Manuel Garmendia. En la misma la Cofradía del Idiazabal de Ordizia, a través de J. Ignacio Iturrioz, hizo entrega a Roberto Iglesias de la Cofradía de la Borraja y el Crespillo de Aragón de un icono representativo de la Cofradía Ordiziarra.

Como resultado de este encuentro, nuestra Cofradía adquirió el compromiso de realizar una cata guiada en Zaragoza, ante la Cofradía maña y personal representativo con ella relacionada.

Tanto la cata como el acto de hermanamiento resultaron muy animados y los participantes se llevaron un recuerdo muy agradable del mismo.



### **CATA BENIDORM**

El jueves 10 de marzo 2022, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal en el Restaurante Aurrera de Benidorm, siendo la segunda vez que realizamos una cata en este establecimiento.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomas 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.

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

Se cataron tres quesos, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración y que fueron acompañados por una degustación de distintas cervezas de la casa Heniken.

Acudieron un total de 40 personas.

Los cofrades participantes fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Tomas Bosque y Jesus Mari Ormaetxea.



### **CATA QUESO IDIAZABAL EN EL CENTRO DE TURISMO DE TORREVIEJA**

Por mediación de FECOGA, nos pusimos en contacto con la Cofradía del Cocido con pelotas de Torrevieja para ofrecerles realizar una cata de Queso Idiazabal en su localidad. La persona de contacto fue Jose Antonio Bañuls Gran Maestro de la Cofradía quien organizó el encuentro y nos atendió magníficamente.

La cata se realizó en las instalaciones de la Escuela de Hostelería del Centro de Turismo de Torrevieja el 11 de marzo a las 12,00h-

Antes de comenzar la cata tuvimos un Acto de presentación e intercambio de presentes entre ambas Cofradías con la intervención de la Directora del CdT Alicia Arenas Mercader, quien agradeció nuestra presencia y su disposición a repetir este evento en otras ocasiones. Después intervino Jose Antonio Bañuls en nombre de la Cofradía anfitriona y a continuación Jesus Mari Ormaetxea 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.

A la cata asistieron un total de 40 personas entre alumnos de la escuela de cocina y miembros de la Cofradía torrevejense, fue seguida con muchísimo interés, la intervención de los alumnos y cofrades fue continua e interesante.

La Cata fue guiada por 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.

En el transcurso de la cata Jose Ignacio Iturrioz, acompañado de Akilino Harto, elaboraron un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles a los presentes.

Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado.

Al cabo del Acto nos realizaron una entrevista en directo en la cadena Radio Onda Azul de Torrevieja.

Tras el encuentro fuimos agasajados con una comida a base de “cocido con pelotas” en el Restaurante el Rincón de Capis.

No nos queda más que agradecer la atención dispensada por los miembros de la Cofradía del Cocido con Pelotas y en particular a su Gran Maestro por las atenciones recibidas.

Los cofrades que participaron fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Tomas Bosque y Jesus Mari Ormaetxea.



#### **CLUB NAUTICO DE VILLAJOYOSA (ALICANTE)**

El viernes 11 de marzo 2022, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal, en los locales del Restaurante del Club Náutico situado en el puerto de la localidad alicantina de Villajoyosa.

Esta cata fue organizada a través de nuestro cofrade Tomás Bosque, que tiene relación con los dueños del establecimiento.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomas 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.

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, su elaboración y la labor que hace la Cofradía en su promoción a través de la organización de concursos, congresos, catas, etc.

Se cataron tres quesos, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración.

Fueron invitadas 36 personas que participaron de forma muy activa y que aparte de la degustación, se les transmitió los valores que se defienden a través del consumo de

este singular producto como son los valores ecológicos, la fijación de población en el ámbito rural y la conservación de nuestros montes.

Las personas asistentes, la mayoría del gremio de la hostelería local, bodegueros y distribuidores de hostelería nos manifestaron su agradecimiento por el acto que ofrecimos y compartimos con ellos un vino por gentileza del Restaurante.

Por parte de la Cofradía asistimos J. I. Iturrioz, Akilino Harto, Tomas Bosque y J.M. Ormaetxea.



### **VISITA A LA QUESERIA SAN ANTONIO**

Aprovechando nuestra estancia en Benidorm y por mediación de Tomas Bosque, realizamos una visita a la “Quesería San Antonio” situada en la localidad de Callosa d’en Sarriá el 12 de marzo 2022.

Los quesos que elaboran de forma artesanal son la mayoría de cabra, también de vaca y mezcla de ambos. La leche les suministran varios ganaderos conocidos de rebaños de vacas y cabras de los alrededores. Están al pie de la Sierra Aitana.

Nos enseñaron sus instalaciones de elaboración, secado y almacenamiento y producen unos 5000 kilos al año.

Quien elabora los quesos es María Antonia Ronda junto con dos empleadas. Su marido Javier realiza el reparto y labores de mantenimiento.

En la tienda degustación exhiben varios diplomas de World Cheese Awards, Gourmetsquesos, Feria de quesos artesanos de Montejo.

Catamos varios quesos que nos parecieron muy buenos y hablamos de temas concernientes al queso.



### **PROGRAMA EITB2 “nos echamos a la calle”.**

Desde el programa “nos echamos a la calle” que emite todas las tardes EITB2, se puso en contacto con nosotros la periodista Maider para solicitarnos si sería posible que nuestra Cofradía participase en el mismo.

El reportaje se emitió en directo el lunes 21 de marzo 2022 a las 18,00 desde el Centro D’Elikatuz de Ordizia con una duración de 6,11 minutos.

El tema tratado era sobre la creación de nuestra Cofradía así como las actividades que realiza, fundamentalmente en el Concurso de Ordizia y la difusión del Queso Idiazabal.

Se explicó las características sensoriales del queso Idiazabal, su elaboración y las diferencias con otros tipos de quesos pasteurizados. A este respecto nos trajeron un queso de mezcla vaca, oveja y cabra semi-maduro para comparar con los nuestros. A lo largo del reportaje Josi Iturrioz elaboró un queso en directo. Terminamos catando y brindando por nuestros quesos. Por lo que nos dijeron los que lo vieron por la tele, salió bien aunque nos dejaron muchas cosas por decir y que teníamos previsto. Cosas del directo... Agradecemos la colaboración de Leire Arandia y Gema López de D'Elikatuz. Los cofrades que participaron: Josi Iturrioz, Luis Iraola, Martin Sagastizabal y Jesus Mari Ormaetxea.



### **CATA POBEÑA MUSKIZ**

El viernes 6 de mayo 2022, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal, en los locales del Restaurante Ibai-Alde Jatetxea de los hermanos Zabalo situado en la localidad bizkaína de Pobeña Muskiz.

Esta cata fue organizada a través de nuestro cofrade Jose Antonio Cruz, que mantiene una relación con los dueños del establecimiento.

La Cata fue dirigida por nuestros cofrades Tomás Bosque y el propio Jose Antonio, 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 de forma artesanal un queso, mostrando y explicando cada fase de su elaboración.

Se cataron tres quesos, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración.

Asistieron 25 personas a la cata que se desarrolló en los comedores y taberna del establecimiento.

Por parte de la Cofradía asistieron J. I. Iturrioz, Manuel Iturrioz, Tomas Bosque y José Antonio Cruz.



### **JORNADAS GASTRONOMICAS CAMINO IGNACIANO**

El domingo 12 de junio 2022, se celebró en la localidad catalana de Manresa la V Jornadas Gastronómicas del Camino Ignaciano, participando de la mano de Euskadi Gastronomika en este evento como invitados principales.

Se realizaron diversas catas especiales de “Goxokata”, sidra natural de Sagardoetxea, sal del Museo de Salino de Leniz, chocolate de Gorrotxategi, D.O. Bizkaiko Txakolina, vinos de Rioja Alavesa y de Queso Idiazabal.

La cata de Queso Idiazabal fue presentada por nuestra cofrade Gema López Atxaga del Centro D’Elikatuz de Ordizia.



### **CATA QUESO IDIAZABAL COFRADIA PUTXERA DE BALMASEDA**

Javi Lezama de la Cofradía de la Putxera de Balmaseda se puso en contacto con nosotros para que les hiciésemos una cata comentada de queso Idiazabal acompañada con varios txakolis bizkainos.

La cata se realizó en una sala del Palacio Horkasitas del Ayuntamiento de Balmaseda y dio comienzo a las 12,30 del 12 de junio 2022.

Antes de comenzar la cata el cofrade de la Putxera Gonzalo Alvarez, presentó y nos dio la bienvenida en euskera y castellano para a continuación hacer lo mismo Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea de la Cofradía de Ordizia. Quienes explicaron 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.

Al tratarse de una actividad en la que participamos dos cofradías de Fecoga, tuvo a bien acompañarnos su presidente Juan Manuel Garmendia quien nos animó a seguir con estas actividades.

A la cata asistieron un total de 48 personas entre invitados y cofrades de la Putxera alumnos de la escuela de cocina y miembros de la Cofradía torrevejense, fue seguida con mucho interés, las intervenciones fueron frecuentes.

La Cata fue guiada por Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea, 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. Para ello nos servimos de un power point y unos videos que teníamos preparados.

En el transcurso de la cata Jose Ignacio Iturrioz, acompañado de Akilino Harto, elaboraron un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles a los presentes.

La cata fue acompañada con tres tipos distintos de txakolí bizkainos seleccionados y presentados por la somelier Maider de la Cofradía de la Putxera que fueron Loreako Ama, Txabarri e Itxasmendi que acompañaron muy bien con los quesos.

Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de marzo de Unai Lekuona, otro “mendiko gazta” de Aizpea de julio y otro ahumado del 2021 también.

Tras el encuentro fuimos agasajados con una comida en la que no faltaron las “babarrunas” cocinadas en Putxera.

El trato que nos dispensaron fue exquisito y quedamos en repetir esta experiencia así como ellos devolvernos la visita a Ordizia, con visita a la feria incluida.

Los cofrades que participaron fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Txema Aranburu y Jesus Mari Ormaetxea.



#### **DEGUSTACION QUESO IDIAZABAL ESCUELA URDANETA.**

Con motivo de la celebración de Fin de Curso en la Escuela Pública Urdaneta de Ordizia, que se celebró el 18 de junio 2022, la comisión organizadora solicitó a la Cofradía el colaborar en este evento, con una degustación de Queso Idiazabal para los alumnos, profesores y padres participantes.

Se repartieron diez quesos en cuñas, que los partimos la víspera y los envasamos al vacío, fueron repartidos en el almuerzo que consistió en un bocadillo con dos trozos de queso preparados y repartidos por miembros de la Cofradía a los 380 alumnos que participaron en el evento.

Los quesos fueron donados por la D.O.Idiazabal

Por parte de la Cofradía asistieron ataviados con el polo de la Cofradía los cofrades: Ana Sanchez, Josi Iturrioz, Akilino Harto y Felix Murua.

Este tipo de actividades las encuadramos dentro de la colaboración que mantiene la Cofradía con distintas Asociaciones de Ordizia, que a su vez sirven para visualizar nuestras actividades a los ordizianos y además en este caso, inculcar a los niños al consumo saludable de nuestro queso.



