



ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA

COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

MEMORIA ACTIVIDADES 2014

1. MEMORIA ANUAL DE ACTIVIDADES 2014

El Gran Maestre y los responsables de las diferentes áreas exponen ante la Asamblea las principales actividades que ha desarrollado la Cofradía a lo largo del año 2014.

- 1.1 XX PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.
Responsable: Leire Arandia.
- 1.2 XXV CAPITULO DE LA COFRADIA.
Responsable: Alberto Garín / Luis Iraola.
- 1.3 XLI CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.
Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.
- 1.4 XXVII CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN".
Responsable: Aquilino Harto.
- 1.5 CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.
Responsable: Manuel Iturrioz

1.1. XX PRESENTACIÓN Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL

Rueda de prensa en la Diputación

El Artzain Eguna se presentó el 14 de Abril en la Diputación Foral de Gipuzkoa, acto en el que participaron Koldo Lizarralde, Director foral de Agricultura y Desarrollo Rural, Belen Maiza, concejal de Ordizia, Miriam Molina, gerente de la DO Idiazabal y el cocinero Rubén Trincado, de la cofradía estuvimos Leire Arandia, Jose Ignacio Iturrioz y Jesús Mari Ormaetxea.



CORTE DEL NUEVO QUESO

Organizado por el Ayuntamiento y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia se ha celebrado el 23 de Abril 2014 en Ordizia la XX PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.

Este año el cocinero invitado para efectuar el "corte" ha sido el donostiarra Rubén Trincado, una estrella Michelin del restaurante "El Mirador de Ulia" de San Sebastián. **"Huele al regalo perfecto"**, fueron las palabras que Rubén Trincado pronunció tras efectuar el "corte" del Nuevo Queso Idiazabal, elaborado para esta ocasión por Santi Etxezarreta de Olaberria. Acto que se celebró en el salón de plenos del Ayuntamiento de Ordizia.



En el mismo evento ha sido homenajeada la asociación Ardiekin por su trabajo en inseminación artificial y recuperación de la raza latxa. En este acto enmarcado dentro del programa del Artzain eguna se han entregado también los premios a la regularidad en la calidad de Denominación de Origen Idiazabal. Los premiados han sido el pastor Santi Etxezarreta de Olaberria y la quesería de Sunbilla (Nafarroa) Lizun ("Endara"- "Mendaur"-Luis Vicente Larrarte).



Estuvieron presentes en el acto:

Igor Eguren Izagirre – Alcalde de Ordizia
Martin GARITANO – Diputado General
Bittor Oroz – Viceconsejero Agricultura Gobierno Vasco
Jon Peli Uriguen – Diputado de Innovación y Turismo
Iker Ruiz de Eguino – Director Turismo Diputación
Mikel Serrano- Alcalde de Zumarraga
Niko Osinalde – Director de Goitur
Jose M^a Uztarroz – Presidente D.O.Idiazabal
Miriam Molina – Gerente D. O. Idiazabal
Ruben Trincado – Restaurante El Mirador de Ulia jatetxea
Karlos Arguiñano- Cocinero y presentador mediático de TV.
Atxen Jimenez – Restaurante Tubal Jatetxea – Tafalla
Aizpea Oihaneder – Restaurante Xarma Jatetxea – Donostia

Joxean Eizmendi – restaurante Ilarra Jatetxea - Donostia

Los cofrades de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia

En líneas generales consideramos que el Corte de este año celebrado el 23 de Abril 2014 ha salido muy bien, la representación institucional y de los cocineros ha estado bien representada.

Medios de comunicación

Este año la presencia y repercusión mediática ha sido muy importante:

- . Radio Euskadi (Karmele Arzak). TVE (Eduarne Pascual)
- . ETB Teleberri (Gurutze). Euskadi Hirratia
- . Teledonosti. Diario Vasco (Alexis Algaba y Josetxo)
- . Noticias de Gipuzkoa (Asier Zaldúa). SUSTRAIA (Josu Butron)
- . RNE. HITZA. Blog Gastronómico de Telemadrid. Goierri Telebista. Onda Vasca



1.2 XXV CAPITULO DE LA COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

El domingo 6 de julio de 2014 celebramos nuestro XXV Capítulo y por tratarse de nuestro 25 cumpleaños, hemos querido celebrarlo de forma especial.

A partir de las 10 de la mañana fueron llegando al Centro de Interpretación D'Elikatuz las 20 cofradías que este año acudieron a acompañarnos, contando un total de 61 Cofrades:

- Cofradía de la Queimada de Donostia
- Cofradía del Salmón del Bidasoa de Irun.
- Cofradía del Vino de Rioja.
- Cofradía de la Alubia de Tolosa.
- Cofradía del Bacalao de Eibar.
- Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia.
- Cofradía de la Morcilla de Beasain.
- Cofradía del Txakolí de Getaria de Zarautz.
- Cofradía del Queso de Cantabria.
- Cofradía de la Antxoa del Cantábrico de Donostia.
- Cofradía del Queso Manchego de Toledo.
- Cofradía del Queso Gamoneu de Cangas de Onís.
- Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos.
- Confraría do Queijo Serra da Estrela.
- Cofradía del Relleno de Navarra de Villava.

- Cofradía del Oriciu de Gijón.
- Confrerie de la Palombe.
- Confrerie de los Corsaires Basques.
- Ordem Soberana dos Cavaleiros de Sto. Urbano e S. Vicente de Portugal.
- FECOGA.



También fueron llegando los invitados que con ocasión de este aniversario les invitamos:

- HAZI, Asier Arrese, Director.
- ORDIZIAN, Aitor Velazquez.
- Kepa Korta, Primer Presidente y exalcalde de Ordizia.
- Juanbi Erauskin, Presidente y exalcalde de Ordizia.
- Alejandra Iturrioz, Presidenta y exalcaldesa de Ordizia.
- Jose Miguel Santamaría, Presidente y exalcalde de Ordizia.
- D.O. IDIAZABAL, Jose Mari Uztarroz, Presidente.
- ARTZAI GAZTA, Pablo Bastera, Presidente.
- Jose Juan Castillo, Cofrade de Honor y Cocinero.
- Jesus Ansola “MAUXITXA”, Pastor ganador de los Concursos de Ordizia 2005/2007/2009.
- Ricardo Remiro Agirre, Pastor ganador de los Concursos de Ordizia 2008/2011/2013.
- Jon Etxebarria “IPIÑABURU”, Pastor ganador del Concurso de Ordizia de 2012.
- Pascual Lopez Uralde, Pastor ganador el Concurso de Ordizia de 2003.
- J. Aranburu, Pastor ganador de los Concursos de Ordizia 2006/2010.
- KUTXABANK, Carlos Ruiz.

La Coral Santa Ana de Ordizia nos deleitó con un magnífico y simpático concierto de saludo y bienvenida, finalizando con el Agur Jaunak y un enorme reconocimiento por parte de todos los presentes. Durante la recepción se sirvió un “hamarretako” y se proyectó un vídeo con fotografías de los 25 años de la Cofradía.



Seguidamente tuvo lugar el Desfile Cívico por las calles céntricas de la Villa, precedidos por txistularis y dantzaris, hasta la Plaza Mayor donde sacamos la foto oficial con todos los asistentes. A continuación, el grupo de danzas “Amets Bide” interpretó una danza tradicional al son de los txistularis.

