



ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2017

1- MEMORIA ANUAL DE ACTIVIDADES 2017

El Gran Maestre Jesus Mari Ormaetxea y los miembros de la Junta Directiva responsables de las diferentes áreas exponen las principales actividades que ha desarrollado la **Cofradía del Queso Idiazábal de Ordizia**, a lo largo del año 2017.

1.1 XXIII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.

Responsable: Leire Arandia.

1.2 XXVIII CAPITULO DE LA COFRADIA.

Responsable: Luis Iraola.

1.3 XLIV CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.

Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.

1.4 SEGUNDAS JORNADAS DEL QUESO DE MONTAÑA

Responsable: Manuel Iturrioz

1.5 XXX CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN".

Responsable: Aquilino Harto.

1.6 CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.

Responsable: Tomas Bosque

1.1. XXIII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

Se celebró el miércoles 19 de Abril 2017, acudió mucho público, prensa y buena representación institucional y de los cocineros también.

En cuánto a los puntos que queremos resaltar serían los siguientes:

Rueda de prensa en la Diputación

El Artzain Eguna se presento el viernes 7 de Abril en la Diputación Foral de Gipuzkoa, acto en el que participaron:

- Bittor Oroz, consejero de Agricultura y Desarrollo Rural
- Xabier Arruti, Director foral de Agricultura y Desarrollo Rural
- Jose Miguel Santamaria, Alcalde de Ordizia
- Jose Mari Uztarroz, Presidente de la DO Idiazabal.
- Luis Irizar, cocinero en representación de los promotores de la Nueva Cocina Vasca.
- Luis Vicente Larrarte de la Quesería Lizun de Sunbilla (Navarra).
- Niko Osinalde, director de Goitur

De la cofradía estuvimos Jose Ignacio Iturrioz, Luis Iraola, Manuel Iturrioz y Jesús Mari Ormaetxea, ataviados con la vestimenta de cofrades.

La asistencia de medios de comunicación, fue más concurrida que otros años y al día siguiente apareció prácticamente en toda la prensa. No estuvo el DV y su crónica se ciñó prácticamente a los

datos de la DO.

Aprovechamos la ocasión para firmar el protocolo de colaboración entre la CRDO Idiazabal (Jose Mari Uztarroz) y la Cofradía del Queso de Ordizia (Jesus Mari Ormaetxea).



Acto del Corte

"Súper fino, una joya de la tierra" con estas palabras el maestro de cocineros, Luis Irizar, ha definido el nuevo queso Idiazabal en el acto celebrado en el abarrotado salón de plenos del Ayuntamiento de Ordizia. Luis Irizar ha sido el encargado de cortar el Nuevo Queso Idiazabal, en representación de los promotores de la Nueva Cocina Vasca, como homenaje a los 40 años que se constituyó este movimiento.

El homenaje, que la D. O.P. Idiazabal dispensa todos los años, recayó en Niko Osinalde, por su larga y fructífera trayectoria al frente de la agencia de turismo del Goierri, Goitur.



En este mismo acto, se hizo entrega también de los premios a la regularidad en la calidad de Denominación de Origen Idiazabal. Los premiados han sido en la categoría "Pastor Elaborador" al goierritarra Xanti Etxezarreta y en la categoría "Quesería" nuevamente a la Quesería navarra Lizun de Luis Vicente Larrarte sito en Sumbilla.



Estuvieron presentes en el acto:

- Bittor Oroz, viceconsejero de Agricultura y Desarrollo Rural
- Isabel Muela, viceconsejera de Comercio y Turismo

- Denis Itxaso, diputado foral de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes
- Xabier Arruti, Director foral de Agricultura y Desarrollo Rural
- Jose Miguel Santamaria, Alcalde de Ordizia
- Jose Mari Uztarroz, Presidente de la DO Idiazabal.

Todos ellos han reconocido y agradecido el esfuerzo y los valores de los pastores y renovado su compromiso con la labor que realizan.

Además también asistieron al Acto las siguientes autoridades y personalidades:

- Peli Manterola, Director de Calidad e Industrias Alimentarias
- Maite Cruzado, Directora de Turismo
- Miren Madariaga, Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunarako Zuzendaria
- Arkaitz Millan, Dtor. Agencia Vasca de Turismo BASKETOUR
- Jose Miguel Zubizarreta, Director de Goimen
- Olatz Peon, Alcaldesa de Tolosa
- Mari Mar Churruca, presidente Academia Vasca de Gastronomía
- Mikel Serrano, Alcalde de Zumarraga
- Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA
- Mikel Zeberio, gastrónomo y colaborador de nuestra Cofradía.

La alta cocina vasca, estrechamente unida al queso Idiazabal, ha estado muy bien representada. Han acompañado al maestro Luis Irizar compañeros, ex alumnos y amigos como Pedro Subijana (Akelarre de Igeldo), Karlos Argiñano de Zarauz, José Juan Castillo (Casa Nicolasa de Donostia), Ramón Roteta (Rte.de Hondarribia y Amparo de Madrid), Tatus Fombellida (Panier Fleuri de Errenteria), Manolo Iza (Jai Zubia e Ibai Ondo de Irun), Xabier Zapiain (Gurutze Berri de Oiartzun), Atxen Jimenez (Tubal de Tafalla), Alberto Elorza (Zelai Zabal de Oñati) o Josean Eizmendi (Illarra de Donostia).