### **CATA GUIADA Y PUNTUACION COLEGIO FARMACEUTICO DE GIPUZKOA.**

El día 22 de junio de 2022 realizamos una cata de queso Idiazabal para el grupo del Colegio de Farmacéuticos de Gipuzkoa que han visitado la feria de Ordizia de la mano de D'Elikatuz. Dentro del programa que les prepararon estuvieron cocinando productos comprados en la plaza, bajo la dirección de la chef Ane Otegi y posteriormente se les hizo una cata de queso dirigida por los miembros de la Cofradía, en el que cataron y puntuaron 3 quesos dos de ellos elaborados en febrero uno de ellos ahumado y un tercero elaborado en el 2020. El Se utilizaron las fichas de cata que tenemos preparadas de acuerdo con los criterios de la D.O. Idiazabal, el queso que mayor puntuación obtuvo fue el ahumado. De la Cofradía participaron Jose Ignacio Iturrioz, Luis Iraola y Manuel Iturrioz.



### **HOMENAJE A LOS PROF. ALBERT FERT Y PETER GRÜNBERG (+)**

Aprovechando la asistencia del Prof. Albert Fert en el 6º Congreso “Sol SkyMag 2022” sobre Nanomagnetismo y Spingtrónica que organizado por la UPV/EHU se celebró en Donostia del 27 de junio al 1 de julio 2022, el pasado 25 de junio la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia con la inestimable colaboración de nuestro Cofrade y Director del Congreso Julian González, quiso homenajear a sus cofrades de Honor Albert Fert y Peter Grünberg (+), ambos Premios Nobel de Física en 2007, por su participación en los Congresos celebrados en Ordizia en los años 2011 y 2015. Este homenaje lo teníamos previsto celebrarlo en abril del 2018 pero por una inesperada indisposición de la mujer del Prof. Fert y la posterior pandemia nos hizo que retrasásemos el evento hasta este año.

El Programa y Protocolo que organizamos fue presentado por nuestra cofrade Leire Arandia que lo realizó en euskera, castellano, inglés y francés.

La recepción el acto se celebró a las 10,00h en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Ordizia.

Egun on eta ongi etorriak, Buenos días y bienvenidos y bienvenidas, Good Morning and welcome, Bonjour et Bienvenue.

- Lehenik eta behin gure ohorezko kofradiakide Albert Fert eta Peter Grünberg profesoreen omenaldi ekitaldi honetara etortzea eskertu nahi genizueke. En primer lugar agradeceremos vuestra asistencia a este Acto de homenaje a nuestros Cofrades de Honor Prof. Albert Fert y Peter Grünberg (+). First of all we would like to thank you for coming to this act of homage to honorary members of our brotherhood., Prof. Albert Fert and Peter Grünberg/ Tout d'abord, merci pour votre aide à cet Acte d'hommage à nos Frères d'Honneur Prof. Albert Fert et Peter Grünberg.



A continuación y a los sones del txistu y el tamboril que en esta estancia adquieren un tomo especialmente solemne, daban paso al Agurra que bailó Anitz Arraiza Lekuona.

- Gaur Gurekin daude / Hoy nos acompañan/ The following people are with us today/ Ils sont avec nous aujourd'hui.

A continuación se procedió a dar lectura de las personalidades asistentes al Homenaje:

| <b><u>NOMBRE</u></b>         | <b><u>CARGO</u></b>                            | <b><u>PROCEDENCIA</u></b> |
|------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------|
| ALBERT FERT                  | PREM. NOBEL FISICA 2007-INVEST.DISTINGUIDO UPV | PARIS                     |
| ADUR EZENARRO AGIRRE         | ALCALDE DE ORDIZIA                             | ORDIZIA                   |
| EVA FERREIRA GARCIA          | RECTORA DE LA UPV/EHU                          | LEIOA                     |
| JULIAN GONZALEZ ESTEVEZ      | PRESIDENTE Sol-SkyMag UPV/EHU                  | DONOSTIA                  |
| NEKANE BALLUERKA LASA        | EX-RECTORA UPV/EHU                             | ORDIZIA                   |
| JOSE LUIS MARTIN GONZALEZ    | EX-VICERRECTOR INVESTIGACION UPV/EHU           | BILBAO                    |
| INMACULADA AROSTEGI          |                                                |                           |
| MADARIAGA                    | VICERECTORA INVTIGACION DE LA UPV/EHU          | LEIOA                     |
| ARKADY ZHUKOV                | INVESTIGADOR SENIOR IKERBASQUE UPV/EHU         | DONOSTIA                  |
| JUAN MARIA BLANCO            |                                                |                           |
| ARANGUREN                    | PROFESOR DE LA UPV/EHU                         | DONOSTIA                  |
|                              | EX-DIPUTADO FORAL INVEST. DESARROLLO E INNOV.  | DONOSTIA                  |
| JOSE RAMON GURIDI            | PROF. INSTITUTO CIENCIAS MATERIALES DEL CESID  | MADRID                    |
| MANUEL VAZQUEZ VILLALABEITIA |                                                |                           |
| JOSE MANUEL BARANDIARAN      | PROFESOR EMERITO UPV/EHU                       | DONOSTIA                  |
| GARCIA                       | EX-DTOR. L.I.NANOTEC. UNIV. STGO               |                           |
| JOSE RIVAS REY               | COMPOSTELA                                     | GALICIA                   |
|                              | INVESTIGADOR UNIVERSIDAD DE CAMBRIGDE-DIPC     | GAZTEIZ                   |
| RUBEN MIGUEL OTXOA           | PROFESOR UPV/EHU - PRESIDENTE ARANZADI         | DONOSTIA                  |
| PACO ETXEBERRIA              |                                                |                           |
| JOSE MIGUEL SANTA MARIA      | EX ALCALDE ORDIZIA                             | ORDIZIA                   |
| EZEIZA                       | EX ALCALDE ORDIZIA                             | ORDIZIA                   |
| IGOR EGUREN IZAGIRRE         | PROFESORA UPV/EHU                              | DONOSTIA                  |
| SOFIA ARANA LANDIN           | DIRECTOR CIC NANOGUNE                          | DONOSTIA                  |
| TXEMA PITARKE DE LA TORRE    | PRESIDENTE FECOGA                              | DONOSTIA                  |
| JUAN MANUEL GARMENDIA OTEGI  |                                                |                           |

- Bienvenida, por parte del alcalde y Cofrade Mayor Adur Ezenarro al homenajeado y acompañantes a quienes planteó, a modo de ejercicio, la ecuación; queso Idiazabal, Ordizia y ciencia, que se animó a despejar, partiendo de la premisa que sitúa al queso como un producto biotecnológico sin par, «un invento maravilloso con el que nuestros antepasados lograron que un producto tan perecedero como la leche perdurase en el tiempo, creando un nuevo alimento sabroso y nutritivo que podían transportarlo a cualquier parte fácilmente. Conocer y comprender todos los procesos bioquímicos que se producen en la elaboración de cualquier queso, pero sobre todo en el Idiazabal, es indispensable para saber cómo mejorarlos. Por ese motivo, debemos agradecer a la UPV todas las investigaciones que ha llevado a cabo a lo largo de estos años, porque gracias a ese esfuerzo científico el queso Idiazabal que comemos hoy es mejor». Ezenarro aludió al origen de la villa, a sus cinco veces centenaria feria, en la que actualmente el queso Idiazabal sigue siendo un producto estrella.

«Hoy, concluyó, el pueblo de Ordizia quiere agradecer a Albert Fert y Peter Grünberg su inestimable ayuda para dar a conocer en el mundo, el queso Idiazabal y el nombre de Ordizia».

- A continuación y en inglés, intervino Julian González Profesor de la UPV/EHU, miembro de nuestra Cofradía y Director de los Congresos celebrados en Ordizia. “La celebración en Ordizia de los congresos científicos internacionales RTNSA-1 (2011) y RTNSA-2&IWMW-6 (2015) con asistencia de más de 200 participantes venidos de más de 30 Países de todo el mundo líderes en I+D- representa, sin duda, un hito de inestimable valor para Ordizia. En estos congresos se repasaron, discutieron, comentaron,... los últimos avances en campos y disciplinas tan estratégicos como el Nanomagnetismo, la Espintrónica y sus Aplicaciones (RTNSA) y en Hilos Magnéticos (IWMW) por investigadores pertenecientes a los mejores Laboratorios, Institutos, Universidades de todos los continentes, destacando la activa y brillante participación de los Profesores Albert Fert y Peter Grunberg (+) laureados con el Premio Nobel de Física 2007.

Es evidente la dificultad de organizar estos Congresos en un lugar como Ordizia al comparar con una gran ciudad dotada de un mayor grado de cómodos servicios. A modo de ejemplo, el acceso a Ordizia desde los aeropuertos más próximos a los que llegaron los participantes supuso un trabajo enorme para las personas que trabajan en la Oficina de Turismo. Aprovecho esta oportunidad para agradecerles el magnífico papel que realizaron. ¿Qué decir de las comidas y cenas por la escasa oferta de Ordizia en este aspecto? Pues todos los agentes, personas, instituciones se involucraron para contribuir al éxito de los Congresos. En este punto, no quiero dejar de lado la visita que el miércoles de cada Congreso se realizó por gran parte de los conferenciantes al mercado semanal. Este recuerdo perdura en la mente de los asistentes.

Deseo mencionar, también, las actividades paralelas que se desarrollaron con la celebración del RTNSA-1 de transferencia de resultados de investigación al sector industrial por parte de la Prof. Caroline Röss (MIT de Boston, USA) y Prof. Kaneo Mohri (Nagoya University, Japan) moderado por el Dr. Arkady Zhukov de la UPV/EHU. La otra actividad fue el encuentro con alumnos de Bachiller con los Prof. Albert Fert y Antonio Hernando (Universidad Complutense de Madrid) moderado por José Ramón Guridi (Diputado de Innovación de la Diputación Foral de Gipuzkoa). Las vivencias de estos distinguidos profesores para labrarse una trayectoria de vocación por la Física

estimularon y motivaron a los alumnos a plantear una batería de preguntas interesantes.

Así pues, son muchos/muchas las personas, organismos, instituciones que llevaron al indiscutible éxito de los mencionados Congresos salvando los inconvenientes de realizarlo en Ordizia. Sin embargo, conseguir la participación de los Prof. Fert y Grunberg basado en la trayectoria y reputación del Grupo de Magnetismo de la UPV/EHU en la comunidad científica internacional supuso, qué duda cabe, la garantía del éxito de los Congresos.

Por todo ello, en nombre de aquellos que hicieron posible la realización de los Congresos en Ordizia estamos eternamente agradecidos a los Prof. Albert Fert y Peter Grunberg (+). ¡Sin duda, Ordizia está ya situada en el mapa de la Ciencia!”.



#### **HOMENAJE PROF. PETER GRÜNBERG(+) Y ALBERT FERT**

Distinguidos/as autoridades y personalidades, queridos/as amigos/as. Permítanme, en primer lugar, presentar de forma breve, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia. La Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia auspiciada por el Ayuntamiento, nace en 1990 al objeto de organizar los Concursos de Quesos elaborados por pastores que se organizaban en Ordizia y de los que tenemos constancia que ya en 1904 se celebraban. Como objetivos tiene el, “ensalzar, impulsar y expandir el queso artesano elaborado por pastor con leche de oveja Latxa o Carranzana, así como organizar los concursos y actividades que tiendan a mejorar la calidad del queso Idiazabal”.