La comitiva se trasladó al Ayuntamiento, donde entramos bajo los arcos de los dantzaris para celebrar nuestra Ceremonia el Capítulo.

El Acto comenzó con unas palabras de bienvenida del Alcalde y Presidente de la Cofradía Igor Eguren. Seguidamente tomaron la palabra Leire Arandia y Jose Ignacio Iturrioz, secretario de la Cofradía, nombrando una a una a todas las Cofradías asistentes quienes recibieron el aplauso del público.

Después y como primer Acto Oficial del nuevo Presidente de FECOGA Juan Manuel Garmendia, dirigió un mensaje de presentación a las Cofradías asistentes.

A continuación, Leire en euskera y Jesus Mari en castellano, hicieron un breve resumen de los 25 años de la Cofradía incluyendo los motivos por los que un grupo de ordiziaras comenzaron y continúan en este proyecto.



A continuación fueron llamados los nuevos Cofrades de Número para proceder a su nombramiento, que fueron:

- Unai Campo del Restaurante Porrue de Bilbao.
- Jorge Morales de Bilbao.
- Asier Axpe de Bilbao.
- Angel Pulgar de Madrid.
- Ioritz Imaz, Alcalde de Idiazabal.
- Niko Osinalde, Director de Goitur.

Terminada su investidura, se procedió a la presentación y nombramiento de los Cofrades de Honor, títulos que recayeron en:

- Florencio Txurruka, Markinako Artzaina / Pastor de Markina.
- Jesus Mari Muñoa, Mutiloako Baserritarra / Baserritarra de Mutiloa
- Ampo, bere 50 urteurrenagatik / por su 50 aniversario.
- Amets Bide Dantza Taldea, bere 50 urteurrenagatik/ por su 50 aniversario.
- Parrokiako Katekesia, Haur Danborradaren 50 urteurrenagatik/ por el 50 aniversario de la Tamborrada Infantil.
- Cofradía del Queso de Cantabria, duela 25 urte emandako babesagatik / nos apadrinaron hace 25 años.
- Gastronomiazko Euskal Anaiartea – Cofradía Vasca de Gastronomía / duela 25 urte emandako babesagatik / nos apadrinaron hace 25 años.

A todos ellos, tras la lectura de sus méritos, se les entregó el diploma correspondiente y se procedió a su entronización.



Nuestro cofrade Bernardo Alberro nos cantó un verso improvisado por nuestro 25 aniversario, finalizando el acto con un Aurreku interpretado en su honor. Zacarías Puente de la Cofradía del Queso de Cantabria quiso agradecer personalmente el nombramiento y obsequiarnos con un queso “picón”, luego se atrevió a lanzar en público un proyecto que veníamos hablando sobre crear la “Ruta de los Quesos del Camino de Santiago” implicando a todas las Cofradías del camino del norte, tema que al día siguiente se convirtió en la noticia del Capítulo. En representación de los Cofrades de Honor tomó la palabra Luis Mokoroa de la Gastronomía, como decano de las Cofradías, quien agradeció en nombre de todos los Cofrades de Honor los nombramientos. Se finalizó el acto con un Aurreku interpretado por los dantzaris de Amets Bide. El alcalde realizó la despedida, agradeciendo su asistencia a todas las cofradías, cofrades y público en general. La Comida de Hermandad se celebró en el Restaurante Zubibi.

Notas:

- Medios de Comunicación: DV, Goierri Telebista, Hitza, Onda Cero.
- Cofradías asistentes: 20 y 60 cofrades.
- De Ordizia asistieron 46 cofrades.
- Total comensales: 134.



1.3. XLI CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA

Este Concurso estrella de nuestra actividad, se celebró como siempre, el miércoles más próximo a la festividad de la Virgen del Koro (8 de Septiembre).

Se llevó a cabo el día 10-09-2014 en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia.

Tomaron parte 52 pastores, de Araba 10 ; Bizkaia 6 ; Gipuzkoa 24 ; Nafarroa 12.

Se presentaron 24 quesos ahumados y 28 sin ahumar. Entre los 14 finalistas

7 quesos fueron ahumados siendo también ahumados los 5 primeros.

La media de los quesos presentados fue de 1302 grs.

DESARROLLO DEL CONCURSO ORDIZIA 2014.

El lunes 8 de septiembre se recibieron los quesos en la sede de Artzai Gazta y fueron revisados por parte del Comité de Calidad de acuerdo con lo establecido en las Bases del Concurso.

El miércoles 10 se trasladaron al Centro D'Elikatuz donde se volvieron a revisar y se procedió a su traslado al frontón en comitiva con los pastores, invitados y miembros de la Cofradía.

Seguidamente se procedió al sorteo y distribución en las mesas por parte del Sr. Notario y el comité asignado.



A las 10,30 se constituyó el Jurado quienes procedieron a la selección de los 14 quesos que pasaran a la cata final.

JURADO

Presidido por **Juan Mari Arzak**, hemos podido contar un año más, con una importante representación del mundo de la gastronomía, prensa, restauración y técnicos especializados en la cata de quesos.

Los componentes del jurado de este año 2014 fueron:

TECNICOS

Joserra Agiriano Barrón	Técnico Queso Idiazabal
Jesus Oleaga	Técnico Queso Idiazabal
Marta Albisu Aguado	Técnica Queso Idiazabal
Patxi Pérez Elortondo	Técnico Queso Idiazabal
Victoria Uresti	Técnico Queso Idiazabal
Jesús Arregi	Técnico Queso Idiazabal
Jesús Salmeron Egea	Técnico Queso Idiazabal

COCINEROS

Martín Berasategui	Restaurante “ Martín Berasategui “ Lasarte
Hilario Arbelaiz	Restaurante “ Zuberoa ” de Oiartzun.
Pedro Subijana	Restaurante “ Akelarre ” de Donostia.
Elena Arzak	Restaurante “ Arzak ” de Donostia
Bruno Oteiza	Restaurante “ Biko ” de Mexico D.F.
Rubén Trincado	Restaurante “ Mirador de Ulía ” de Donostia.
Nicolas Ramirez	Restaurante “ Tubal ” de Tafalla.
Haritz Eguren	Oiharte Sagardotegi (Zeraín)
Aizpea Oihaneder	Restaurante “ Xarma ” de Donostia
Ander González	Restaurante “ Astelena ” de Donostia
	Presentador de ETB “ esto no es un País para sosos “

PERIODISTAS

Mikel Zeberio
Oraitz Gartzia Recondo
Mixel Ezkiaga
Tito Irazusta
Josema Azpeitia
Rodrigo Varona Ruiz

Periodista Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC "
Periodista "DIARIO VASCO"
Periodista "DIARIO VASCO"
Director de TELEDONOSTI.
Revista "ONDOJAN" de Donostia
Subdirector Revista "Esquire" de Madrid

INVITADOS

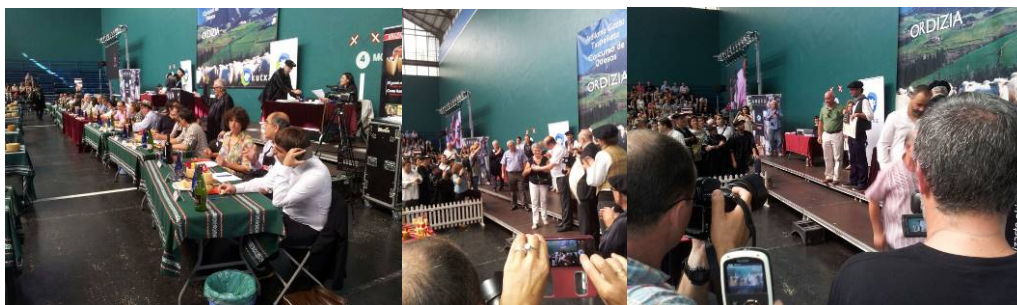
Jose Mari Aizega
Luis Mokoroa
Zacarías Puente

Director Basque Culinary Center
Cofradía Vasca de Gastronomía
Cofradía del Queso de Cantabria

Una vez catados todos los quesos se procedió a la entrega de los premios a los cinco primeros clasificados.