Estuvieron presentes, en lugar preferente, los pastores ganadores del Concurso de Quesos de Ordizia:

- Jesus Ansola “Mausitxa” de Elgoibar, ganador los años 2007 y 2009.
- J.Aranburu Elkartea de Idiazabal, ganador del año 2010
- Jon Etxebarria “Ipiñaburu” de Zeanuri, ganador los años 2012 y 2015.
- Ricardo Remiro de Eulate, ganador de los años 2008 2011 y 2013.
- Karmele Murua “Ondarre” de Segura, ganador año 2014.
- Joseba Insausti “Otatza” de Ordizia, ganador año 2016.

Este día, tuvo lugar la inauguración de una figura como homenaje a los pastores, obra conjunta del escultor zegamarra Javier Arrieta y de la doctora en patrimonio Urkiri Salaberria, en una de las entradas al casco antiguo de la villa, junto al edificio Jakes.



Medios de comunicación

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

TV

- ETB (Albistegiak-informativos)
- ETB (Euskal Herria Zuzenean)
- ETB (Sustraia)
- TVE (Albistegiak-informativos) cobertura nacional.
- TELEDONOSTI
- GOIERRI TELEBISTA.

IRRATIAK

- Euskadi Irratia, Onda Cero, Onda Vasca, RNE

EGUNKARIAK

- El Diario Vasco, Gara, Berria, Noticias de Gipuzkoa, Goierriko Hitza

AGRADECIMIENTO:

- Queremos agradecer de forma especial a Mikel Zeberio, Ramon Roteta y Jose Juan Castillo, por la intervención y colaboración que nos han prestado para poder reunir en este acto, al grupo fundador de la Nueva Cocina Vasca.

1.2 XXVIII CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

Este año, celebramos nuestro XXVIII Capítulo el sábado 1 de Julio 2017.

A partir de las 10,30 de la mañana fueron llegando al Centro de Interpretación D'Elikatuz las 24 cofradías que este año acudieron a acompañarnos, sumando un total de 59 cofrades.

Desde nuestra Cofradía participamos 28 cofrades, sin incluir a sus acompañantes.

Las Cofradías asistentes fueron:

Antxoa del Cantábrico de Donostia

Anchoa de Cantabria de Santoña

Amigos de los Nabos, de la Foz de Morcín (Principado de Asturias).

Alubia de Tolosa

Bacalao de Eibar

Morcilla de Beasain

Espárrago de Navarra

Queso Manchego de Toledo.

Relleno de Navarra de Villava

Salmón del Bidasoa de Irun

Vasca de Gastronomía de Donostia

Confrerie de la Palombe de Sara

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

Confrerie de los Corsaires Basques, de San Juan de Luz

Confrerie du Ttoro de Ciboure

Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos, de Oviedo

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

Cofradía del Vino de La Rioja, de Logroño.

Confraria Gastronômica de Madeira (Portugal).

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

Cofradia del Queso del Ronkal (Navarra)

Academia Vasca de Gastronomía de Bilbao.

Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA).

También fueron llegando las siguientes Autoridades: El Alcalde José Miguel Santamaría, Bittor Oroz, Vice consejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Como invitados nos acompañaron José Mari Uztarroz, Presidente del Consejo Regulador D.O. Idiazabal y en representación de FECOGA, Modesto Lasa.

Durante la recepción se sirvió un “hamarretako” y se proyectó un vídeo con fotografías de los diversos actos celebrados por nuestra Cofradía durante el último año.

Como novedad, incluimos una mesa con varios quesos para degustar por los asistentes y que fueron los siguientes:

- Queso de oveja Peralzola, elaborado en el Principado de Asturias.
- Queijo Serra da Estrela de Portugal.
- Queso D.O. Idiazabal

Tuvo buena acogida esta iniciativa que habrá que repetirla con otros productos de las Cofradías.



Acto seguido y en esta ocasión, debido al mal tiempo, en la Sala polivalente de D'ELIKATUZ, la Coral Santa Ana de Ordizia nos deleitó con un magnífico y simpático concierto de saludo y bienvenida, Antxón Imaz y Jose Ignacio Iturrioz, interpretaron diversas melodías con armónica y guitarra.

Seguidamente tuvo lugar el Desfile Cívico por las calles céntricas de la Villa, precedidos por los txistularis y dantzaris, hasta la Plaza Mayor donde sacamos la foto oficial con todos los asistentes. Los txistularis, interpretaron durante el recorrido la marcha de la Cofradía, compuesta por nuestro cofrade y maestro Bernardo Alberro.

Este año como novedad, las dantzaris interpretaron un baile frente al Ayuntamiento que quedó muy bonito y agradó a los asistentes.



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

El acto comenzó con unas palabras de bienvenida del Alcalde y Presidente de la Cofradía José Miguel Santamaría.

Tomó la palabra Bittor Oroz, quien reiteró felicitaciones ampliándolas al resto de las Cofradías presentes por su solidaridad con los productos primarios y su puesta en valor que defienden y que aúnan arraigo y vínculo con la autenticidad y la tierra.

Seguidamente tomaron la palabra Leire Arandia, cofrade y José Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradía, nombrando una a una a todas las Cofradías asistentes quienes, puestos en pie, recibieron el aplauso del público.

A continuación se nombró nueva Cofrade de Número a Arantxa Fernández, actual concejala del Ayuntamiento y quien desea implicarse en la Cofradía.