Dentro de las numerosas actividades que realizamos además de los Concursos, es la de organizar catas comentadas de queso y un Congreso anual sobre queso dirigido a los pastores elaboradores.

Es aquí donde mantenemos una estrecha relación con la EHU/UPV donde hemos celebrado varias catas a los asistentes de los Congresos de RTNSA-2&IWMW-6 en Ordizia y EMN en Donostia en el 2015. El Congreso Internacional ISMANAM 2017, celebrado en Donostia así como nuestra participación en “Sol-SkyMag 2019 conference”.

En el 2017 nuestra Cofradía fue invitada a la investidura como “Doctor Honoris Causa” por la EHU/UPV al Prof. Albert Fert, acto celebrado en el Palacio Miramar de Donostia. Además hemos hecho una cata a los alumnos de la Escuela de Hostelería de la EHU/UPV en el Campus de Leioa el 2021.

El Congreso de Queso que anualmente celebramos en Ordizia, está dentro del programa de los Cursos de Veranos que organiza la EHU/UPV.

Durante el Congreso celebrado en Ordizia en el 2015 y al que asistieron los Prof. Peter Grünberg (+) y Albert Fert tuvimos el honor de investirles como “Cofrades de Honor” de nuestra Cofradía. Todo un privilegio y prestigio poder contar entre nuestros cofrades a dos Premios Nobel de Física.

Desde entonces el Prof. Albert Fert ha manifestado en diferentes círculos y ámbitos su satisfacción de formar parte de nuestra Cofradía. Sin duda, este es un caso claro de que es más lo que aporta el Prof. Fert a nuestros objetivos que lo que recibe. Es otra de las cualidades personales que adornan a la persona, pues las científicas son incuestionables.

Por todo ello, le dedicamos este cálido homenaje y nuestro más sincero agradecimiento.



- **Homenaje a título póstumo al Prof. Peter Grünberg** por su relación con Ordizia y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia. (En su representación el Prof. Julian González). La Junta Directiva de la “COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA”, en el uso de sus facultades tiene a bien nombrar, a título póstumo, al Cofrade,

**Prof. Peter Grünberg**

Por sus Méritos, Dedicación, Esfuerzo y Contribución al funcionamiento de la Cofradía y a la consecución y desarrollo de sus fines, con el título honorífico de,

**“Kofrade de Mérito”**

Según el acuerdo tomado, por la Junta Directiva de la Cofradía, y fundamentado en el Capítulo 3º Artículo 28 del Reglamento de Régimen Interior Vigente, en la reunión de fecha 25 de Mayo del 2022 y según consta en la correspondiente Acta.

Jesus Mari Ormaetxea

Maisu Handia / Gran Maestre

- **Entrega de placas:**

Adur Ezenarro le hace entrega de una placa del Ayuntamiento.

Por parte de la Cofradía:

. Adur Ezenarro como Cofrade Mayor, le entrega la txapela de la Cofradía.

. Jose Ignacio Iturrioz Secretario, una placa con el escudo de la Cofradía y su peana.

. Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre, el Diploma de Cofrade Mérito.

- **Homenaje al Prof. Albert Fert** por su relación con Ordizia y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

- Lectura de Méritos, por Manuel Iturrioz en francés.

“Desde el 2015 que le hicimos Cofrade de Honor, el Prof. Albert Fert ha manifestado en diferentes círculos y ámbitos su satisfacción de formar parte de nuestra Cofradía. Sin duda, este es un caso claro de que es más lo que aporta el Prof. Fert a nuestros objetivos que lo que recibe. Es otra de las cualidades personales que adornan a la persona, pues las científicas son incuestionables. La pregunta que uno se podría hacer a continuación, es sobre el por qué, mantiene una relación tan estrecha con la Cofradía de Ordizia del Idiazabal. Son varias las razones. La primera es la conexión que supone

nuestro cófrade y buen amigo Julián Gonzalez aquí presente, con la estrecha relación de trabajo que mantiene. Además nuestro respetado y amigo Albert, nació en una granja de la región de Carcassonne, en el sur de Francia y mantiene enraizados en su interior sus orígenes. Al igual que nosotros, amante de la Naturaleza y de la montaña y de las actividades rurales que en ellas se desarrollan, como es ese pastoreo que tanto contribuye a su conservación y claro está como buen francés, el queso que elaboran. Añadamos que en su juventud, fue jugador de ese deporte tan popular en Ordizia, el Rugby. En nuestro recuerdo la anécdota que nos contó en una ocasión que definía bien como se combatía en aquella época la pobreza de medios con el ingenio. Entrenaban la melée contra un carro cargado de sacos de harina. Igualito que ahora. De todo ello ni que decir que en nuestros encuentros las conversaciones y la conexión que mantenemos son de lo más ameno y perfectas. Pues bien, por todo ello, le dedicamos este cálido homenaje y nuestro más sincero agradecimiento”.

La Junta Directiva de la “COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA”, en el uso de sus facultades tiene a bien nombrar, al Cofrade

**Pro. Albert Fert**

Por sus méritos, dedicación, esfuerzo y contribución al funcionamiento de la Cofradía y a la consecución y desarrollo de sus fines, con el título honorífico de,

**“Kofrade de Mérito”**

Según el acuerdo tomado, por la Junta Directiva de la Cofradía, y fundamentado en el Capítulo 3º Artículo 28 del Reglamento de Régimen Interior Vigente, en la reunión de fecha 25 de Mayo del 2022 y según consta en la correspondiente Acta.

Jesus Mari Ormaetxea

Maisu Handia / Gran Maestre

**- Entrega de placas:**

Adur Ezenarro le hace entrega de una placa del Ayuntamiento.

Por parte de la Cofradía:

. Adur Ezenarro como Cofrade Mayor, le entrega la txapela de la Cofradía.

. Jose Ignacio Iturrioz Secretario, una placa con el escudo de la Cofradía y su peana.

. Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre, el Diploma de Cofrade Mérito.

Seguidamente el Presidente de la Federación de Cofradías FECOGA Juan Manuel Garmendia, le hizo entrega al Prof. Fert del libro en francés “Juanjo Lapitz, Memorias de un Gastrónomo Vasco”.



Como colofón, Eva Ferreira, rectora de la UPV, destacó que hablar de Albert Fert no solo era hacerlo de un gran investigador sino de un amigo de Ordizia, de Gipuzkoa y de la UPV, universidad que se sumaba al homenaje. «UPV de cuyo claustro forma parte el profesor Fert, lo que sin ánimo de presumir en el contexto académico internacional nos lleva a estar muy bien posicionados. Nos toca ahora hacerle a Ordizia un hueco, y convertirle en parte de nuestra universidad».

Para finalizar, se hizo una foto con todos los presentes y a continuación nos trasladamos a la vecina Villa de Segura donde visitamos la Quesería ONDARRE y el casco antiguo del pueblo. De vuelta a Ordizia se celebró un almuerzo en la Sociedad Txapel Gorri.



### **CATA CONGRESO INTERNACIONAL DE NANOTECNOLOGIA Y ESPINTRONICA**

Organizado por la UPV/EHU, se celebró en Donostia del 27 de junio al 1 de julio 2022 el 6º Congreso “Sol SkyMag 2022” sobre Nanomagnetismo y Spingtrónica, evento al que acudieron científicos de Europa, EEUU, Corea y Japón.

Como en otras ocasiones nos solicitaron para que les hiciésemos una “cata comentada de queso Idiazabal” dentro de las actividades extra-congreso que realizan.

La cata la realizamos en los locales de la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián el jueves 30 de junio a las 19,00h, asistiendo alrededor de 90 científicos.

Antes de comenzar la cata, nuestro cofrade y director del evento Julian González, dio la bienvenida a los asistentes y presentó a la Cofradía recalcando la colaboración que presta en este y otros eventos a la UPV. A continuación Juan Manuel Garmendia presidente de Fecoga, se dirigió en ingles explicando la razón de ser de las cofradías en defensa de un producto ligado a un territorio.

La cata la dirigió el pastor y elaborador de quesos Eneko Goiburu de la Quesería Ondarre de Segura, quien en un perfecto inglés disertó sobre el manejo del rebaño, la

elaboración del queso y la degustación teniendo en cuenta los 8 parámetros sensoriales de cata de un Idiazabal.

Se cataron 6 quesos, 2 blancos y 2 ahumados de marzo 2022 y 2 quesos blancos de montaña de julio 2021.

La cata fue seguida con mucho interés y fueron muchas las intervenciones por parte de los asistentes.

Al término de la cata se obsequió a cada asistente con una cuña de queso de Ondarre.

Por parte de la cofradía asistimos: Josi Iturrioz, Txema Aranburu, Kike Muñoz, Manuel Iturrioz, Akilino Harto y Jesus Mari Ormaetxea.



### **CONCURSO DE MARMITAKO DE SAN SEBASTIAN**

El sábado 20 de agosto de 2022 se celebró en Donostia el tradicional “Concurso de Marmitako de San Sebastian”, organizado por el Ayuntamiento de Donostia con la colaboración de la Sociedad Gaztelubide.

Por segunda vez, 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 además de las cofradías Morcilla de Beasain, Vasca de Gastronomía, Ttoro de Ciboure, Alubia de Tolosa y Anchoa del Cantábrico de San Sebastián.

El Concurso fue muy concurrido de gente y resulto todo un éxito.



Ç

### **CERTAMEN DE QUESO CASIN**

El XXXII Certamen de Queso Casín se celebró en la localidad asturiana de Campo de Caso el 27 de agosto 2022.

El Certamen lo organiza el “Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos” con los que nos une una estrecha relación desde su fundación, a los que les apadrinamos. Son con este 3 años en el que estamos participando como jurados en el Certamen.

En esta ocasión acudimos Jose Ignacio Iturrioz, que ejerció de jurado en el Certamen de queso y Jesus Mari Ormaetxea en el de “platos cocinados con queso Casín”.

### **CONCURSO QUESO CABRALES**

Aprovechando nuestra estancia en Asturias, nos invitaron a asistir al afamado Concurso que se celebró en la localidad de Arenas de Cabrales el domingo 28 de agosto.

Nos presentaron a la Presidente del Consejo Regulador Jesica López Fernández y a la dtra. Técnico Isabel Marcos, ambas muy relacionadas con la D.O. Idiazabal.

El Concurso guarda similitudes con el que organizamos nosotros pero en su ejecución es diferente.

Le dan mucha importancia a la subasta, presentando a los subastadores antes del inicio de la puja en un lugar preferente.



### **CATA QUESO IDIAZABAL PARA AMPO BECHTEL**

Jon Gorrotxategi Director Comercial de la empresa AMPO de Idiazabal nos contactó para que les hiciésemos una cata de queso como “tercer tiempo” a la Convención que la multinacional Bectel Engineering de Estados Unidos realiza anualmente con sus principales proveedores y que este año lo hacen en el Palacio Miramar de Donostia, siendo el anfitrión AMPO, S.COOP.

La cata se realizó en las instalaciones de la Sociedad Gaztelubide de Donostia el 11 de septiembre a las 19,00h gracias al socio Juan Manuel Garmendia de la Vasca de Gastronomía.