CLASIFICACIONES XL CONCURSO DE QUESOS:

1- MARI CARMEN MURUA	SEGURA	2731 PUNTOS
2- MAUSITXA E.Z.	ELGOIBAR	2686
3- JOSEBA INSAUSTI MUJICA	ORDIZIA	2645
4- BERAESTEGI ELKARTEA, S.C.	AZPEITIA	2601
5- HERMANOS AUDIKANA	GEREÑU	2534



SUBASTA

El ganador de la subasta fue AMPO de Idiazabal, llegando a los 13050 €.
Debemos de estar orgullosos que en el 25 Aniversario de la Cofradía se halla conseguido batir todos los records habidos hasta ahora, nada más que 13.050€ los pagados por AMPO en su 50 aniversario.

También se interesaron además otros pujantes como Catalana de Occidente, la tienda de Beasain "Hurbilleko Jalea" del Grupo Ner, el Bco. Sabadell, el Rte. Porrue de Bilbao e Idoate del Hotel Europa de Iruña, además de nuestros colaboradores y miembros del jurado como Mikel Zeberio, Zacarías Puente.

PRENSA.

La rueda de prensa se celebró este año el 5 de Septiembre en la Diputación y asistieron:

- Jon Peli Uriguen Berrikuntza, Landa Garapen eta Turismoko Diputatu,
- Bittor Oroz, Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordea,
- Mikel Mendarte, Kutxabankeko ordezkaria,
- Igor Eguren, Ordiziako Alkatea,
- Miriam Molina, Idiazabal Jatorri Izendapeneko gerentea eta
- Ruben Trincado, 'Mirador de Uliá' jatetxeko sukaldaria

Por parte de la Cofradía Leire Arandia, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.
Los medios de comunicación acreditados el día del Concurso fueron los siguientes:

EUSKAL JAIETAKO PRENTSA KOBERTURA 2014

ZENBAKIA	KOMUNIKABIDEA	KORRESPONSAL KOPURUA
1	EITB albistegiak	3
2	Teledonosti-DV.com	2
3	Telecinco-Cuatro (Atlas)	2
4	TVE albistegiak	2
5	Basquetour (Eusko Jaurларitza)	3
6	Goierri Telebista	2+stand-a
7	Sustraia (ETB)	2
8	El Diario Vasco	2
9	El Diario Vasco (lokala)	2
10	Goierriko Hitza	2 + 2
11	Noticias de Gipuzkoa	2
12	Berria	1
13	El Pais	1
14	EFE fotografía	1
15	Argazki press (Gara-Berria)	1
16	Euskadi Irratia	1
17	Radio Euskadi	1
18	Lierni Elortza (Segura irratia +Info 7 + Ipar EH Euskal irratiak + Karrape)	2
19	Radio France	1
20	Ikatz Argazki denda (Ordizia)	1
21	D'elikatuz Ordizia (C. Mediavilla)	1
22	Ortzadar (Francisco Albarran)	1
23	Eduardo Serrano (ordizianoedu.blogspot.com)	1

1.4. XXVII CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN ”

Este año 2014 se ha vuelto hacer este Certamen haciéndolo coincidir con la feria del vino que organiza el Ayuntamiento tal y como se han celebrado en años anteriores, excepto el pasado.

Hubo dudas de hacer la feria del vino pero al final se decidió celebrarla el 15 de Noviembre, fecha algo tardía para un Concurso de quesos de esta importancia.

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 se aplicó el reglamento modificado del pasado año rebajando de 4 quesos por año y pastor a 1 por año y pastor presentándose en esta ocasión 10 quesos que no se pagaron a los pastores.

Los premios también se mantuvieron los del pasado año, o sea, 300€, 200€ y 100€ para los tres primeros respectivamente, manteniéndose también la subida de 0,5 puntos es decir 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.

La mesa del Jurado fue representada por los siguientes componentes:

TECNICO

Marta Albisu Técnico Queso Idiazábal
Jesus Salmeron Egea Técnico Queso Idiazábal

COCINEROS

Jose Juan Castillo Cocinero y Presidente del Jurado
Iker Markinez Restaurante “**KUKO**” de Ormaiztegi

PERIODISTA

Felix Ibargutxi **El Diario Vasco**

INVITADOS

Juan Manuel Garmendia **Cofradia Gastronómica** de Donostia
Maidier Gaztañaga Deportista triathlon de Ordizia
Tristan Montenegro Director del Cafe la **Concha** y Sala **Bataplan**

El nivel de quesos presentados fue muy bueno pero no se supero por poco la puntuación necesaria para obtener el Queso de Oro.

La clasificación fue la siguiente :

2005	JESUS ANSOLA (MAUSITXA) ELGOIBAR	D	8,45	MEDALLA ORO
2008	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	G	8,14	MEDALLA PLATA
2006	J.ARANBURU ELKARTEA	C	7,98	MEDALLA BRONCE
2012	JON ETXEBARRIA "IPIÑABURU" (ZEANURI)	B	7,53	
2013	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	E	7,43	
2010	J.ARANBURU ELKARTEA	J	7,40	
2009	JESUS ANSOLA (MAUSITXA) ELGOIBAR	A	7,39	
2011	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	I	7,32	
2007	JESUS ANSOLA (MAUSITXA) ELGOIBAR	F	7,30	
2014	KARMELE MURUA " ONDARRE " (SEGURA)	H	7,15	

La entrega de premios la efectuaron y de la mano del Gran Maestro de la Cofradía Jesus Mari Ormaetxea las siguientes autoridades:

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

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

- BITTOR OROZ jauna (Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagai Politiketako sailburuordea).

2. Saria: ZILARREZKO DOMINA eta 200 €

2º Premio: MEDALLA DE PLATA y 200 Euros.

- JUAN MARI GEREÑU jauna (Ordiziako zinegotzia).

3.Saria: BRONTZEZKO DOMINA eta 100 €

3er Premio: MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

- MIRIAM MOLINA anderea (Idiazabal gaztaren jatorri izendapeneko gerentea)



1.5 CATAS GUIADAS.

Continuando con la organización de Catas guiadas que iniciamos ya hace 3 años, hemos efectuado en distintos lugares 10 Catas que a continuación resumimos. Las catas que hemos celebrado han sido organizadas todas ellas por la Cofradía y hemos contado con la colaboración de la D.O.Idiazabal, HAZI y D'Elikatuz, El formato que estamos siguiendo es como iniciamos, la dirección por parte de un técnico de la D.O.Idiazabal y la elaboración de un queso por parte de uno de los pastores ganadores en Ordizia. A tener en cuenta la importancia cada año mayor de esta actividad dentro de la Cofradía.