Seguidamente, tomó la palabra Modesto Lasa, representante de FECOGA quién manifestó que las cofradías concurrentes estaban unidas por la defensa de sus productos respectivos y detallo el acierto en la elección de los nuevos cofrades de honor, enlazándola con los valores de cada uno de ellos.

Antes de seguir con los nombramientos, se le tributo un reconocimiento al Cofrade de Honor y posteriormente de número, Julián González, por parte del consistorio ordiziarra, por su labor de intermediación para la celebración de dos congresos de nanotecnología en la localidad, así como por su labor por el queso y Ordizia. En su intervención, el agasajado, mostró su sorpresa y deseo que en un futuro no tan lejano su localidad siga brillando en el mundo de la ciencia.



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

- Jose Ramón Martínez de Elejalde, LARRABE, S.C., Aguiñiga Gaztak (Aiara/Ayala-Araba).
- Patxi Atienza Usabiaga. Ordiziako Merkatuko Saltzailea / Vendedor del Mercado de Ordizia.
- Sociedad Itxaropena. Bere 75. urteurrenagatik eta gure Kofradiarekiko erlazio bereziagatik
Por su 75º aniversario y la especial relación con nuestra Cofradía.

- María del Mar Churruca, Presidente Academia Vasca de Gastronomía.
Bere 25. urteurrenagatik. / Por su 25º aniversario.

- Nekane Balluerka Lasa. UPV/EHU-ko Errektorea. Rectora de la UPV/EHU.

A todos ellos, tras la lectura de sus méritos, se les entregó el diploma correspondiente y se procedió a su entronización. Después tomaron la palabra para agradecer personalmente el nombramiento.

El Alcalde realizó la despedida, agradeciendo su asistencia a todas las cofradías, cofrades, Autoridades y público en general.

Se finalizó el acto con un Aurreku interpretado por los dantzaris de Amets Bide.



Debido a que cada vez acude mas gente al Capítulo y no contar con espacios suficientes, en los restaurantes que habitualmente utilizamos, este año y como experimento, la Comida de Hermandad se celebró en el patio interno de la Ikastola Jakintza de Ordizia y fue servida por el Restaurante Martinez.

Teníamos previsto 124 comensales pero al final asistimos 116.

La experiencia resultó muy positiva y acordamos en repetirlo en años posteriores.

Medios de Comunicación: Diario Vasco, Goierriko Hitza, Goierri Telebista.

Podemos considerar como un gran éxito y de los mejores capítulos que hemos celebrado en cuanto a participación y organización. Felicitamos al responsable del capítulo Luis Iraola y a todo el equipo que ha colaborado.



1.3. XLIV CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA

Se celebró el miércoles más próximo a la festividad de la Virgen del Koro (8 de Septiembre) y que este año correspondió el 06- 09- 2017, se llevó a cabo en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia.

El mejor queso de la 44 edición del Concurso de quesos de oveja latxa elaborados por pastores de Ordizia, fue a parar en esta ocasión a la localidad guipuzkoana de AIA, a la Quesería AGERRE-BURU de los hermanos Odriozola.

Se presentaron a Concurso 45 quesos, provenientes de

- ARABA 12 /BIZKAIA 4 /GIPUZKOA 10 / NAFARROA 12

Este año 8 menos que el anterior, la mas baja participación de los ultimos años.

Después de una cata previa, fueron clasificados 14 quesos finalistas que fueron:

Unai Lekuona Ruiz de Luzuriaga	Araia (Araba)
Arantxa Segurola Oiarzabal	Legazpia (Gipuzkoa)
Aitor Mantxola	Legazpia (Gipuzkoa)
Hnos. Audicana Saez de Bikuña, S.C.	Iruraiz-Gauna (Araba)
Eneko Goiburu	Segura (Gipuzkoa)
Jose Luis Odriozola Lertxundi	Aia (Gipuzkoa)
Mausitxa, E.Z.	Elgoibar (Gipuzkoa)
Ipiñaburu,E.T.C.	Zeanuri (Bizkaia)
Arantxa Garaiburu	Amezketeta (Gipuzkoa)
SAT Olano	Egino (Araba)
Azkarra,S.C.	Galarreta (Araba)

Baztarrika, E.Z.
Patxi Otaegi Labaka
Garoa, S.C.

Gabiria (Gipuzkoa)
Beizama (Gipuzkoa)
Zerain (Gipuzkoa)

De los 14 quesos presentados, 10 fueron ahumados y los 5 primeros, también.

CLASIFICACIONES XLII CONCURSO DE QUESOS:

1- JOSE LUIS ODRIOSOLA LERTXUNDI	AIA	2737,00 PUNTOS
2- MAUSITXA, E.Z.	ELGOIBAR	2733,00
3- IPIÑABURU, E.T.C.	ZEANURI	2696,00
4- HNOS, AUDIKANA SAEZ DE BIKUÑA, S.C.	IRURAIZ-GAUNA	2622,50
5- ARANTXA SEGUROLA OIARZABAL	LEGAZPIA	2597,00



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 2017 fueron:

PRESIDENTE

Juanmari Arzak

TECNICOS

Patxi Pérez Elortondo	Técnico Queso Idiazábal
Joserra Agiriano Barrón	Técnico Queso Idiazábal
Jesus Oleaga	Técnico Queso Idiazábal
Marta Albisu Aguado	Técnica Queso Idiazabal
Jesus Salmeron	Técnico Queso Idiazbal.
Marisol Vicente	Técnica Queso Idiazbal.
Inaxio Abezia	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
David Yarnoz	Restaurante "Molino de Urdániz" Navarra
Matías Gorrotxategi	Casa Julian de Tolosa
Ander Gonzalez	Restaurante "Astelena" de Donostia