La Cata se realizó en inglés y comenzamos con una exposición de lo que es una Sociedad Gastronómica y la función que hacen las Cofradías en defensa de nuestros productos por parte de Juanma.

Seguidamente Eneko Goiburu de Ondarre Gaztandegia, dirigió la cata detallando las características del Queso Idiazabal, su elaboración 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 presentes.

Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado.

Les estuvimos contando como organizamos el Concurso de Quesos de Ordizia y su afamada subasta, entonces nos sugirieron si podríamos hacer una con ellos y así lo hicimos. La realizó uno de los presentes como un auténtico profesional creando una

situación muy divertida y en la que participaron la mayoría alcanzando un precio de 560€, que el ganador vino a pagarlo!!

Obviamente se lo perdonamos, pero insistió.

A la cata asistieron un total de 34 personas de distintas empresas y países:

Bechtel (USA)/Woodside (Australia)/Wholesale (USA)/Zeeco (USA)/FBM (Italia)

CIMPTAS PIPE (Turquía)/Baker Hughes (Italia)/Schneider Electric (Australia)

IMI Orton (Italia)/Linde (Alemania)/DB Schenker (USA)/Stellar Energy (USA).

Los cofrades que participaron fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Tomas Bosque y Jesus Mari Ormaetxea.



### **CATA DEGUSTACION QUESO IDIAZABAL ARATZ.**

El lunes 19 de septiembre de 2022 realizamos una cata degustación en el Restaurante Asador Aratz de Donostia del medio queso ganador en el XLIX Concurso de Queso de Ordizia y que fue adquirido en la subasta que se realizó por Bodegas Mitarte de Labastida (Rioja Alavesa).

Cuándo se subastó en el frontón el medio queso, nos ofrecimos a Antonio Gil propietario de la Bodega y a Ramón Errasti su distribuidor en Gipuzkoa para ayudarles en la degustación del queso ya que lo querían compartir con sus clientes.

Comenzamos catando varios de los quesos que habitualmente se sirven en el restaurante comenzando con uno blanco de Ricardo Remiro, otro de Azkarra de Galarreta y de Xoxote de Azpeitia.

La Cata la dirigieron nuestros cofrades Jose Ignacio Iturrioz, Tomas Bosque y Jesus Mari Ormaetxea 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.

Comentamos aspectos del Concurso como las mínimas diferencias de puntuación de los 3 primeros y algunas anécdotas.

La cata fue acompañada con varios vinos de la Bodega Mitarte que complementaban perfectamente con los quesos degustados.

Al acto asistieron 38 personas, todas ellas del gremio de la hostelería, restauración y proveedores. El ambiente fue magnífico recibiendo muchas felicitaciones por la forma didáctica de la exposición y puesta en escena que hicimos la Cofradía.



### **PREMIO EUSKO LABEL ZINEMALDIA**

El jueves 22 de septiembre 2022 y dentro de la semana del Festival de Cine de San Sebastian, fuimos invitados por Bittor Oroz viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco y Jose Luis Rebordinos Director de Zinemaldia al Acto de entrega del Premio Eusko Label que se celebró en los locales de Itxas Etxea del Puerto Donostiarra.

A través de este premio se reconoce el trabajo de una personalidad del mundo del cine por poner en valor los productos alimentarios de Euskadi. Este año el premio ha recaído en el actor argentino Chino Darín.

Por parte de la Cofradía asistió nuestro cofrade Javier Ormaetxea acompañado por su esposa. También asistió Juanma Garmendia Presidente de nuestra asociación Fecoga.



### **CATA GRUPO COSTA RICA**

El viernes 9 de septiembre 2022, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal, en los locales de la Sociedad de Rugby Agapeko de Ordizia a un grupo de 12 personas de Costa Rica pertenecientes a la empresa “Vida Plena” Operadora de Pensiones del Magisterio Nacional de Educación, abierta a todos los trabajadores de Costa Rica.

Este grupo se encuentra en Euskadi estudiando nuestro sistema de pensiones tanto público como privado y se pusieron en contacto con la Cofradía a través de Eduardo Dulanto director de la Consultoría Ideo de Gazteiz relacionado con nosotros.

La Cata fue dirigida por nuestros cofrades Jose Ignacio Iturrioz, Txema Aranburu y Jesus Mari Ormaetxea, 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.

Se cataron tres quesos, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración de la quesería Oatza de Ordizia.

La cata fue seguida con gran interés por los asistentes quienes desconocían nuestro queso y quedaron gratamente sorprendidos.



### **CATA-DEGUSTACION DE QUESO IDIAZABAL ZINEMIRA**

Después de 3 años de no celebrarse este evento por la pandemia, el 20 de septiembre

de 2022, Tristán Montenegro de la Sala Bataplán de Donostia nos solicita participar con una cata degustación, en la fiesta que la organización del Festival Internacional de Cine de Donostia y al término de la entrega de premios de la gala del cine vasco celebrada en el Victoria Eugenia, organiza a los actores, directores, técnicos y demás participantes, en el día dedicado al Cine Vasco ZINEMIRA. Es la séptima vez en el que la Cofradía participa en este evento.

Se habilitó una zona para la Cata y degustación de queso Idiazabal así como de otros productos, dando comienzo la misma a las 22,00 horas alargándose hasta las 12,30 de la noche, a lo largo de estas horas fueron visitando y catando queso prácticamente la totalidad de las 500 personas que abarrotaron el local.

Entre los que nos visitaron, se encontraban actores, productores, distribuidores y un largo etc de personas nacionales y extranjeras relacionadas con el mundo del cine. En esta ocasión ofició de “speaker” nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz quienes de una forma amena y repetitiva, explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora, sus características más personales, las distintas variedades, etc., al mismo tiempo fue elaborando un queso de forma artesanal.

Se cataron nueve quesos ahumados y blancos de distintas maduraciones, los cuales fueron servidos en el stand y por los cofrades por toda la sala.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 7 de sus miembros así como el presidente de FECOGA Juan Manuel Garmendia.

Repartimos entre los asistentes del orden de 700 trozos de queso, el trasiego de personas por el stand fue continuo a lo largo de la noche.

Una vez más, la acogida por parte de los presentes fue excelente, dándonos muestras de agradecimiento y muchos indicándonos que ya formamos parte de la “fiesta”.



#### **CATA GOXOKI HONDARRABIA**

El viernes 23 de septiembre 2022, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata comentada de Queso Idiazabal, en los locales de la Sociedad Goxoki de Hondarrabia en el marco de las jornadas que organiza esta sociedad en colaboración del Ayuntamiento de la localidad y Fecoga con motivo del “Juan Jose Lapitz II. Memoriala”.

Se comenzó con unas palabras de presentación de Iñaki Jauregi, Presidente de Goxoki y de respuesta del homólogo de FECOGA, Juan Manuel Garmendia, quien aprovechó la ocasión para felicitar a Goxoki por sus primeros 75 años y para obsequiarles una “Antología gastronómica de Juan José Lapitz”.

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.

En el transcurso de la cata, Jose Ignacio Iturrioz elaboró de forma artesanal un queso, mostrando y explicando cada fase de su elaboración. Se cataron tres quesos, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración. Asistieron 10 personas a la cata que se desarrolló en un ambiente distendido y participativo. Por parte de la Cofradía asistieron J. I. Iturrioz, Akilino Harto y Tomas Bosque.



### **CATA GOIEKI EL SALVADOR**

El martes 27 de septiembre 2022, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal en D'Elikatuz por indicación de Iker Galparsoro Director de la Agencia de Desarrollo de la Comarca del Goierri.

El motivo es que se encuentran en la zona, invitados por Goieke, un grupo del Gobierno de El Salvador viendo distintas empresas de la comarca así como la Universidad, Parque Escuela de Bomberos, Servicios, Instituciones y Ayuntamientos. Fueron recibidos por parte de la teniente de alcalde de Ordizia Maitane Alvarez y Leire Arandia directora de D'Elikatuz quienes les mostraron los contenidos del Centro para a continuación en el Salón Polivalente, hacerles una cata comentada de Queso Idiazabal por parte de la Cofradía.

La Cata fue dirigida por nuestros cofrades Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto y Jesus Mari Ormaetxea, quienes hablaron de la labor que desarrolla la Cofradía y sus características para después comenzar con la cata detallando 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 cataron dos quesos, uno de ellos ahumado de la quesería Otatza de Ordizia. La cata fue seguida con gran interés por los asistentes quienes desconocían nuestro queso y quedaron gratamente sorprendidos.



### **CONCURSO DE QUESOS DE PASTOR DE EUSKAL HERRIA**

El domingo 09 de octubre de 2022 se celebró en Idiazabal el XXXIX Concurso de Quesos de Pastor de Euskal Herria organizado por la D.O. Idiazabal y Artzai Gazta y en el que compiten los 10 primeros clasificados de los campeonatos que se celebran en cada Herrialde.

Un año más, se nos invitó a la Cofradía para participar como Jurado del Concurso a la que acudió nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz.

La clasificación fue la siguiente:

- 1º- Patxi López de Uralde, “Larreako Gazta” de Larrea (Araba).
- 2º- Eli Gorrotxategi, “La Leze Gaztandegia” de Ilarduia (Araba).
- 3º- Beñat Egaña, “Goienetxe Gaztandegia” de Mutricku (Gipuzkoa).
- 4º- Joseba Insausti “Otatza Gaztandegia” de Ordizia (Gipuzkoa).

El ganador del concurso popular fue Beñat Egaña.



#### **CATA RESTAURANTE “EL FARO DEL PUERTO DE SANTA MARIA”**

Por tercer año, desde la Asociación JAKITEA nos invitan hacer una “degustación de queso Idiazabal” en el Restaurante El Faro del Puerto de Santa María, con motivo de la presentación de las “**V Jornadas Gastronómicas Vascas**” que se realizan durante los días 21 y 22 de octubre 2022 en dicha localidad.

Este evento se viene realizando por quinto 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.

Participaron en estas jornadas como embajadores de nuestra gastronomía nuestra Cofradía, Basatxerri, Conservas Salanort de Getaria, Baserria km0, Rafa Gorrotxategi, Zabala Sagardotegia y el chef de Ama Taberna, Javi Rivero.

La jornada inaugural tuvo lugar el 18 de octubre 2022.

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 y el alcalde de Puerto de Santa María Germán Beardo. En esta ocasión la degustación de los productos representados se realizaron en los jardines del restaurante y por parte del Queso Idiazabal se hizo una degustación con quesos Idiazabal de Vascolat presentándolos en “forma de flores” por Santi Mohedano y sirviendo a los asistentes la Cofradía.



A la presentación asistieron 90 personas entre invitados, autoridades locales y provinciales y sobre todo 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 Boletín / /RNE / Noticias Locales9 / / Publicaciones del Sur / La cosa de comé / Gourmet Cádiz / / Publicaciones del Sur / 7TV / Cope San Fernando / Blog Ruth Amaya

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

### **CATA QUESO IDIAZABAL “BODEGA LEON DOMEcq” DE JEREZ DE LA FRONTERA**

Aprovechando nuestro periplo por tierras de Andalucía y a través de las gestiones realizadas por nuestro cofrade de Gazteiz Luis De Verastegui, el 19 de octubre realizamos una cata de queso Idiazabal en la Bodega “León Domecq” de Jerez de la Frontera.