Las catas realizadas han sido las siguientes:

1.5.1 VISITA A ORDIZIA Y CATA COMENTADA DE QUESO D.O. IDIAZABAL DE LA COFRADIA DE LA PALOMBE DE SARA.

El miércoles día 30 de Abril de 2014, recibimos en Ordizia la visita de 20 miembros de la Cofradía de la Palombe de Sara.

Este evento lo organizamos de acuerdo a los objetivos que nos tenemos marcados como **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** para estrechar los lazos de hermandad entre las distintas Cofradías de FECOGA, posibilitar el conocimiento del Mercado Semanal de Ordizia y como no, en nuestro caso, el queso de nuestro país, **el Idiazabal**, producto que representa uno de los más firmes valores que permiten la subsistencia de un cada vez más nutrido grupo de pastores, garantes a su vez de la conservación de nuestros espacios naturales de los que de una u otra manera todos dependemos.

El programa que se realizó fue el siguiente:

- 10,00 Recepción y bienvenida por parte de los cofrades del Idiazabal, en la Casa de Cultura del Palacio Barrena de Ordizia.
 - 10,30 Visita a los distintos puestos de frutas y verduras del Mercado Semanal.
 - 11,30 Visita guiada a la Iglesia parroquial, cuna de la villa medieval de Ordizia.
 - 12,00 Visita guiada al Centro de Interpretación Comarcal y de la Alimentación D'ELIKATUZ, recientemente galardonado con el Premio Mataix 2014 a la mejor Iniciativa Institucional a favor de la Nutrición.
 - 12,30 Cata Comentada y degustación de Quesos Idiazabal.
- Se explico qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación. También se pudo conocer cómo se cata un Queso Idiazabal, recorriendo los 8 parámetros sensoriales del mismo.
- 14,00 Almuerzo de hermandad en la Sidrería Aulia de Legorreta.

En el transcurso de la comida Pierrot Etcheverria Presidente de la Cofradía de la Palombe de Sara, recibió una Placa de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, de manos de su Gran Maestre Jesus Mari Ormaetxea quien a su vez recogió la Medalla, Txapela e insignia de la Cofradía de la Palombe.

Asistentes:

José Ramón Agiriano
Manuel Iturrioz
Alberto Garin
Koldo Iraola
Jesús Mari Ormaetxea

Técnico DOP Idiazabal y conductor de la cata.
Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia
Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia
Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia
Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia



2.5.2 VISITA Y CATA DE QUESO IDIAZABAL DE SLOW FOOD DEL BEARN.

La Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia, dentro de su continuada labor de apoyo al sector primario, nuestra feria semanal y el queso artesano y en colaboración con la Sociedad Gastronómica de Donosti, ha recibido los días 9 y 10 de Mayo de 2014 a una representación de Slow Food del Bearn de la zona de Pau, Tarbes y Oloron.

La delegación compuesta por 36 personas miembros del Convivium del Bearn , encabezadas por su Presidente Sr. Gilbert Della Rosa. La visita estaba encuadrada dentro del Proyecto de la **Euroregión Euskadi Aquitania “Gastronomía comprometida con la montaña y la biodiversidad” y que están desarrollando los grupos de Slow Food** de Bearn y Donostia.

Slow Food es una asociación de carácter internacional, que básicamente se ocupa, de proteger los productos y métodos tradicionales de cultivo y las tradiciones gastronómicas de cada región en todo el mundo, así como de las actividades ligadas a su desarrollo económico.

Dentro de la pequeña gira y previo a la visita al Goiherri, el grupo estuvo en Itxassou una explotación ganadera de donde se trasladaron a Ordizia. Ya aquí, el viernes por la tarde en el edificio d'Elikatuz de Ordizia, asistieron a una cata de queso organizada por la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y guiada por Patxi Pérez Elortondo, técnico de la D.O. Idiazabal.

A continuación visitaron las plantas del Centro del turismo y la gastronomía, visita en la que como es habitual en el servicio, se les expuso tanto información didáctica sobre alimentación, como del mercado semanal, la gastronomía en general e información turística de la zona que ofrece el Centro. La jornada terminó con una fraternal cena en la Sociedad Itxaropena amenizada a los postres por los amigos Josi Iturrioz y Antxon Imaz.

El sábado, la jornada comenzó con visita a la Quesería Baztarrika de Gabiria, donde Amelia Jauregi y sus hijos mostraron la explotación al grupo y trataron de sus diferentes aspectos técnicos y operativos. Como curiosidad, la constatación que los problemas y sus soluciones son básicamente los mismos, con demanda y oferta de recursos técnicos a veces de instituciones y organismos comunes de la Euroregión Euskadi - Aquitania. Tras la visita vuelta a Ordizia y comida en el Restaurante

Martínez, de donde partieron a visitar otra instalación ganadera en Orexa y la sidrería Zelaia en Hernani. Esa misma noche disfrutaron de una cena de pintxos en la Gastronómica.

El ambiente extraordinario fruto del cual, el compromiso adquirido por la Cofradía de devolución de visita al Bearn con un programa de actividades similar al que el grupo francés ha podido disfrutar durante su visita al Goierri y la intención de ambos grupos de que esta iniciativa sea la primera, de las que vayan a formar parte de su programación anual.



DEVOLUCION VISITA AL BEARN LOS DIAS 11 AL 13 DE JULIO DE 2014.

Dentro del Proyecto de la **Eurorregión Euskadi Aquitania "Gastronomía comprometida con la biodiversidad"**, la **Cofradía Vasca de Gastronomía** y los grupos de **Slow Food del Bearn y Donostia** han disfrutado, junto miembros de otras **Cofradías de FECOGA** (Cofradía de la Sidra y Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia), de un fin de semana de intercambio cultural para conocer el queso de montaña, viñedos autóctonos, quesería de invierno, una producción de melocotones, etc...

El sábado 12 de julio, hacia las 8 de la mañana partimos hacia el puerto de Aubisque para visitar la borda del pastor, **Mathieu Baylocq** que elabora queso en verano en la montaña (fromage d'estive) y realiza la trashumancia desde Gers. Al llegar fuimos recibidos por la simpática familia (matrimonio y niños), compartieron con nosotros su experiencia vital, ver el rebaño, la forma que elaboran el queso y mantienen la borda. La fabricación del queso la realizan de una forma muy tradicional, ya que no disponen de electricidad. Pudimos presenciar la elaboración artesanal de varios quesos.