Zigor Iturrieta
Aizpea Oihaneder

PERIODISTAS

Mikel Zeberio
Oraitz Gartzia Recondo
Mitzel Ezkiaga
David de Jorge
Jesus Rodriguez
Josema Azpeitia
Luis Javier del Valle

INVITADOS

Jose Mari Aizega
Ramón Roteta
Luis Lezama

Sukaldari Programa EITB
Restaurante "Xarma" de Donostia

Periodista Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC "

Periodista "DIARIO VASCO"

Periodista "DIARIO VASCO"

Crítico Gastrónomo y Presentador TV

Periodista "El País"

Revista "ONDOJAN" de Donostia

Escritor gastronómico, turístico y Quesero Mayor de Asturias 2017.

Director Basque Culinary Center

Cocinero fundador "nueva cocina vasca "

Restaurantes Grupo Lezama



DESARROLLO DEL XLIV CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA

- **Lunes, 4 de Septiembre a las 11,00h**, rueda de prensa en la Diputación.

Asistieron Xabier Arruti de Diputación, Bittor Oroz del gobierno vasco, Mirian Molina de la D.O.

Mikel Insausti por parte de Kutxa , Ramón Roteta como cocinero y Jose Miguel Santamaría, alcalde de Ordizia. Por parte de la Cofradía, Josi Iturrioz, Leire Arandia y Jesus Mari Ormaetxea.

A las 13,00 como es habitual en los ultimos años, tuvimos una entrevista en el programa "contigo en la playa" de TELEDONOSTI.



- **Lunes 4 de Septiembre a las 13,30h**, 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 a celebrar el 06/09/2017. Manuel Iturrioz representó a la Cofradía como responsable del mismo.

- **Martes 5 de Septiembre a las 17,30h**. Montaje del frontón. Se repartió el protocolo entre todos. Días antes, Jose Ramon Garcia y Aquilino Harto, comprobaron y pusieron a punto todo el material necesario para llevar al Frontón.

Jose Ignacio y Leire, mantuvieron varias reuniones con Jesus Mari Lariz, en días anteriores al Concurso.

- **Miércoles 06 de Septiembre, DIA DEL CONCURSO.**

- **Recepción D'ELIKATUZ a las 8,00h**. Se efectua la comprobación de números de caseinas, crotales y números asignados a los quesos y ponerlos en su caja correspondiente, una vez hechas todas las

comprobaciones, se colocaron los quesos en el gurdi, previo al desfile.

- Desfile desde D'ELIKATUZ al Frotón Beti Alai a las 9,15h.

Este año el que ha tirado del gurdi ha sido un mulo de Fitero, acompañado por Juan Goiburu y dos arrieros. Dado que el tiempo hera lluvioso, los quesos fueron debidamente protegidos, El desfile se realizó con orden, aunque igual hubo menos pastores que otras veces, quizás debido a la lluvia que cayó durante el desfile.



- Recepción Frontón a las 9,30h. Se procede a desprecintar los quesos, su identificación y puesta de los números correspondientes 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.



Las neskas fueron debidamente adiestradas para manipular los quesos durante todo el proceso de Cata por parte de Jose Ramón Gartzia y Aquilino Harto.



- Composición jurado y cata a las 10,50h.

Por indisposición de última hora, Rubén Trincado no pudo asistir como miembro del jurado. Fue sustituido por el asturiano Javier Del Valle.

Los componentes del jurado de este año 2017 fueron:

PRESIDENTE

Juanmari Arzak

TECNICOS

Patxi Pérez Elortondo

Técnico Queso Idiazábal

Joserra Agiriano Barrón	Técnico Queso Idiazábal
Jesus Oleaga	Técnico Queso Idiazábal
Marta Albisu Aguado	Técnica Queso Idiazabal
Jesus Salmeron	Técnico Queso Idiazbal.
Marisol Vicente	Técnica Queso Idiazbal.
Inaxio Abezia	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
David Yarnoz	Restaurante “Molino de Urdániz” Navarra
Matías Gorrotxategi	Casa Julian de Tolosa
Ander Gonzalez	Restaurante “Astelena” de Donostia
Zigor Iturrieta	Sukaldari Programa EITB
Aizpea Oihaneder	Restaurante “Xarma” de Donostia

PERIODISTAS

Mikel Zeberio	Periodista Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC “
Oraitz Gartzia Recondo	Periodista “DIARIO VASCO“
Mitxel Ezkiaga	Periodista “DIARIO VASCO“
David de Jorge	Crítico Gastrónomo y Presentador TV
Jesus Rodriguez	Periodista “El País”
Josema Azpeitia	Revista “ONDOJAN” de Donostia
Luis Javier del Valle	Escritor gastronómico, turístico y Quesero Mayor de Asturias 2017.

INVITADOS

Jose Mari Aizega	Director Basque Culinary Center
Ramón Roteta	Cocinero fundador “nueva cocina vasca “
Luis Lezama	Restaurantes Grupo Lezama



- **Cata previa.** Se hizo como el pasado año, se puntuó y valoraron todos los quesos por mesa, siendo seleccionados los 14 que obtuvieron mejor puntuación del total de los presentados.