En los contactos previos que mantuvimos con Eduardo Rangel, Director Gerente de la Bodega, preparamos un cartel para anunciar la cata entre sus clientes y las redes sociales.

Dio comienzo el acto con una presentación por parte de Eduardo Rangel quien cedió la palabra a Jesus Mari Ormaetxea de la Cofradía el cual explicó 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.

Inició la cata nuestro cofrade y técnico de cata de la D.O. Luis De Verastegui, quien detalló los aspectos técnicos que se evalúan en una cata de Queso Idiazabal, así como los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal.

Continuó la cata Tomás Bosque detallando las características de cada queso presentado que fueron degustados en perfecto maridaje con vinos de la Bodega anfitriona, explicados por su Director Comercial Jose Manuel Soto.

Se cataron dos quesos blancos de distinta maduración y un queso ahumado, maridados con otros tres vinos de la bodega León Domecq, un vino fino para el primer queso, el segundo queso se cató con un amontillado y el tercero con un vino oloroso

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.

Finalizada la cata se procedió al sorteo de un vino de la bodega León Domecq y un queso Idiazabal entre los asistentes.

Las 34 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, Tomas Bosque, German Berakoetxea, Luis De Verastegi, Javier Ormaetxea, Mikel Urretavizcaya y Jesus Mari Ormaetxea.



Bodegas León Domecq S.L., 20 de octubre a las 21:33 ·

¡Qué maravilla nuestro evento 'Noches de Queso y Jerez' con Queso Idiazabal ! Una jornada muy especial en la que descubrimos lo bien que marida esta joya gastronómica con los vinos de Bodegas León Domecq.

¡Gracias a todos los participantes, y, por supuesto, a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia!

#### **CATA QUESO IDIAZABAL “BODEGAS BARBADILLO” DE SANLUCAR DE BARRAMEDA**

A través de las gestiones realizadas por nuestro cofrade de Gazteiz Luis De Verastegui, el 20 de octubre realizamos una cata de queso Idiazabal en la Bodega “Barbadillo” de Sanlúcar de Barrameda.



Coincide que el Presidente de la Bodega Manuel Barbadillo estuvo en la cata que realizamos el pasado año en la bodega “La Cigarrera” y le pareció interesante realizarlo en la suya.

El día anterior nos estuvo enseñando personalmente la bodega con todo lujo de detalles, hablamos de una bodega constituida en 1821 y de 40000 m2, contabilizamos del orden de 8 kms los andados por la misma. Todo un detalle para agradecerle a D. Manuel.

También en esta ocasión preparamos un cartel para anunciar la cata entre sus clientes y

las redes sociales.

Dio comienzo el acto con una presentación por parte de Manuel Barbadillo quien cedió la palabra a Jesus Mari Ormaetxea de la Cofradía el cual explicó 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.

Inició la cata nuestro cofrade y técnico de cata de la D.O. Luis De Verastegui, quien detalló los aspectos técnicos que se evalúan en una cata de Queso Idiazabal, así como los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal.

Continuó la cata Tomás Bosque detallando las características de cada queso presentado, que fueron degustados en perfecto maridaje con vinos de la Bodega anfitriona, explicados por su enólogo Armando Guerra.



Se cataron dos quesos blancos de distinta maduración y un queso ahumado, maridados con otros tres vinos de la bodega Barbadillo. Comenzamos con un espumoso Beta de aperitivo y a continuación con un vino blanco “Castillo de San Diego” para el primer queso, el segundo queso se cató con una Manzanilla en Rama Trinidad y el tercero ahumado con una Manzanilla Pasada “La Pastora”.

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 37 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, Tomas Bosque, German Berakoetxea, Luis De Verastegi, Javier Ormaetxea, Mikel Urretavizcaya y Jesus Mari Ormaetxea.



### **Bodegas Barbadillo**

Anoche se celebró una cata única e irrepetible en nuestro salón Bicentenario. Se trataba del maridaje de los quesos de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia Ordiziako Idiazabal Gaztaren Kofradia con algunos de nuestros vinos más emblemáticos

### **CATA QUESO IDIAZABAL EN LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA DE SEVILLA**

Como venimos haciendo estos tres últimos años, 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. La cata la realizamos el 21 de octubre 2022.

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 y como no de Iñaki Etxeveste.

Como invitados estuvieron Pedro Lezama, hermano de D. Luis, Enrique Amado, Dtor. De la Taberna Alabardero y Jose Ramon Esnaola y su esposa ex jugador de la Real y del Betis.

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 5 quesos, 2 de ellos ahumados.

Las recetas que prepararon nos las facilitaron y las tenemos publicadas en nuestra web.

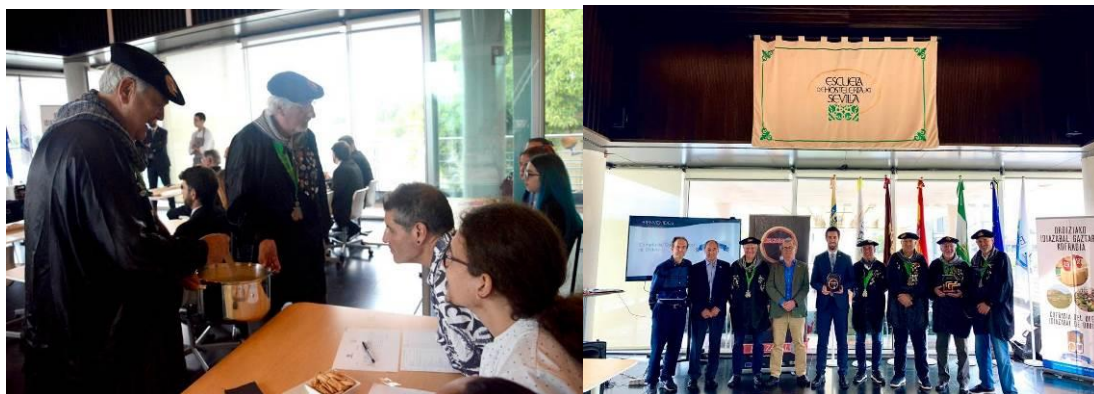


A la cata asistieron 33 alumnos de 2º y 3º de Cocina y Sala, fue seguida con muchísimo interés, la intervención de los alumnos fue continua e interesante, lo que nos fue ratificado por los responsables de la Escuela.

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 y Akilino Harto elaboraron 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 nos invitaron a degustar los platos “al Idiazabal” que ese día cocinaron los alumnos de la Escuela.

Los cofrades que participaron fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, German Berakoetxea, Javier Ormaetxea, Mikel Urretavizcaya y Jesus Mari Ormaetxea.

### **HOMENAJE A MIKEL ZEBERIO**

Se puso en contacto con nosotros Aitzol Zugasti promotor del Homenaje a Mikel Zeberio que se le hizo organizado por Mantala, Basque gastronomy y AZ Gastronomía y que tuvo lugar en las instalaciones de LABe Restaurante, situado en el centro internacional de cultura contemporánea de Tabakalera de Donostia el 26 de octubre 2022.

La idea principal de organizar este acto se basaba en reconocer la extensa trayectoria profesional de este todoterreno de la gastronomía, como se le conoce en el sector. Y es que este sabio ataudarra se define sobre todo como “un hombre empírico”, por la variedad de conocimientos que ha adquirido a lo largo de su vida, Mikel, asiduo participante en nuestro Concurso de Quesos de Ordizia como miembro del jurado y sobre todo nuestro “confidente”, asesor y guía para todo lo concerniente a nuestro Concurso y actividades organizadas por nuestra Cofradía.

Los méritos que concurren en este “goierritarra de corazón” son dignos de este merecido homenaje que le tributaron tanto las autoridades como los representantes de un amplio espectro de la gastronomía.

La organización previa fue todo un secreto para el homenajeado, comenzó con la bienvenida sonora de la txalaparta de Ugarte anaiak a la entrada de Zeberio en el local quien no pudo evitar echarse una mano a la cabeza en señal de sorpresa al ver reunidos allí a tantos amigos y familiares, entre ellos su mujer, hijas y hermana. Muy emocionado, una vez terminada la actuación de la txalaparta agradeció a los presentes con un sentido “eskerrik asko”.

Entre los invitados estaban presentes grandes cocineros, como Pedro Subijana, Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz y Elena Arzak, así como representantes de otras generaciones: Aitor Arregi, Pili Manterola, Ander González, Beñat Ormaetxea, Sergio Ortiz de Zárate, Iker Zabaleta y Gorka Txapartegi.

De la primera promoción del BCC cocinó Iñaki Tellería, del restaurante Kuko, de la segunda Javi Rivero y Gorka Rico, del AMA taberna, así como Imanol Iralola, de Sharma catering y de la tercera los representantes fueron Ander Rodríguez y Rocío Maeso, del restaurante Narru.

Del sector de las bodegas acudieron Amaia Arguiñano, Demetrio Terradillos y Miguel Zapiain. Y hubo numerosos productores: de la granja de Terrabuey, los hermanos Guijarro, Alberto y Jorge; de Petramora, Cibrán Vázquez y David Aragón; y de Bacalao Giraldo, Adolfo Giraldo. Raúl Fernández, director del Hotel Boutique Arbaso y gran amigo de Mikel, no faltó a la cita, en la que también estaban personas tan cercanas al homenajeado como Jesús Mari Ormaetxea, Gran Maestro de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia; María del Mar Churruca, presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía; y profesores del Basque Culinary Center como Iñaki Álava o Luisa López. El evento fue presentado por el coordinador de Mantala Basque Gastronomy, Imanol Zubelzu, y hubo unas palabras por parte de Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary Center. A continuación Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, también quiso dedicar unas palabras al homenajeado: “La gastronomía vasca se ha reconstruido sobre el concepto de la generosidad, de crear cosas juntos para mejorarlas, y para eso hacen falta personas generosas, que quieran compartir su conocimiento, su espíritu y su ilusión con el resto. Una de esas personas es Mikel Zeberio”, afirmó.

Acto seguido, la bertsolari Maialen Lujanbio, le dedicó tres bertsos.

A continuación tuvo lugar una magnífica cena preparada por alumnos graduados del Basque Culinary Center así como de los chefs Elena Arzak e Igor Zalacaín, del restaurante Arzak, Aitor Elizegi y Andoni Arrieta.

Para finalizar el acto, y con todo el equipo de cocina presente, se hizo entrega a Zeberio de una txapela en recuerdo de este homenaje, una makila y un ramo de flores, y aún hubo algunas palabras más de agradecimiento hacia él por parte de Hilario Arbelaiz, quien destacó la calidad humana del homenajeado; de Demetrio Terradillos, de la sidrería Urbitarte, amigo personal desde hace años y paisano; y de Iñaki Tellería, quien aseguró que tanto para él como para el resto de exalumnos participantes había sido un honor cocinar para Mikel en tan emotivo acto.



### **CATA NAVAS DE ORO (Segovia).**

El pasado 29 de octubre de 2022, aprovechando un encuentro de veteranos amigos de diferentes puntos de España, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal por medio del cofrade Carlos Gonzalez Astiz. En la dinámica de promocionar el conocimiento de diferentes variantes del Queso Idiazabal se ofreció una degustación de tres quesos, uno natural, un queso de montaña y un queso ahumado.