En conversación con Mathieu Baylocq, mostró su interés de intercambiar experiencias con pastores de Euskal Herria por lo que quedamos en que les facilitaríamos este encuentro. Concluimos con una pequeña cata de queso, despidiéndonos de ellos al son del "Agur Jaunak", interpretado por Modesto Lasa, nuestro txistulari oficial. Al volver del puerto de Aubisque visitamos en **Laruns la cámara de afinación** y el taller de producción de queso de invierno de otro pastor, **Bruno Baylocq** (no son parientes) y su esposa Mélanie. Tras la comida nos acercamos a **la Maison de vinos de Lacommande** para conocer las peculiaridades de los vinos Jurançon y de la promoción colectiva de los mismos a través de la "route des vins du Jurançon", donde Jean Casaubieilh nos habló de la historia de la Casa de los vinos de Jurançon, sus actividades y logros. Todo un ejemplo de promoción de una apelación pequeña y dinámica. Slow Food tiene como principal objetivo la defensa de la biodiversidad a través de la gastronomía, esta tarde pudimos comprobarlo en la visita realizada a la Cooperativa agrícola capitaneada por **María José Cazaubon**, su presidenta. De ser un melocotón que contaba únicamente con 3 o 4 árboles ha pasado a una superficie de 7 u 8 hectáreas. Antes de la cena pasamos por el **Domaine Bordenave**, donde **Gisèle Bordenave** nos habló sobre la producción de Jurançon en su propiedad. Se trata de una bodega familiar... pudimos degustar sus sabrosos caldos. El domingo 13 de julio, a la Piedra de San Martín, para participar del **Tributo de las tres vacas**, una ceremonia que reúne a los vecinos de los

valles de Baretous(Bearne) y de Roncal en el collado de Ernaz, durante la cual los primeros entregan tres vacas a los segundos. Considerado el tratado en vigor más antiguo de Europa. Se desconoce de cuándo data esta ceremonia, que en todo caso es muy anterior a la sentencia de 1375.



2.5.3 CATA DE QUESO IDIAZABAL A LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL DE LA TESIS DOCTORAL “Spin vortex stability and dynamics in patterned magnetic nanostructures” de la EHU/UPV.

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas, y en colaboración con la **Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia**, el pasado 16 de Julio 2014 organizamos una Cata Guiada en su sede de San Sebastián.

La cata se realizó a los miembros que formaban parte del tribunal de la tesis y a los directores:

- Blanca Hernando Grande, Catedrática de Universidad de Física Aplicada. Departamento de Física de la Universidad de Oviedo.
- Grégoire de Loubens. Investigador científico titulado. Departamento de la Materia Condensada. Laboratorio Nacional Francés CEA (Comisión de Energía Alternativa y Atómica) / Saclay, Paris (Francia).
- Glib Kakazei. Científico Principal. Departamento de Física y Astronomía. Universidad de Oporto (Portugal).
- Maria Lourdes Dominguez Carrascoso. Catedrática de Escuela Universitaria. Departamento de Física Aplicada I. Universidad del País Vasco / EHU.
- Kostyantyn Gusliencko. Investigador Sênior IKERBASQUE. Grupo Magnetismo del Departamento de Física de Materiales. UPV/EHU. Co-director de la tesis.
- Julián M^a González Estévez. Catedrático de Universidad de Física Aplicada. Grupo Magnetismo del Dpto. de Física de Materiales. UPV/EHU. Co-director de la tesis.
- Arturo Macías. Esposo de Blanca Hernando.

Por parte de la Gastronomía Asistieron:

- Juan Manuel Garmendia. Presidente de FECOGA.
- Luis Mokoroa. Gran Maestre de la Cofradía Vasca de Gastronomía.
- Arantza. Cofradía Vasca de Gastronomía.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia:

- Manuel Iturrioz. Responsable de catas.
- Jesus Mari Ormaetxea. Gran Maestre de la Cofradía.

La cata fue dirigida por Manuel Iturrioz, quien explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación. También se dio a conocer cómo se cata un Queso Idiazabal, recorriendo los 8 parámetros sensoriales del mismo.

Se hizo hincapié en la importancia de la oveja latxa y como consecuencia, el pastoreo en el medio rural y de lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno. Se cataron dos quesos de 5 meses de curación, uno de ellos ahumado, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes.



2.5.4 CATA DE QUESO IDIAZABAL AL PERSONAL DEL RESTAURANTE NERUA DE BILBAO.

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas el pasado 29 de Julio 2014 organizamos una Cata Guiada en el Restaurante NERUA situado en el Museo Guggenheim de Bilbao y dirigido por el afamado chef Josean Martínez Alija.

La cata se realizó a los miembros del equipo de cocina y maîtres del restaurante siendo un total de asistentes de 22 profesionales.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 4 de sus miembros. La cata fue dirigida por Jose Ramon Agiriano, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal quien explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación. También se dio a conocer cómo se cata un Queso Idiazabal, recorriendo los 8 parámetros sensoriales del mismo.

Se hizo hincapié en la importancia de la oveja latxa y como consecuencia, el pastoreo en el medio rural y de lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno.

Al mismo tiempo, el pastor Jon Etxebarria de Zeanuri y campeón del Concurso de Ordizia del 2012, elaboró de forma artesanal un queso “in situ”.

Se cataron tres quesos, uno ahumado y dos blancos de distintas maduraciones, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes.

Un porcentaje alto de los asistentes eran cocineros extranjeros en prácticas que apenas conocían nuestro queso, como dato curioso Josean les hizo al día siguiente un examen sobre las características del queso Idiazabal.



2.5.5 CATA DE QUESO IDIAZABAL 50 ANIVERSARIO AMPO.

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas el pasado 11 de Septiembre 2014 organizamos con la colaboración de la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia una Cata Guiada con motivo del 50 aniversario de la fundación de la Cooperativa AMPO DE IDIAZABAL.

La cata fue dirigida a los principales clientes que asistían a los actos programados con motivo del aniversario de la empresa. De la procedencia e importancia de estas personas lo constatamos en el listado adjunto.

La cata fue dirigida por Bittor Rodriguez, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal quien explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación. También se dio a conocer cómo se cata un Queso Idiazabal, recorriendo los 8 parámetros sensoriales del mismo.

Se hizo hincapié en la importancia de la oveja latxa y como consecuencia, el pastoreo en el medio rural y de lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno.

La exposición de la Cata se hizo en inglés de una forma muy amena.

Al mismo tiempo Jesús Aranburu de la quesería Ondramuño de Idiazabal, campeones del Concurso de Ordizia los años 2006 y 2010, elaboraron de forma artesanal un queso “in situ”.

Se cataron tres quesos, uno ahumado y dos blancos de distintas maduraciones, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 6 de sus miembros así como el presidente de FECOGA Juan Manuel Garmendia quien nos ayudó en la comunicación por su dominio del inglés.

Después de la cata hubo una actuación del “otxote Eguzki Lore” quienes nos amenizaron con un precioso repertorio y a continuación se sirvió una magnífica cena.



2.5.6 CATA DE QUESO IDIAZABAL AL EQUIPO Y PRODUCTORA DEL FILM “8 APELLIDOS VASCOS”.

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas, el pasado 22 de Septiembre 2014 participamos en la degustación y cata de Queso Idiazabal organizado por TELECINCO y la Productora UNIVERSAL en el Restaurante ILLARRA de Donostia.

La cata se realizó a los miembros equipo participante, actores, distribuidores de la película “8 apellidos vascos”, siendo un total aproximado de unos 80 asistentes, entre otros su director Emilio martinez-Lázaro, los actores Clara Lago, Carmen Machi y Karra Elejalde.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 4 de sus miembros.

Durante la degustación el pastor Ricardo Remiro de Eulate, campeón del Concurso de Ordizia los años 2009, 2011 y 2013, elaboró de forma artesanal un queso y requesón que fue degustado.