Jose Ignacio Iturrioz junto con el Técnico de la mesa central Patxi P. Elortondo , un miembro del Comité de Calidad y Miriam Molina dieron a conocer en cada mesa si alguno de sus quesos entró entre los catorce finalistas con mejor puntuación.

El cambio de identificación de los quesos pasando de números a letras se confeccionó según el listado DC04 teniendo en cuenta que las primeras letras serán para los quesos sin ahumar.



- **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, los datos recogidos por Aquilino Harto, Javier Ormaetxea, Felix Murua y Tomas Bosque de cada mesa y son llevados a la mesa de control, que por mediación del tablet rellenará los datos de cada miembro del jurado correspondiente a su mesa.

- **Entrega premios de cocina a las 12,30.** Durante este acto, se hace entrega de los premios del concurso de cocina y morcilla del Goierri celebrados la víspera y organizados por la sociedad Larrun Arri. Los premios los repartieron Juan Mari Arzak y Jose Juan Castillo, con la vestimenta de la Cofradía, además intervinieron Iker Estensoro, presidente de ORKLI y el presidente de Larrun Arri.

- **Homenaje a Tito Irazusta.**

Se procede a homenajear a TITO IRAZUSTA por haber colaborado tantos años como miembro del jurado. Se leyó por parte de Leire Arandia un saluda y unas palabras del propio Tito Irazusta. Se le hizo entrega de una placa, por parte del Alcalde y un diploma por parte de Juan Mari Arzak, presidente del Jurado.

Fue un homenaje emotivo y un acierto que durante el acto fuese arropado por los miembros de la Cofradía.



- **Entrega de Premios.**

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 encargan Jesus M. Ormaetxea y el Alcalde, Jose Miguel Santamaria.

- **Subasta.**

Se subastó el medio queso en 8200€ y fue adquirido por Carrefour de Olaberria.

También pujaron, Rte. Porrue de Bilbao, Iban Mate de Dolarea de Beasain, Aitor Urreta del Pottoka de Ordizia y Juan Mari Idoate de Iruña, además de nuestros colaboradores y miembros del jurado.

Como una forma de colaborar con los que adquirieron el queso de la subasta, CARREFOUR, la Cofradía se ofreció en realizar un evento de propaganda del queso ganador en su establecimiento de Olaberria, lo que llevamos a cabo el viernes y sábado siguientes al concurso.



- Prensa.

Este año, también, ha habido mucha prensa, TVs y radios, para felicitarnos.

Por lo demás, se desarrolló con total normalidad. Se encargaron Leire Arandia y Alberto Garin de atender y acreditar a todos los medios. En total 36 medios de comunicación.



Komunikabidea

ETB

OLDE PRODUKZIOAK (Mikel Urretabizkaia)

SEGURA IRRATIA

SUSTRAIA ETB

TV5 FRANCE (Echapée Belle)

JOSETXO MARIN

ANTENA3

JUAN CARLOS MEDIAVILLA (argazkilaria)

TELEDONOSTI

ANAITZE JAUREGI (Argazkilaria)

DIARIO VASCO (Rafa Arizmendi)

EDUARDO SERRANO (Argazkilaria)

DIARIO VASCO (Argazkilaria)

GOIERRI TELEBISTA

GARA/BERRIA (Argazkilaria)

GOIERRIKO HITZA

NOTICIAS DE GIPUZKOA

TELECINCO

CUATRO

RADIO FRANCE

DIARIO VASCO (Felixlbargutxi)

EUSKADI IRRATIA

NOTICIAS DE GIPUZKOA (Argazkilaria)

BERRIA (Kerman)

Prentsaurrekoan

GoierrikoHitza

Noticias de Gipuzkoa (Goierri)

Onda Cero

Cadena Ser

Onda Vasca

TVE /RNE

EUROPA PRESS

RADIO EUSKADI

Elkarrizketak

XorroxinIrratia

Onda Cero

Onda Vasca

Segura Irratia



1.4 SEGUNDAS JORNADAS DEL QUESO DE MONTAÑA

Jornadas organizadas por la Cofradía del Queso Idiazábal de Ordizia y el Ayuntamiento de Ordizia, las mismas han dado continuidad al proyecto surgido en el año 2016 y que este año, se celebraron los días 7 y 8 de octubre 2017.

Al igual que el año pasado, hemos seguido el mismo esquema haciendo partícipes a los pastores en la organización del acontecimiento, desde las primeras reuniones que han dado lugar a los actos organizados.

La celebración de estas Jornadas, no hubiesen sido posible sin la estimada colaboración de los siguientes organismos y empresas:

- Gobierno Vasco
- Hazi
- Basquetour
- Diputación Foral de Gipuzkoa
- C.R.D.O.P. Idiazabal
- Orkli
- Ampo

Además se ha contado con la participación de todos los organismos oficiales que conocemos relacionados con el queso Idiazabal, tanto de Euskadi como de Navarra así como las organizaciones relacionadas con el pastoreo de montaña. En ese sentido cabe resaltar que invitamos a todos los entes públicos y privados relacionados con el Sector y contamos con la participación del G.V, que delegó su representación en la DO, DFG, y DFN (INTIA), así como los organismos de Agricultura de Montaña y desarrollo rural, Tolomendi y Goimen. También con la colaboración francesa de Slow Food del Bearn en la figura de Gilbert Dallarosa y el presidente de los pastores trashumantes del Bearn Joseph Paroix. Así mismo, contamos con la especial participación y colaboración de Jorge Fernández, Presidente del Slow Food de Aragón.