Ante estos 12 amigos se les hizo una presentación que incluía:

- Video del pastoreo
- Video de fabricación de queso por Joseba (Otatza)
- Video del ahumado del queso por Tomás.

- Presentación de la cofradía con el PPT de Jesús Mari
- Presentación del concurso y los 8 parámetros sensoriales en la cata.
- Se hizo la cata de los tres quesos Idiazabal
- Y se disfrutó de una cena acompañada con los quesos catados.

Los quesos que se cataron fueron un queso natural de Kerixara y un queso ahumado de Kerixara que como sabéis es propiedad de Felix Ajuria, presidente de la DO y un Queso de Montaña de Marta Loperena, actual presidenta de Artzai Gazta. En la cata se puntuó la apariencia, textura y la degustación siendo valorado como una experiencia excepcional por los asistentes. Todos los asistentes habían probado anteriormente Queso Idiazabal, pero destacaron que la experiencia de que se les explicase era un antes y un después para ellos. También valoraron como extraordinarios los quesos que cataron, sorprendidos de que en centros comerciales no se suelen encontrar quesos de tanta calidad. Todos se llevaron encantados un cuarto de queso de regalo para sus orígenes (Valencia, Madrid, Mallorca y Euskadi)

<https://youtu.be/nM9tEqZUIVk> el video.



### **CATA QUESO IDIAZABAL EN LA ESCUELA SUPERIOR HOSTELERIA DE BILBAO**

Durante la entrega de los Premios Euskadi de Gastronomía organizados por la Academia Vasca de Gastronomía en Gazteiz, contactamos con Igor Ozamiz de la EHSBI que nos mostró su interés por hacer una cata en su escuela. La fecha que pusimos fue el 4 de noviembre 2022. La cata la comenzamos con unas palabras de Jesus Mari Ormaetxea 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.

A la cata asistieron un total de 17 alumnos de 3º curso de Sala y Cocina que fue seguida con muchísimo interés, la intervención de los alumnos continua e interesante. La Cata fue guiada por 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.

En el transcurso de la cata Jose Ignacio Iturrioz, acompañado de Akilino Harto, elaboraron un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles a los presentes.

Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado.

Quedamos en que prepararíamos una visita con los alumnos al Mercado de Ordizia y a una quesería de nuestra zona.

Fuimos invitados a comer en su restaurante.

Los cofrades que participaron fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Tomas Bosque y Jesus Mari Ormaetxea.



### **FERIA XANTAR- EXPOURENSE**

La última vez que asistimos a esta Feria Gallega fue en febrero del 2020 poco antes de declararse la pandemia, volviendo este año a celebrarse nuevamente el 10 de noviembre 2022.

XANTAR es la feria de Gastronomía y Turismo más veterana del Estado español. Esta feria, además, muestra una especial sensibilidad hacia el mundo de las cofradías gastronómicas.

Por parte de nuestra Cofradía asistió Jokin Elizalde quien acompañó al presidente de FECOGA Juanma Garmendia.

Juan Manuel Garmendia dirigió el Acto principal del encuentro de Cofradías en el que hizo hincapié en uno de los problemas principales del sector: la falta de relevo generacional.

El buen ambiente que se respiraba y la fraternidad entre las distintas cofradías vascas, gallegas, portuguesas y españolas que han acudido a este colorista y multidisciplinar encuentro fue digno de resaltar. Se estableció contacto con la presidenta de la Federación Portuguesa de Cofradías para tener un acuerdo de colaboración.



### **CATA QUESO IDIAZABAL EN LA E.H. DE SANTO DOMINGO DE LA CALZADA**

Por mediación del hijo de nuestro cofrade Luis de Verastegui, alumno de esta escuela, se puso en contacto con nosotros Abencio Millán, director de la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada (Rioja), para manifestarnos su interés en que diésemos una cata de queso a los alumnos de cocina y sala del Centro.

La fecha que nos propusieron fue el 5 de diciembre 2022 a las 9,00h de la mañana.

La cata la comenzamos con unas palabras de Jesus Mari Ormaetxea 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.

A la cata asistieron un total de 38 alumnos de 2º y 3º curso de Sala y Cocina que fue seguida con muchísimo interés, la intervención de los alumnos continua e interesante.

La Cata fue guiada por Luis de Verástegui, 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.

En el transcurso de la cata Jose Ignacio Iturrioz, acompañado de Akilino Harto, elaboraron un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles.

Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado.

Quedamos con Lourdes, una de las profesoras, en que prepararíamos una visita con los alumnos al Mercado de Ordizia y a una quesería de nuestra zona.

Por la noche el director del Centro nos llamó para indicarnos que tanto los alumnos como los profesores asistentes quedaron encantados con la cata por la forma que lo hacemos y lo didáctico que resulta, recibiendo su felicitación

Los cofrades que participaron fueron: Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Luis de Verástegui y Jesus Mari Ormaetxea.



#### **CATA QUESO IDIAZABAL “BODEGA BELLO BERGANZO DE SAMANIEGO (ARABA)**

Por mediación de un amigo nuestro de Peñacerrada contactan con nosotros Angela Bello de la Bodega Bello-Berganzo de Samaniego para solicitarnos hacer un “master class” de queso Idiazabal con sus vinos. La fecha en la que realizamos fue el 10 de diciembre 2022.

En los contactos previos que mantuvimos con Angela, preparamos un cartel para anunciar la cata entre sus clientes y las redes sociales.

Esta Bodega ha obtenido varios premios en los varios concursos-catas de vino celebrados en Ordizia.

Dio comienzo el acto con una presentación por parte de Angela Bello, quien cedió la palabra a Jesus Mari Ormaetxea de la Cofradía el cual explicó 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. Inició la cata nuestro cofrade Manuel Iturrioz, quien detalló los aspectos técnicos que se evalúan en una cata de Queso Idiazabal, así como los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal.

A su vez, Angela detalló las características de los vinos que acompañaban a cada queso.

Se cataron dos quesos blancos uno de junio mendiko gazta y el otro de marzo así como un queso ahumado también de marzo, ambos de Unai Lekuona. Se maridaron con otros tres vinos de la bodega Bello Berganzo, un vino blanco Heredad de Berganzo joven para el primer queso, el segundo queso se cató con un M. Bello joven de maceración carbónica y el tercero con un vino crianza Heredad de Berganzo.

En el transcurso de la cata, Félix Murua 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 35 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. Al término de la cata nos invitaron a comer en la propia Bodega, pasando una agradable jornada.

Los cofrades que participaron fueron: Ana Sanchez, Félix Murua, Txema Aranburu, Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



### **CATA COMENTADA DE QUESO D.O. IDIAZABAL Y VINOS ESPUMOSOS D'ELIKATUZ**

Todos los años y como colofón a las Catas que hemos ido celebrando a lo largo del año, el 28 de diciembre de 2022 a las 19.00 de la tarde el Centro D'elikatuz, organizado por la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y el Centro D'Elikatuz, se ofreció una cata de Queso Idiazabal acompañando a cada tipo de queso con un diferente vino espumoso. La presentación del acto la realizó Gema López de D'Elikatuz para a continuación tomar la palabra Jesus Mari Ormaetxea para explicar las actividades que ha realizado la Cofradía durante el año e invitar a los que quieran sumarse a nosotros.

La cata fue dirigida por nuestros cofrades Jose Ignacio Iturrioz, quien explicó las características de los Quesos Idiazabal a catar y por Tomás Bosqueasí que nos dio un "master class" sobre las características de los vinos espumosos que se degustaron con los quesos.

Se comenzó con un queso blanco del mes de junio de la Quesería "Gaztañaditxulo" y un vino francés "justice sauvage 2021", seguidamente se cató un queso de larga maduración de la Quesería "Unai Lekuona" de marzo, con un vino espumoso ecológico de navarra "Basondoa" y por ultimo un queso ahumado de "Ricardo Remiro" de abril con un cava catalan "gran reserva brut nature de Mestres".

Al término de la cata, sorteamos entre los asistentes cuatro medios quesos, uno de ellos del Certamen "Ordizia Txapeldun" y una botella de cava.

A la cata asistieron 38 personas, previa invitación. El público asistente, quedó altamente satisfecho participando de forma muy activa con sus preguntas y comentarios. También hubo quien se interesó en incorporarse a nuestra Cofradía. Por parte de la Cofradía colaboraron los cofrades Tomas Bosque, Gema López, Ana Sanchez, Anaiz Markiegi, Patxi Olano, Manuel Iturrioz, Carlos Astiz, Jokin Elezalde, Felix Murua, Txema Aranburu, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



## **2.7 RECONOCIMIENTO QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE 2022**

Después de 2 años de no celebrarse este evento motivado por las restricciones de la pandemia Covid, el miércoles 28 de Diciembre 2022, tuvo lugar en Ordizia el Reconocimiento a las queserías premiadas en los distintos Concursos de queso que se han celebrado a lo largo del año 2022 en Europa y España, colocándolos un año más, entre los mejores quesos a nivel mundial.

Este evento, que se viene celebrando en Ordizia desde el año 2012 a instancias de nuestra Cofradía, se celebró en el marco de la Feria Extraordinaria de Navidad , organizado por la Denominación de Origen Queso Idiazabal en colaboración con el Ayuntamiento de Ordizia y la Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia.

La periodista Izaro Iraeta fue la encargada de presentar el acto, arropada por representantes de las diferentes entidades e instituciones (Ayuntamiento de Ordizia, Gobierno Vasco, Gobierno de Navarra, Denominación de Origen Idiazabal y la Cofradía de Ordizia).

El acto arrancaba con unos bertsos de la mano de los bertsolaris June Aiestaran y Mikel Etxezarreta de Goierriko Bertso Eskola.

A continuación intervinieron las autoridades presentes agradeciendo a las queserías por su contribución a la difusión del prestigio y buen nombre de esta Denominación y del queso Idiazabal.

Miriam Molina gerente del CRDOP Idiazabal, dirigió unas palabras de reconocimiento a las queserías presentes animándoles a continuar con el buen trabajo que están realizando.

Seguidamente se procedió a la entrega de los Diplomas y Acreditaciones a las Queserías premiadas por parte de las autoridades e instituciones presentes que fueron:

- Adur Ezenarro, alcalde de Ordizia.
- Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco.
- Xabier Arruti, Nekazaritza eta Landa Garapen zuzendaria, Diputación de Gipuzkoa.
- Fernando Santafé, Dtor. Gral. Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra.
- Arantxa Ariztimuño, Directora de Montes y Medio Natural, Diputación de Gipuzkoa
- Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Izaro Iraeta fue presentando todos los premios obtenidos y a los elaboradores galardonados. En 2022, han sido 28 queserías las que han conseguido 38 premios internacionales.

La relación de premiados fue la siguiente:

### **GOURMET:**

AIZPEA: SEGUNDO PREMIO en la categoría de “Ahumados”

QUESOS LA VASCO NAVARRA: TERCER PREMIO en la categoría de “Ahumados”.