2.5.7 CATA DE QUESO IDIAZABAL ZINEMIRA EN BATAPLAN.

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas el pasado 22 de Septiembre 2014 organizamos junto con Tristán Montenegro gerente de la sala Bataplan de Donostia una Cata Guiada con motivo de la gala que se ofreció en su local, a los participantes del Festival Internacional de Cine de San Sebastián en el día dedicado al Cine Vasco ZINEMIRA.

Se habilitó una zona para la Cata a la que a lo largo de 3 horas fueron visitando y catando queso prácticamente la totalidad de las 400 personas que acudieron al evento.

La cata fue dirigida por Bittor Rodriguez, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal quien explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación. También se dio a conocer cómo se cata un Queso Idiazabal, recorriendo los 8 parámetros sensoriales del mismo.

Se hizo hincapié en la importancia de la oveja latxa y como consecuencia, el pastoreo en el medio rural y de lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno.

La exposición de la Cata se hizo en euskera, castellano e inglés de una forma repetitiva que resultó muy amena gracias a la habilidad dialéctica de Bittor que estuvo fantástico.

Al mismo tiempo Karnele Murua y Félix Goiburu, campeones del Concurso de Ordizia del 2014, elaboraron de forma artesanal un queso “in situ”. Como se hizo con leche pasteurizada se pudo dar a degustar a los asistentes.

Se cataron tres quesos, uno ahumado y dos blancos de distintas maduraciones, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 8 de sus miembros así como el alcalde de Ordizia Igor Eguren y el presidente de FECOGA Juan Manuel Garmendia.

Según los comentarios que hemos ido recibiendo, la cata despertó gran interés entre los asistentes y podemos considerarla todo un éxito.



2.5.8 CATA DE QUESO IDIAZABAL EN LA EUSKAL ETXEA DE MADRID.

El pasado 12 de Noviembre 2014 organizamos con la colaboración de la Delegación del Gobierno Vasco en Madrid una Cata Guiada en la sede de la Euskal Etxea de Madrid. La cata fue dirigida a los socios de Euskal Etxea así como a distintos Diputados en las Cortes y otras personas del mundo de la empresa, previa invitación por nuestra parte. En total asistieron 87 personas a la cata.

La cata fue dirigida por Bittor Rodriguez, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal quien explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación. También se dio a conocer cómo se cata un Queso Idiazabal, recorriendo los 8 parámetros sensoriales del mismo.

Se hizo hincapié en la importancia de la oveja latxa y como consecuencia, el pastoreo en el medio rural y de lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno.

La exposición fue acompañada con la proyección de un video sobre las características de la Cata y la elaboración y pastoreo de los rebaños.

Al mismo tiempo el pastor Ricardo Remiro y su mujer Cristina de Eulate, campeones del Concurso de Ordizia los años 2008, 2011 y 2013 elaboraron de forma artesanal un queso “in situ”, participando de forma muy didáctica en la cata.

Se cataron seis quesos, dos ahumados y cuatro blancos de distintas maduraciones, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 11 de sus miembros varios de ellos residentes en Madrid.

Después de la cata hubo un vino y degustación de quesos por gentileza de Euskal Etxea.

Queremos mostrar nuestro agradecimiento por su inestimable ayuda en la organización de este evento a Emilio Olabarria, con quien iniciamos las gestiones para la realización de este evento, a Gorka Álvarez Aranburu del Grupo Parlamentario Vasco en el Congreso de Diputados y socio directivo de Euskal Etxea así como a Jon Aguado de la Delegación del Gobierno Vasco en Madrid.



2.5.9 CATA DEL QUESO IDIAZABAL CON GOIERRIKO MENDI BETERANOAK

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas, el pasado 28 de Noviembre 2014 organizamos una Cata Guiada con motivo de la comida anual del Grupo de Montaña Goierriko Mendi Beteranoak que se celebró en la Sociedad Murumendi de Beasain.

La cata fue dirigida por los miembros de la Cofradía Mikel Kerejeta y Luis Iraola, que a su vez son miembros de GMB.

Se cataron dos quesos elaborados por pastor, uno ahumado de Ricardo Remiro y otro sin ahumar de Jesus Ansola (Mausitxa).

Al comienzo de la comida, en la que participaron 65 personas, y con los reunidos sentados en su lugar, se dio una pequeña charla sobre el IDIAZABAL. Que es el queso

IDIAZABAL , como se elabora , cuanto queso se vende , numero de pastores , queserías que lo fabrican , que significa la DENOMINACION DE ORIGEN , la garantía de calidad , queso artesanal , la oveja latxa y carranzana , tiempo de maduración , etc.

A continuación se les dio los valores en los que se debe basar la cualificación de un queso IDIAZABAL, como son: forma, corteza, color de la pasta, ojos, olor, textura, sabor y persistencia.

Después de la charla se les presentó las cuñas de los quesos a catar a cada uno, empezando por el queso sin ahumar, el cual se comentó sus cualidades, para dar paso al queso ahumado.

Aunque el tiempo de la charla fue breve, ya que no queríamos alargar el comienzo de la comida, la experiencia fue positiva, escuchando al final comentarios favorables.

2.5.10 VISITA A ORDIZIA DE UNAF-CHILE

El pasado miércoles 19 de Noviembre 2014 en el transcurso de la visita que realizaron al GOIERRI una delegación de Chile compuesta por miembros de la Asociación UNAF y personal del Ministerio de Agricultura de Chile.

Por sugerencia de D'elikatuz, se les hizo una acogida en el caserío Ondarre de Segura por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y sus propietarios y ganadores del Concurso de quesos de Ordizia 2014 Karmele Murua y Felix Goburu.

El programa consistió en una visita a las instalaciones de la Quesería, establos (donde coincidimos en el nacimiento de varios corderos) y la elaboración de un queso de forma artesanal.

Se les explico la función de la Cofradía, la organización de concursos y catas así como todo tipo de actividades relacionadas con la divulgación y conocimiento del queso Idiazabal.

UNAF-CHILE es una Asociación gremial constituida por organizaciones de productoras/es de la Agricultura familiar Campesina y Cooperativas Agrícolas.

Es una asociación que representa los derechos, intereses y demandas, que apoya los procesos productivos y comerciales del sector así como fomenta la generación de políticas públicas diferenciadas para un desarrollo de manera competitiva y sostenible.



2.6 RECONOCIMIENTO A LAS QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE 2014

Por tercer año consecutivo el miércoles 31 de Diciembre 2014, se celebró en Ordizia la Presentación del gran éxito Internacional del Queso Idiazabal que se coloca, un año más, entre los mejores a nivel mundial.

En el marco de la Feria Extraordinaria de Navidad de Ordizia, la Denominación de Origen Queso Idiazabal celebró el **Acto de Reconocimiento** a las queserías que han logrado premios en concursos celebrados a nivel internacional durante el año 2014.

Se contó con la presencia de los productores galardonados en el último certamen del más importante concurso acreditado de quesos a nivel mundial, WORLD CHEESE

AWARDS, en el que 29 queserías de la Denominación de Origen Queso Idiazabal obtuvieron 26 medallas y que se suman al resto de premios internacionales de este año: Käsiade, Seu D'Urgell, Lactium y Premio Roma 2014.

El Ayuntamiento de Ordizia y nuestra Cofradía, colaboraron en la organización de este acto interviniendo por nuestra parte los cofrades:

Jose Ignacio Iturrioz; Jose Ramón García; Manuel Iturrioz; Koldo Iraola, Mikel Kerejeta, Leire Arandia y Jesus Mari Ormaetxea.