En total se ha superado con creces la asistencia del pasado año, contado con la presencia de más de 65, personas elaboradores de quesos de montaña, pertenecientes a Ossau- Iraty, Picón, Cabrales, Montaña de León y por supuesto Idiazabal, además de otras pertenecientes a los diferentes gremios relacionados con el Sector.

En opinión de los asistentes, el resultado de este año ha sido mejor que el del año pasado. Sobre todo por el interés suscitado y el logro de expectativas.



Desarrollo del Congreso.

El salón de plenos de la casa consistorial, acogió el día 7 las cuatro ponencias técnicas -todas con traducción simultánea al francés, castellano y euskera- y la posterior mesa redonda que componían la primera parte de las Jornadas. En su apertura, José Miguel Santamaría, alcalde anfitrión; Asier Arrese Zabala, director de Hazi, la Fundación del Gobierno Vasco para el Desarrollo Rural, Litoral y Alimentario; Xabier Arruti, director general de Agricultura y Desarrollo Rural de la Diputación Foral de Guipúzcoa; Miriam Molina, secretaria de la DOP Queso Idiazábal y Jesús Mari Ormaetxea, Gran Maestre de la Cofradía del Queso Idiazabal, componían la mesa presidencial e intervinieron todos ellos.

Por parte de la organización, Jesús Mari Ormaetxea, gran maestro de la Cofradía, manifestó la intención del colectivo de seguir organizando las Jornadas, a la vez que anunciaba que en el año

2018, con motivo del 750 aniversario de la concesión del título de villa, se organizará un Congreso extraordinario.

Mientras que Manuel Iturrioz, coordinador de las Jornadas, nombró y agradeció a los pastores y queseros presentes, y en especial a los procedentes de las montañas de León, Cantabria, Principado de Asturias y a los trashumantes del Bearn francés.

Ponencias tratadas.

1.- “QUE EL ECO-DESARROLLO ME LO DEN CON QUESO”

El primer ponente fue el asturiano **Jaime Izquierdo**, geólogo, funcionario del Principado de Asturias, articulista, escritor y autor de manuales y ensayos sobre temáticas rurales y de desarrollo territorial, así como coordinador del Consejo Asesor de la Asociación Española de Municipios de Montaña, quien desarrollo el tema: “Que el eco desarrollo me lo den con queso”.

Basándose en su profundo conocimiento del mundo rural, y en su libro sobre el mismo, titulado “La casa de mi padre” realizó un análisis a la situación actual del medio rural y lanzó una idea para su debate y puesta en marcha, si procediese.



2.- “APORTACIONES SOCIOECONOMICAS Y ECOLOGICAS DEL PASTOREO DE MONTAÑA”

La segunda de las ponencias fue impartida por los profesores de la Universidad del País Vasco, **Arantxa Aldezabal** y **Eneko Garmendia**, bajo el título “Aportaciones socioeconómicas y ecológicas del pastoreo en los ecosistemas de montaña”.

La primera mostró los principales problemas del pastoreo en la montaña. Sector cuya actividad es cambiante; que al ser su hábitat de trabajo de interés europeo, conlleva la aplicación de normativas europeas con gran dependencia de las ayudas europeas y con problemas de comercialización. Detalló su estudio del período 2003-2010, sobre el Proyecto multidisciplinar financiado por el Gobierno Español cuyo objetivo fundamental era la evaluación de la sostenibilidad que sobre los sistemas de pastos ejerce la oveja latxa.

Eneko, por su parte, detalló los resultados del estudio realizado del período 1990 a 2015 sobre datos facilitados por un total de 150 ganaderos. Como principales conclusiones reflejó que el paisaje actual es debido a la actuación pastoril.



3.- “SITUACIÓN Y PERSPECTIVA DE MENDIKO GAZTA EN NAVARRA”

La tercera ponencia fue impartida por **Jesús María Lasarte**, técnico responsable del Instituto navarro de tecnologías e infraestructuras agroalimentarias (INTA), sobre el tema: “Situación y perspectivas de Mendiko Gatza en Navarra”.

Detalló las estadísticas y censos de ovejas y txabolas, así como su estado, tanto en las sierras de Urbasa, Andia y Aralar. A la vez que profundizó en los datos de rebaños que se ordeñan en la sierra, su manejo, alimentación y producción de queso; el perfil de edades de pastores; el desglose de la producción y su transformación; la ubicación, distribución, accesos, infraestructuras y condiciones de las txabolas, así como su distancia y tiempo de desplazamiento a la casa. La necesidad de agua con continuidad, las inversiones en las chabolas y la flexibilidad en la normativa sanitaria, han sido las principales necesidades detectadas.



4.- “PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE MENDIKO GAZTA EN GIPUZKOA”

La última ponencia corrió a cargo de **Arantxa Ariztimuño** y **Xabier Arruti**, directores generales de Montes y Medio Natural y de Agricultura y Desarrollo Rural, de la Diputación de Guipúzcoa, respectivamente, que disertaron sobre el tema: “Pasado, presente y futuro de Mendiko Gazta en Guipuzkoa”.