SAT ANTSONEA: SEGUNDO PREMIO en la categoría de “Pasta dura de pastor o de campo”

SAT OLANO: PRIMER PREMIO en la categoría de “Pasta dura de pastor o de campo”.  
S.C KORTARIA: PRIMER PREMIO en la categoría de “Semicurado” y PRIMER PREMIO en la categoría de “Ahumados”

**GREAT TASTE:**

BENGOCHEA LASTIRI ANA MARIA Y XABIER MARIA S.C: Dos estrellas

JOSEBA INSAUSTI: Una estrella

**ZAFRA:**

J ARANBURU ELKARTE SAT: Primer Premio

**QUESARTE EUROPEAN CHEESE AWARDS:**

J ARANBURU ELKARTE SAT: medalla de oro, medalla de bronce y un premio especial al queso con más puntuación del concurso.

**CONCURSO INTERNACIONAL DE LYON:**

BENGOCHEA LASTIRI ANA MARIA Y XABIER MARIA S.C: Medalla de Plata

RICARDO REMIRO: Medalla de oro

**FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY:**

RICARDO REMIRO: Medalla de oro

HUARTE MARTIARENA JOKIN Y UHARTE MARTIARENA MIREN S.C: Medalla de oro

**MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL:**

AZKARRA S.C: Medalla de bronce

**WORLD CHEESE AWARDS:**

AGERRE BURU: Una medalla de plata

ANGEL LINZOAIN: Una medalla de plata y una medalla de bronce

ARDIARANA: Una medalla de bronce

AZKARRA: Una medalla de bronce

BAZTARRIKA: Tres medallas de bronce

BENGOETXEA: Una medalla de bronce

BURUAGA: Dos medallas de oro y una medalla de bronce

GAROA: Una medalla de bronce

J ARANBURU: Una medalla de plata y una medalla de bronce

JOSE INAZIO UGARTEMENDIA: Dos medallas de bronce

JULEN KARASATORRE: Una medalla de plata

LA LEZE: Una medalla de plata y una medalla de bronce

MARTA PEREZ LOPERENA: Una medalla de bronce

PATXI LOPEZ DE URALDE: Una medalla de oro y una medalla de bronce

QUESERÍA VALLE DE BAZTAN: Una medalla de plata

QUESOS VASCO NAVARRA: Una medalla de bronce

RICARDO REMIRO: Cuatro medallas de bronce

SANTAMAÑE ELKARTEA: Una medalla de oro y una medalla de bronce

SAT ANTSONEA: Una medalla de plata

SC JUANBELTZ: Una medalla de bronce

TROSKAETA: Una medalla de oro

Durante el acto los miembros de la Cofradía de Queso Idiazabal de Ordizia repartieron cuñas de queso entre público asistente.

Como colofón al Acto, todos los pastores elaboradores así como las autoridades e instituciones presentes, posaron para la foto oficial que se hizo en la Plaza y a continuación como despedida se bailó el “agurra” por parte del Grupo de Dantzas y txitularis “Ametz bide” de Ordizia.

El tiempo acompañó en una mañana de ambiente festivo inmejorable, durante la celebración del Mercado extraordinario de Navidad en Ordizia, última fecha importante en lo que respecta a los mercados extraordinarios que organiza el ayuntamiento de Ordizia.

Los cofrades asistentes fueron: Jose Ignacio Iturrioz; Patxi Olano, Leire Arandia, Manuel Iturrioz, Txema Aranburu, Carlos Astiz, Anaiz Markiegi, Ana Sanchez, Felix Murua, Jose Antonio Cruz, Jokin Elizalde y Jesus Mari Ormaetxea.



### **3.- OTRAS ACTIVIDADES.**

#### **3.1 FERIA INTERNACIONAL DE HINOJOSA (SALAMANCA)**

Debido a la pandemia esta Feria ha estado suspendida los dos años que ha durado la misma volviendo a celebrarse este año 2022. A la misma acudieron Josi Iturrioz y Sra. en representación de la Cofradía, invitados por el Ayuntamiento de Hinojosa del Duero a la Feria Internacional del Queso, que se celebró en esa localidad salmantina los días 6 al 8 de mayo.

La representación del Ayuntamiento de Ordizia estuvo encabezada por el alcalde Adur Ezenarro y las concejales Itxaso Muñoz y Maitane Alvarez.

En esta ocasión también, se montó el stand “Ordizia” donde se dio a degustar al público en general, productos típicos del Goierri como Txistorra, morcilla y como no, queso D.O. Idiazabal.



#### **3.2 FERIA DE PRODUCTOS FECOGA DE ORDIZIA**

Esta actividad este año no la hemos realizado.

#### **3.3 EXCURSION COFRADIA A ENKARTEGI (BALMASEDA)**

La excursión anual que organizamos desde la Cofradía la hicimos el 19 de junio 2022, normalmente la hacemos por la zona del ganador del Concurso de Ordizia que el 2021 fue la Quesería Ondarre de Segura a quien les hemos visitado en varias ocasiones.

Por este motivo la hemos hecho por las Encartaciones de Bizkaia, lugar poco conocido desde el Goierri y que a parte de sus encantos, cuenta con la Cofradía de la Putxera de Balmaseda con quienes nos unen una muy buena relación y donde en el mes de junio y a petición de ellos les hicimos una cata de queso en el Palacio Horkasitas de la localidad. En la organización de la excursión contamos con su inestimable colaboración.

El programa fue el siguiente:

**9:00.** Salida desde la estación de Renfe de Ordizia.

**10:30.** Llegada a Galdames (Torre de Loizaga).

Visita al castillo de Concejuelo donde se ubica una excepcional colección de automóviles clásicos y antiguos, considerada única en el mundo por tener todos los modelos de la marca Rolls Royce, además del primer vehículo fabricado en serie (Ford T), deportivos clásicos (Ferrari Testarrosa, Lamborghini,...) y automóviles de los años 30 (Hispano-Suiza, Bebbttley...).

**12,45.** Visita guiada a Balmaseda, municipio de la comarca de Las Encartaciones y primera Villa por fundación del territorio histórico de Bizkaia. La visita nos la realizó en euskera Jorge guía y cofrade de la Putxea.

**14:30.** Comida en Txoko Erdi Aroa de Balmaseda.

Menú preparado por los cofrades de la Putxera Javi, Josetxo y Oscar:

- Tomate en ensalada.
- Antxoas marinadas.
- Putxera de alubias con sacramentos acompañada de piparrak y pimientos en tiras.
- Queso de Enkanterri y Pantxineta.
- Café y txupito (orujo o patxaran).
- Vino tinto Izadi crianza / txakolí Señorío de Otxaran y agua.

**18,00.** Regreso a Ordizia

La atención que nos prestaron los de la Putxera fue excelente y quedamos que el próximo año nos devolverían la visita a Ordizia.

Un año más, el sentir de las 17 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 Akilino Harto, responsable del evento.



### **3.4 SORTEO QUESO DEL GANADOR CONCURSO DE ORDIZIA 2022**

Como otros años, 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 XLIX Concurso de Queso de Ordizia celebrado el 7 de septiembre 2022.

La entrega del queso premiado, que este año correspondía a “La Leze Gaztandegia” de Illarduia (Araba) se efectuó el 21 de septiembre en el Centro D’Elikatuz de la mano de

la pastora Eli Gorrotxategi, ganadora del Concurso y de los cofrades Gema López Atxega y Jesus Mari Ormaetxea.

La premiada fue Josefa Garmendia de Ordizia y recibió el premio su hijo Regil.



### **3.5 EITB MARATOIA**

Como colaboración de nuestra Cofradía en la recogida de fondos para la investigación de la enfermedad de “esclerosis múltiple”, que a través del programa EITB MARATOIA organiza la televisión vasca, hemos contribuímos con una cantidad en metálico de 100 euros.

### **3.6 RELACIONES CON EL AYUNTAMIENTO**

Con la normalidad establecida, hemos conseguido conjuntamente poder realizar todos los eventos que habitualmente hacemos todos los años en colaboración con el Ayuntamiento..

Para ello son varias las reuniones que hemos realizado con el alcalde Adur Ezenarro, mostrando siempre su apoyo a llevarlas a cabo.

A lo largo del año, hemos participado en diversas reuniones sobre el “Marco estratégico para la gestión del equipamiento y cultura de Ordizia”. En nuestra representación ha acudido Leire Arandia y Luis Iraola.

### **3.7 DENOMINACIÓN DE ORIGEN IDIAZABAL.**

La relación con la D.O. en el transcurso del año han sido frecuentes y fluidas.

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.

Fuimos invitados por la DO al acto de la inauguración de la nueva temporada de queso Idiazabal en Navarra, que se celebró el 4 de mayo en la Sociedad Recreativa Napardi. Ha participado en el coste de la comida que se hizo en el “Ordizia Txapeldun” junto con el Ayuntamiento.

La DO nos comunica que llevan varios años trabajando con el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz con el fin de desarrollar un espacio para el queso Idiazabal con funciones de divulgación, producción, gastronomía y ocio, que además albergaría la sede del Consejo Regulador y que pretende ser una palanca de visibilización y fortalecimiento para todo el sector de la DOP.

Hace unos meses el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz solicitó una ayuda a los fondos Next Generation para el desarrollo de este proyecto que esperan se resuelva en breve.

Nos solicitaron una renovación de nuestro apoyo a la candidatura de JOSE MARIA USTARROZ RAZQUIN a los Premios Gonzalo Nardiz, convocados por el Gobierno Vasco. Posteriormente nos comunicaron que no le fue concedido el premio.

El 23 de mayo firmamos una revisión al Convenio en base a ajustar las partidas de carácter económico para incluir el coste de los quesos y otros gastos que se facturaban a la DO.

### 3.8 ARTZAI GAZTA.

---

Mantenemos una buena relación con la Dirección de Artzai Gazta. Este año ha sido nombrada presidente de la Asociación la navarra Marta Pérez Loperena.

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 XXXIX Concurso de Queso de Pastor de Euskal Herria, que se celebró en el frontón de Idiazabal el 9 de octubre 2022 siendo ganador del mismo Patxi López de Uralde de Larrea. Participó como jurado nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz.

### 3.9 HAZI

Este año también firmamos el Convenio de colaboración que nos permite seguir haciendo las “catas guiadas” fuera de Ordizia sin cuya ayuda no sería posible desarrollar esta importante actividad.

Cara al Congreso nos enviaron material de merchandising para repartir.

El Director de Hazi Peli Manterola, participó en la entrega de premios del Concurso de quesos de pastor de septiembre celebrado en Ordizia

### 3.10 GOBIERNO VASCO

Un año más, hemos recibido el apoyo del Gobierno Vasco en los eventos organizados por la Cofradía a los que han asistido:

#### Presentación y Corte del nuevo queso:

- Javier Hurtado, Consejero de Turismo, Comercio y Consumo.
- Raul Pérez Iratxeta, Director de Calidad e Industrias alimentarias.

#### Concurso de Quesos:

- Bittor Oroz, Vice consejero de Agricultura, Pesca y de Política de Calidad e Industrias Alimentarias.
- Raúl Pérez Iratxeta, Director de Calidad e Industrias alimentarias.

#### Congreso Queso.Ordizia.

- Raul Pérez Iratxeta, Director de Calidad e Industrias alimentarias.