El evento fue dirigido por la periodista y presentadora Izaro Iraeta. Se realizó en los arcos de la Casa Consistorial y comenzó con la actuación de los bertsolaris Gemma Urteaga y Aitor Irastortza de la escuela de Ordizia y un "agurra" bailado por dos dantzaris del grupo Amets Bide.

Después, Jose Mari Ustarroz presidente de la Denominación Origen Queso Idiazabal dirigió unas palabras de reconocimiento a los elaboradores presentes y de agradecimiento a los presentes.

A continuación se comenzó con la entrega de los Diplomas y Acreditaciones uno por uno a todas las Queserías premiadas por parte de las autoridades presentes que fueron:

- Bittor Oroz (Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagai Politiketako sailburuordea).
- Jon Peli Uriguen (Gipuzkoako Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko diputatua).
- Igor Eguren (Ordiziako alkatea).
- Juan Pablo Rebolé Gobierno de Navarra
- Jesus Mari Ormaetxea (Gazta Kofradiaren lehendakari ordea)



3.-OTRAS ACTIVIDADES.

EXCURSION DEL 21 DE JUNIO 2014.

Este año la excursión que organizamos desde la Cofradía la hemos hecho por tierras Navarras y en concreto por la sierra de URBASA y el pueblo de EULATE, situado en el Valle de las Ameskuas, para así poder visitar la Quesería de los REMIRO, Cristina y Ricardo, ganadores del Concurso de Ordizia los años 2008, 2011 y 2013.

La hora de salida del autobús se fijó a las 9,00 horas del sábado 21 de Junio. Partiendo de la Estación de Ordizia.

El programa fue el siguiente:

- 10,30 Encuentro con Ricardo en el "balcón de Pilatos" de Urbasa y breve visita al Mismo.
- Nos dirigimos por el camino de Opakua hacia un lugar donde dejamos el "bus"

y caminamos (800m+/-) hasta un paraje de majadas, pastos y preciosas vistas denominado Andazarri .

- Después visitamos la “borda” de Ricardo y Nicolás en las “majadas de Eulate” de Urbasa donde disfrutamos del paraje y además nos ofrecieron un magnífico almuerzo.
- Nos desplazamos a Eulate para conocer la quesería de los Remiro. En la misma, nos explican el proceso y elaboración de sus quesos.
- Visitamos la Ermita San Juan Bautista de estilo Románico que se encuentra en las cercanías, donde Cristina nos detalla la historia y pormenores de la Ermita.
- 15,00 Comida en el Restaurante ALAI de Eulate,
- Guitarra, Canturriadas y regreso a Ordizia

El importe de la excursión por persona fue de 40 Euros.

El autobús 484 € y el menú 22€ cubierto. Lógicamente invitamos a la familia Remiro.

La diferencia del coste lo pondrá la Cofradía.

El sentir de los 35 que nos desplazamos fue de “haber pasado un magnífico día” y animarnos a continuar organizando la excursión con este criterio de visitar a los pastores en sus queserías.



3.6 ASISTENCIA A CAPÍTULO.

El año 2014 se ha asistido a los Capítulos de las Cofradías que a continuación se detallan:

<u>CAPITULOS</u>	<u>POBLACION</u>	<u>COFRADE</u>	<u>FECHA</u>
MORCILLA	BEASAIN	MANOLO Y JESUS MARI	05-feb
FECOGA		JAIME ALBILLOS	
ORICIU	GIJON	GERMAN Y LIZARAZU	08-mar
SIDRA TOLARE	HERNANI	PEDRO MARI ARANA	16-mar
RELLENO DE NAVARRA	VILLAVA	ANTON MURGIONDO	06-abr
QUESO CANTABRIA	SANTANDER	JESUS MARI ORMAETXEA	06-abr
TTORO	CIBOURE		
VOLATIN	TUDELA		
ESPARRAGO DE NAVARRA	DICASTILLO	RAMON PEÑAGARIKANO	10-may
ARABA TXAKOLI	AMURRIO		MAYO
QUESO HINOJOSA	HINOJOSA	JR , JOSI, ANTON	
TXAKOLI	ZARAUTZ	PATXI LARRAÑAGA	18-may
ANTXOA DEL CANTABRICO	DONOSTIA	MARTIN SAGASTIZABAL	03-may
VINO DE LA RIBERA DE DUERO	VALLADOLID	MANOLO, JOSE ANGEL	14-15/06
SALMON BIDASOA	IRUN	JOSE IGNACIO ITURRIOZ	08-jun
QUESO IDIAZABAL	ORDIZIA	TODOS	06-jul
CORSARIOS VASCOS	DONIBANE LOHITZUNE		28-sep

QUESO MANCHEGO	TOLEDO	GERMAN, ANGEL Y JMO	
PALOMBE DE SARA	SARA	MANOLO ITURRIOZ	19-oct
PIMIENTO D'ESPELETTE	ESPELETTE		
ACEITE DE NAVARRA	CASCANTE	LUIS IRAOLA	
ALUBIA DE TOLOSA	TOLOSA	AQUILINO HARTO	
BACALAO	EIBAR	ASIER MURUA	23-nov
VINO RIOJA	LOGROÑO	J.M. ORMAETXEA	29-nov
QUEIMADA	DONOSTIA	JOSE RAMON GARCIA	
VASCA DE GASTRONOMIA	DONOSTIA	J. ORMAETXEA, A.GARIN	14-dic
AMIGOS QUESOS ASTURIANOS	OVIEDO	AQUILINO Y JMO	
QUEIJO DO SERRA DA ESTRELA	OLIVEIRA DO HOSPITAL	IRAOLA, ANTON, JMO	

- Los días 03 y 04 de mayo José Ignacio Iturrioz y J.R. García junto con Jesus Mari Lariz por parte del Ayuntamiento de Ordizia, asistieron a la Feria Internacional del Queso celebrada esos días en Hinojosa de Duero (Salamanca).

FECOGA

- El 21 de Enero 2014 se celebra la reunión ordinaria de la Junta Directiva de FECOGA en Ordizia y a la que asistimos invitados los miembros de la Cofradía. Posteriormente tuvimos una cena de confraternización.

La asamblea de Fecoga se celebró el sábado 3 de Mayo de 2014 en Tudela (Navarra), siendo representada nuestra Cofradía por Jaime Albillos.

A propuesta del nuevo presidente de Fecoga, Juan Manuel Garmendia, ha sido nombrado como miembro de la Junta Directiva de la misma, el cofrade Jesus Mari Ormaetxea.

Ruta de los Quesos del Camino de Santiago: Esta propuesta que fue anunciada en nuestro Capítulo va cogiendo "cuerpo". El enfoque que se le quiere dar es coordinándolo desde Fecoga.

- El 10 de Febrero nuestro cofrade German Berakoetxea en una visita de negocios a Tokio, devolvió la visita que nos hizo en Noviembre y de la mano del BCC el afamado cocinero japonés Yoshihiro Narisawa Premio especial al restaurante más sostenible de los World 50 Best.