Xabier reiteró la apuesta por el proyecto del queso de montaña de la Diputación, realizando una cronología del mismo. Su inicio, en los años 2009-10, en plena crisis económica con el claro objetivo de poder ofrecer al mercado un queso especial, con unas connotaciones organolépticas diferentes, y a la vez ser una herramienta para incrementar la calidad de vida de los pastores.

La directora de montes afirmó que no se entienden Aizcorri y Aralar sin ganaderos; que la situación en que ambas se encuentran, y los reconocimientos y declaraciones de las que gozan, es gracias a los pastores y el gran objetivo es mantenerlo y que estos vivan dignamente; que la conservación pasa por la gestión y gestionar es intervenir, no entendiendo a los colectivos que no quieren tocar nada. Concluyendo con la pregunta de que si en algún momento sea valorado el coste ecológico de no intervención.



5.- MESA REDONDA

A la conclusión de cada ponencia, se abrió un apartado de intervenciones que enriquecieron las mismas, entrando la Jornada en su fase final con la mesa redonda, moderada por **Gilbert dalla Rosa**, presidente del Slow Food de Bearn. Quien estuvo acompañado de **Miriam Molina** –secretaria de la DOP Queso Idiazabal-, el ponente **Jesús María Lasarte** y los queseros **Joseph Paroix** –presidente de los pastores trashumantes del Bearn-, **Javier Manzano** –quesero de Curueño, en León- y **Aritz Ganboa**, pastor navarro.

Enriquecedora mesa redonda, con continuas intervenciones por parte del público, que han servido para poner de manifiesto inquietudes y vivencias de cada zona, a la vez que reflexiones sobre las ponencias realizadas, merecedoras de un mayor análisis y estudio por las administraciones competentes.

Mesa redonda que puso fin a una intensa Jornada técnica sobre el queso de montaña, de la que sin duda se han podido sacar claras conclusiones para la mejora de un sector, que está en vías de extinción y con graves problemas de relevo generacional.



Como indicábamos en la presentación de este evento, el año que viene estamos comprometidos con la organización de estas jornadas dentro del 750 aniversario de la Fundación de Ordizia, hemos ampliado objetivos en el sentido de organizar el Congreso no solo enfocado al queso de montaña, sino al Idiazabal en general, en tres capítulos 1.-Queso de Montaña, 2.-Queso Idiazabal en general, 3.- Turismo y Gastronomía relacionados con el Idiazabal.

Las Jornadas irán dentro del marco de los Cursos de Verano, organizados por la UPV, entidad con la que ya nos hemos reunido a la que estamos ya haciendo llegar la información que nos solicitan para la organización del acontecimiento que tendrá lugar el Jueves y Viernes, días 4 y 5 de Octubre del 2018.

II Feria Internacional de Quesos de Montaña.

Concluida la segunda ponencia se hizo un descanso, en el que la organización aprovechó para realizar la inauguración de la segunda feria de quesos de montaña que se celebró en la plaza Nagusia, justo enfrente del consistorio, organizada con motivo de las jornadas, que corrió a cargo del ex ciclista profesional Claudio Chiapucci, presente en la localidad con motivo de la celebración del Memorial ciclista Marino Lejarreta, quién le acompañó en el acto junto con Txomin Perurena.

La Feria se celebró en la tarde del sábado, día 7, y en la mañana del domingo, día 8, con la participación de pastores elaboradores del País Vasco, Bearn francés, Cantabria, León y el Principado de Asturias. Y cuyo objetivo a alcanzar era poner en valor la extraordinaria calidad de estos quesos, contribuyendo de esa manera a mejorar el potencial económico que este producto supone.



Queserías participantes:

- Quesería Arritzaga, de la DOP Queso Idiazábal, Mendiko Gatza.
- Quesería Beltzulegui, de la DOP Queso Idiazábal, Mendiko Gatza.
- Quesería Garoa, de la DOP Queso Idiazábal, Mendiko Gatza.
- Quesería Otatza -Joseba Insausti Mujika-, de la DOP Queso Idiazábal, Mendiko Gatza.
- Quesería Zelaieta, de la DOP Queso Idiazábal, Mendiko Gatza.
- Francis Poineau, de la AOC Queso Ossau-Iraty Francia.
- Quesería Casa Campo S.C, de la DOP Queso Picón Bejes-Tresviso Cantabria.
- Quesería Zaratan -Javier Manzano-, de Curueño, en León

- Quesería Vega de Tordín, S.L, de la DOP Queso Cabrales Asturias.
- Quesería El Viejo Mundo, de la DOP Queso Casín Asturias.
- Ferme Serbielle, de la AOC Queso Ossau-Iraty Francia.

Feria que completó con su oferta de vinos, BASOA, firma local de distribución de bebidas y colaboradora de la Cofradía de Ordizia.



Visita a la majada de Esnaurreta en Aralar.

Las Jornadas concluyeron el domingo, con una visita a la majada de montaña Esnaurreta, en la sierra y Parque Natural de Aralar, donde se encuentran las txabolas y las queserías dónde habitan, pastorean y elaboran sus quesos, de mayo a octubre, acogidos a la “Euskal Herriko Mendiko Gazta” -Queso de Montaña- en la DOP Idiazabal, Joseba Insausti y la familia Garmendia Irastorza, de las queserías Otatza y Zelaieta, donde se pudo observar in situ las condiciones de trabajo y vida de estos ejemplares profesionales.