#### Certamen Ordizia Txapeldun.

- Raul Pérez Iratxeta, Director de Calidad e Industrias alimentarias.

### 3.11 DIPUTACION FORAL DE GIPUZKOA

A lo largo de este año 2022 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.

También desde la Diputación han participado en los siguientes Actos organizados por nuestra Cofradía:

#### Presentación y Corte del nuevo queso:

- Xabier Arruti, Director de Agricultura y Equilibrio Territorial
- Iker Goiria, Director de Turismo.

#### Concurso de Quesos:

- Markel Olano, Diputado General.
- Javier Larrañaga, Diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural.
- Iker Goiria, Director de Turismo.

#### Congreso Queso.Ordizia

- Markel Olano, Diputado General.
- Xabier Arruti, Director de Agricultura y Equilibrio Territorial.
- Arantza Aristimuño, Dtra. General de Montes y del Medio Natural.

A destacar la colaboración económica y asesoramiento en la organización del Congreso de Queso.Ordizia que nos presta la Diputación así como en el Comité de Calidad del Concurso.

### 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 2021

El lunes 6 de junio 2022, tuvo lugar en el Patio de Cristal del Hotel Jardines de Uleta de Vitoria-Gazteiz el Acto de Proclamación y Entrega de la XXVIII edición los Premios “Euskadi” de Gastronomía 2021 así como de los Premios propios de la Academia Vasca de Gastronomía.

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 la Consejera Arantxa Tapia, el vice-consejero Bittor Oroz, el director del Basque Culinary Center Jose Mari Eizaga, el presidente del CRDOP Idiazabal Felix Ajuria, representantes del Ayuntamiento de Gazteiz, Diputación de Araba así como periodistas, hosteleros y varios cocineros.

Los Premios Euskadi de Gastronomía recayeron en el cocinero Edorta Lamo, el jefe de sala José Luis Blanco, la periodista Ana Vega y el último libro de Luis Irizar con textos de Juan Aguirre y fotografías de Luis de Alas

Los Premios de la Academia Vasca de Gastronomía fueron: El premio José María Busca Isusi para la familia de sidreros Zapiain, el Manuel Llano a la Fundación Cultura del Vino, el premio Luis Irizar a la docencia ha recaído en la escuela de Repostería Torreblanca y el Juan José Lapitz al Trujal La Equidad. La Academia Vasca ha otorgado además un premio extraordinario José Andrés, por su labor al frente de la ONG World Central Kitchen para alimentar a los refugiados de la guerra en Ucrania.

De la Cofradía y por invitación de la AVG asistimos los cofrades German Berakoetxea, José Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



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.

### **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.

Con la normalidad restablecida, las actividades que desde FECOGA venimos realizando se han llevado a cabo a lo largo del año, participando nuestra Cofradía de una forma muy activa.

Ver el informe presentado en la Asamblea por parte de su presidente Juan Manuel Garmendia.

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 ARTZAIK**

---

Este año hemos tenido la comida con los pastores campeones de Ordizia el día de la celebración del Certamen “Ordizia Txapeldun”, siendo invitados por el Ayuntamiento y la D.O.

El grupo de WhatsApp que tenemos con ellos ha servido para mantener el contacto y transmitir información varia.

### **3.16 ORKLI**

---

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

### **3.17 INFORMATICA**

---

Se ha desarrollado con normalidad en todos los actos programados.

Hemos incorporado la firma electrónica para la firma de documentos y facturas que se establezcan desde la Cofradía.

El vídeo de felicitación de navidad ha recibido muchas felicitaciones por lo bien hecho.

Por otra parte se están publicando en la web [www.ordiziakogaztarenkofradia.eus](http://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](http://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.

Este año también, hemos transmitido vía streaming por gentileza de MI SOLUZION la Asamblea General, el Capítulo de la Cofradía así como el Congreso de Quesos. Ordizia.

### 3.19 ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.

#### **- BERASTIKO UDALA**

El Ayuntamiento de Berastegi nos ha regalado un libro sobre el pastoreo que han realizado y escrito por encargo, el antropólogo Josu Oteiza y Julen Larruskain. Desde la Cofradía les hemos enviado una carta de agradecimiento por el detalle que han tenido de enviarnos el libro sobre el pastoreo que tan bien refleja a este colectivo en su importante labor de mantener una tradición y forma de vida que entronca con nuestras raíces.

#### **GALA Y ENTREGA DE PREMIOS JAKITEA**

El 9 de agosto tuvo lugar en la Sidrería Zabala de Aduna la Fiesta Anual de la Asociación JAKITEA que defiende la cocina tradicional vasca.

A la misma nos fue cursada una invitación a Josi Iturrioz y a Jesus Mari Ormaetxea para que asistiésemos en representación de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

El acto constituyó en la entrega de **premios** que la Asociación otorga a los distintos actores relacionados con el mundo de la gastronomía tradicional vasca.

Después de la gala pudimos compartir entre los numerosos asistentes y catar productos tradicionales de nuestra gastronomía.

A reseñar que el presidente de JAKITEA y organizador del evento Xabier Zabaleta, lució en todo momento la medalla de nuestra Cofradía



#### **- ARTICULOS PRENSA.**

El periodista Diego Ruiz nos solicita información para un reportaje sobre las cofradías de queso que se publicará en El Diario Montañés de Cantabria.

También han sido publicados varios artículos sobre la Cofradía en el Diario Vasco, Noticias de Gipuzkoa, Hitza,

Por otro lado, los eventos y catas que hemos organizado a lo largo de este año han tenido una considerable repercusión en las redes sociales.

#### **- OBITOS**

Este año hemos lamentado el fallecimiento de dos personas ligadas de alguna forma a nuestra Cofradía:

**MIKEL KORQUERA "GASTRONOMO Y PERIODISTA"**

Su participación como miembro del Jurado del Concurso de quesos de oveja Latxa elaborados por pastores de Ordizia se remonta al año 1997 y desde entonces

regularmente participó hasta el 2010 como crítico gastronómico de El País al principio y Noticias de Gipuzkoa después.

#### MIGUEL MUÑAGORRI

Cofrade de la Vasca de Gastronomía, vivía en Madrid y con él hicimos varias catas en la Escuela de Hostelería de la Cámara de Comercio de Madrid y en La Granja de San Ildefonso, donde presentó su libro "Los quesos en el Camino de Santiago".

Le conocí a Miguel haciendo la mili en Colmenar Viejo y posteriormente nos reencontramos en la Gastronomía.

Apreciaba a nuestra Cofradía y mantuvo buena relación con varios de nosotros.

#### JOXEAN EIZMENDI

Chef del Restaurante Illarra de Donostia, participó como miembro del jurado de nuestro Concurso varios años y colaboró con la Cofradía cuándo comenzamos en el 2012 con las catas fuera de Ordizia.

#### 4.- ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS

Este año se ha asistido con normalidad a los capítulos de otras cofradías en total 29.

Siendo las visitadas:

| <b>CAPITULO</b>            | <b>POBLACION</b>   | <b>COFRADES</b>      | <b>FECHA</b> |
|----------------------------|--------------------|----------------------|--------------|
| 1- ORDEN CUTO DIVINO       | TAFALLA            | FELIX MURUA          | 2abr.        |
| 2- RELLENO DE NAVARRA      | VILLAVA            | JOSO ITURRIOZ        | 3abr.        |
| 3- ORDEN DEL VOLATIN       | TUDELA             | IÑAKI ALMANDOZ       | 23abr.       |
| 4- QUESO CANTABRIA         | SANTANDER          | M.ITURRIOZ           | 24abr.       |
| 5- ANCHOA SANTOÑA          | SANTOÑA (CANT.)    | JOKIN ELIZALDE       | 30abr.       |
| 6- FERIA HINOJOSA          | SALAMANCA          | JOSI ITURRIOZ        | 7may.        |
| 7- COFRADIA DEL TTORO      | ZIBURU             | J.M. ORMAETXEA       | 8may.        |
| 8- BORRAJA Y CRESPILO      | ZARAGOZA           | M. ITURRIOZ          | 15may.       |
| 9- CHIPIRON                | BIDART             | LUIS IRAOLA          | 21may.       |
| 10-ESPARRAGO DE NAVARRA    | MENDAVIA           | MARTIN SAGASTIZABAL  | 22may.       |
| 11-QUESO IDIAZABAL         | ORDIZIA            | TODOS                | 28may.       |
| 12-VINO RIAS BAIXAS        | VILLAGARCIA AROSA  | JOKIN ELEZALDE       | 20ago.       |
| 14-CORSARIOS VASCOS        | DONIBANE LOHITZ.   | JOKIN ELIZALDE       | 25sep.       |
| 15-CONFRERIE JABOTIERS     | SAINT SEVER (FR.)  | JOKIN ELIZALDE       | 1oct.        |
| 16-QUESO GAMONEU           | CANGAS ONIS (AST.) | CARLOS ASTIZ         | 2oct.        |
| 17-COFRADIA NECORA         | NOJA (CANT.)       | AKILI HARTO          | 15oct.       |
| 18-COFRADIA DEL DESARME    | OVIEDO             | IÑAKI ALMANDOZ       | 15oct.       |
| 19-QUESO DEL RONCAL        | ISABA              | JOSI ITURRIOZ        | 16oct.       |
| 20-LA PALOMBE              | SARA               | JOKIN ELEZALDE       | 16oct.       |
| 21-QUESO MANCHEGO          | TOLEDO             | ANAIZ MARKIEGI       | 22oct.       |
| 22-ACEITE DE OLIVA NAVARRA | TUDELA             | JOSE MARI LIZARAZU   | 29oct.       |
| 23-PIMIENTO DE ESPELETTE   | EZPELETA           | LUIS IRAOLA          | 30oct.       |
| 24-FERIA XANTAR            | OURENSE            | JOKIN ELIZALDE       | 10nov.       |
| 25-COFRADIA ANAKA          | IRUN               | JOSE RAMON GARCIA    | 20nov.       |
| 26-VINO RIOJA              | LOGROÑO            | JESUS MARI ORMAETXEA | 26nov.       |
| 27-VINOS DE CANARIAS       | GUIMAR             | JOKIN ELIZALDE       | 26nov.       |
| 28-VASCA DE GASTRONOMIA    | DONOSTIA           | JOKIN ELIZALDE       | 18dic.       |
| 29-ASAMBLEA FECOGA         | DONIBANE LO HIT.   | IRAOLA/ORMAETXEA     | 18jun        |

Cara al año 2023 se asignará a cada cofrade un capítulo de asistencia que será consensuado.

## 5- JUNTA DIRECTIVA.

---

En el transcurso del año la Junta Directiva ha celebrado 16 reuniones.

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

5.2 Aprobación en la Asamblea de nombramiento de “Socio Protector” de acuerdo al Capítulo Tercero, Art.28 de los Estatutos Vigentes a varios colaboradores a propuesta de la Junta Directiva.

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.

Vocales: Pedro Mari Arana, Martín Sagastizabal, Arantxa Fernández, Felix Murua, Anaiz

Markiegi, Carlos González Astiz, Ana Sanchez, Txema Aranburu y Patxi Olano.

Los vocales Alberto Garin y Antton Murgiondo han sido nombrados Cofrades Emérito.

La Asamblea ratifica en sus cargos a la Junta Directiva.