- El 28 de Febrero apadrinamos junto con la Cofradía do Queijo da Serra da Estrela de Oliveira do Hospital (Portugal) a constituirse como nueva Cofradía al CIRCULO GASTRONOMICO DE LOS QUESOS ASTURIANOS de Oviedo,

- El 15 de Marzo asistimos por vez primera al XXV Capitulo de la Cofradía do Queijo da Serra da Estrela de Oliveira do Hospital (Portugal). Asistimos 4 cofrades e iniciamos unas relaciones muy interesantes con esta Cofradía que defienden un queso de unas características muy similares al nuestro.

- El 19 de Marzo Leire Arandia y Jesus Mari Ormaetxea mantienen una reunión en Arkaute con M^{re} Pilar Santamaría Jefa de Área de la Unidad de políticas sectoriales, marketing y certificación y Miriam Zuburruti de HAZI, en la que nos informan del interés que tienen de que la Cofradía pueda participar en la REFLEXION ESTRATEGICA de la DO Queso Idiazabal que están preparando.

- La Cofradía fue nombrada Cofrade de Honor de la Cofradía del Queso de Cantabria en el Capítulo que se celebró en Santander el 6 de Abril 2014. Al acto acudió Jesus Mari Ormaetxea en nuestra representación.

- El miércoles 28 de Mayo nos impartió un curso de “aprendizaje de cata” en D’elikatuz Patxi Pérez Elortondo técnico de cata de la D.O.I. Asistimos 12 cofrades.

- Por mediación de Rubén Trincado del Restaurante Mirador de Ulía de Donostia, se puso en contacto con nosotros Juanma Barberá de la empresa Gy+ de Madrid, organizadora de eventos gastronómicos para invitarnos a asistir el 28 de Julio 2014 a una rueda de prensa-Almuerzo donde se presentará el evento “Córdoba Califato Gourmet” que se celebrará el próximo 28 de Septiembre en Córdoba.

Asistieron una docena de periodistas de Donostia (Joti Diaz del DV, Jose Mari Azpeitia Ondo Jan), de Logroño (Pablo García Mancha del Diario de La Rioja, Beatriz...), de Madrid (Alejandra Feldman Periodista y asesora Gastronómica 3.0), de Cáceres..., fotógrafos etc.

Por parte de la Cofradía asistimos Alberto Garin y Jesus Mari Ormaetxea

La presentación la hizo Juanma Barberá, José Fernández Linares Gerente del Consorcio de Turismo de Córdoba y el propio Rubén Trincado.

Nos invitaron a que participe la D.O. en el evento con un stand y comentamos la posibilidad de hacer una cata de la mano de Rubén en el ferial.

Pablo García Mancha del Diario de La Rioja me pidió hacer en Agosto una entrevista sobre la Cofradía para publicarla en el suplemento gastronomía.

- Desde el programa de EITB “no es país para sosos” la Cofradía es invitada a participar en el capítulo dedicado al Goierri y que se filmó el 31 de Julio.

Nuestra participación consistió en lo siguiente:

En Idiazabal junto al monumento al pastor 8 cofrades hicimos un simulacro de nombramiento de cofrade de honor al cocinero/presentador Ander Gonzáles y después Jesus Mari Ormaetxea le acompaña a la quesería Ondarre de Segura para junto al pastor Felix Goiburu visitar la quesería y ahumar unos quesos.

- El 12 de Agosto fue entrevistado Jesus Mari Ormaetxea por el periodista Pablo Garcia Mancha del Diario de La Rioja sobre el Queso Idiazabal y la Cofradía.

- El 8 de Septiembre los miembros de la Cofradía Leire Arandia, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea son invitados al programa “contigo en la playa” de TeleDonosti para hablar de las fiestas euskaras y el Concurso de quesos de Ordizia.

- El 11 de Septiembre en un programa de radio de la cadena Onda Cero dirigido por Mikel Zeberio en relación al Concurso de quesos participamos Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

- El 10 de Octubre a iniciativa de nuestro cofrade Julian González, mantenemos una entrevista con María José Beltrán de Guevara Responsable/Director de San Sebastián Convention Bureau para mostrarle las actividades de la Cofradía y en particular las Catas que organizamos. Se muestra muy interesada en que podamos participar en los eventos y convenciones que promueven en Donostia. Se les envía una información sobre las catas que organizamos. En esta reunión además de Julian participamos Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

- El 25 de Octubre la Cofradía es invitada a la celebración del XXXI Euskal Herriko Txapelketa- Concurso De quesos Idiazabal de Pastor, que se celebrará en la Localidad de Idiazabal. A la misma asiste Jose Ignacio Iturrioz.

- El 3 de Diciembre 2014 efectuamos una visita al L.A.S.E.H.U. de la mano de Marta Albisu técnica de cata de la D.O. y Mónica Ojeda Atxiaga analista sensorial de la Facultad de Farmacia. El director de este Centro es Patxi Perez Elortondo.

El objeto de la visita era conocer las instalaciones y el funcionamiento del laboratorio donde se efectúan las catas de Queso Idiazabal, así como el programa informático de recogida de datos de los distintos parámetros sensoriales que conforman las catas. Desde la Cofradía estamos intentando aplicar un sistema automático de recogida de los datos emitidos por los miembros del jurado durante el Concurso de quesos de Ordizia.

El sistema que utilizan es muy completo ya que analizan muy exhaustivamente cada uno de los parámetros sensoriales en unas condiciones óptimas de cata.

Lógicamente las condiciones en el Concurso son diferentes por lo que habría que definirlas.

Nos indican que nos dirijamos a una empresa ubicada en Asturias especializada en este tipo de programas.

Se ofrecen a colaborar con nosotros para la implantación del sistema.

Asistentes por parte de la Cofradía: Jose Ignacio Iturrioz, Mikel Kerejeta, Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

- El 14 de Diciembre 2014 la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia invita a formar parte como miembro de su Cofradía en calidad de Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre de nuestra Cofradía.

PASTORES.

Para seguir manteniendo la relación con los pastores ganadores del Concurso de Quesos de Ordizia se ha llevado a cabo 1 comida/reunión el 16 de Diciembre en la Sociedad Azari.

Previamente se mantuvo una reunión con los componentes del Comité de Calidad para tratar sobre lo transcurrido en el Concurso de Ordizia de este año.

Desde la Cofradía hemos visitado a cinco queserías y que son las siguientes:

- Mausitxa de Elgoibar
- Ricardo Remiro de Eulate
- Queseria Ondarre de Segura
- Joseba Insausti en Zaldibia.
- Santi Etxezarreta de Olaberria.
- La Cofradía colabora con un artículo en la revista Santa Ana de Ordizia que se edita para fiestas. Este año el tema desarrollado ha sido acerca del XXV aniversario del Capítulo de la Cofradía.
- A destacar el artículo escrito en la revista "Esquire" de Madrid que ha escrito Rodrigo Varona sobre el Concurso de Ordizia. Este periodista estuvo de jurado en el Concurso de Ordizia de este año.
- La Asociación Artzai Gazta nos invita al acto organizado el 17 de Diciembre en el Basque Culinary Center con motivo de la entrega de los premios Kaiku a personas y entidades que colaboran en la defensa y la valorización del queso Artzai Gazta Idiazabal. En el transcurso del acto se anuncia la presentación de la candidatura para organizar en Donostia el Certamen "WORLD CHEESE AWARDS" 2016.

A este Acto acuden los cofrades Leire Arandia, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.