1.5. XXX CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”

Este año y por segunda vez, hemos celebrado este Certamen coincidiendo con el miércoles, día de feria en Ordizia, el 18 de Octubre 2017.

Al ser día de mercado, la afluencia de público se hizo notoria y sobre todo acudieron más medios de comunicación. Pensamos que hay que hacerlo de esta forma. Se celebró en los arkupes del Ayuntamiento.

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 en esta ocasión 10 quesos que no se pagaron a los pastores. A cambio, se les invitó

a comer en el Restaurante Txindoki.

Los premios se mantuvieron los mismos que desde el 2012 se redujeron, o sea, 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. La mesa del Jurado fue representada por los siguientes componentes

PRESIDENTE

Jose Juan Castillo Cocinero fundador “nueva cocina vasca ”

TECNICOS

Marisol Vicente Técnica Queso Idiazabal

Alfredo Fernández Técnico Queso Idiazabal

COCINEROS

Ramón Roteta Cocinero fundador “nueva cocina vasca ”

Roberto Ruiz Restaurante « Frontón » de Tolosa

PERIODISTAS

Felix Ibargutxi Periodista de “El Diario Vasco”

INVITADA

Rosa Rojo Directora Grupo de Teatro URRUP en su XXV Aniversario

El nivel de Quesos presentados fue muy bueno, pero no se superó la puntuación de 8,50 que acreditan al ganador del Queso de Oro.

La clasificación fue la siguiente :

QUESO	NOMBRE PASTOR	LETRA	PUNTUACIÓN
2015	JON ETXEBARRIA (“IPIÑABURU” (ZEANURI)	H	7,99
2009	JESUS ANSOLA “MAUSITXA” (ELGOIBAR)	I	7,83
2008	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	G	7,76
2013	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	B	7,52
2011	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	J	7,50
2014	KARMELE MURUA " ONDARRE " (SEGURA)	D	7,34
2017	JOSE LUIS ODRIOSOLA “AGERRE-BURU” (AIA)	A	6,88
2016	JOSEBA INSAUSTI “OTATZA” (ORDIZIA)	F	6,69
2012	JON ETXEBARRIA “IPIÑABURU” (ZEANURI)	C	6,69
2010	J.ARBURU ELKARTEA (IDIAZABAL)	E	6,59



La entrega de premios la efectuaron:

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

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

EMAILEA - ENTREGA.

- JOSE MIGUEL SANTAMARIA jauna (Ordiziako alkatea).

- JOSE JUAN CASTILLO jauna (Ordizia Txapeldun txapelketa Lehendakaria).

2. Saria:ZILARREZKO DOMINA eta 200 €

2º Premio: MEDALLA DE PLATA y 200 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

- JOSE MARI UZTARROZ (Idiazabal gaztaren jatorri Lehendakaria).

- RAMON ROTETA (Sukaldaria)

3.Saria: BRONTZEZKO DOMINA eta 100 €

3er Premio: MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

- ARANTXA FERNANDEZ anderea (Ordiziako zinegotzia).

- ROBERTO RUIZ (Sukaldaria)



Una vez finalizado el Certamen, se efectuaron unas fotos con todos los pastores, miembros del Jurado, autoridades y organizadores de la Cofradía. La comida posterior se celebró en el Restaurante Txindoki asistiendo 25 comensales. En esta ocasión participaron los pastores, Ramón Roteta, quien compartió y disfrutó con los artzaiak y los miembros de la Cofradía.

Medios de Comunicación:

- Diario Vasco
- EITB Noticias 1 y 2 (Igor Siguero).
- Programa Sustraiia de EITB
- Onda Cero
- Noticias Gipuzkoa
- Hitza
- Goierri Telebista

Nos visitaron un grupo de profesores de Erasmus, procedentes de Grecia, Turquía , Polonia.

1.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.

Un año mas, hemos continuado con el objetivo que nos marcamos hace ya 6 años en la labor de divulgación del conocimiento del Queso Idiazabal y Ordizia fuera de nuestra localidad, por mediación de catas y actividades diversas.

Este año también, hemos comenzado a colaborar con Basquetour en las Ferias y eventos que organizan.

Cata degustación Queso Idiazabal y Sidra FITUR (Madrid).

El 18 de Enero 2017 a instancias de BASKETOUR y por mediación de la Red de Gastromuseums, de la que es miembro D'elikatuz, realizamos cuatro Catas Guiadas de Queso Idiazabal en el Pabellón de Euskadi de la Feria FITUR de Madrid.

Las Catas dieron comienzo a las 16,00h, con una duración aproximada de 25 minutos cada una, pasando a continuación a realizarse otra Cata, pero en esta ocasión de sidra. Las mismas acabaron al filo de las 20,30h.

A cada cata, asistieron 20 personas previa invitación.

Según los comentarios que recibimos, el Acto quedó muy lucido y la cata despertó gran interés, dándose por muy satisfechos.

La cobertura informativa de las catas fue amplia y muy seguida en las redes a través de FITUR y BASKETOUR.



Cata de Queso Idiazabal en la Sociedad Lur Sagar de Agurain.

El 8 de Febrero 2017, realizamos una Cata Guiada en la sede de la Sociedad LUR SAGAR de Agurain, esta Sociedad congrega a un nutrido grupo de montaña al que pertenecen German Berakoetxea y Jose Mari Lizarazu, dos de nuestros cofrades.

Este día, celebraron su aniversario y como una actividad extraordinaria, nos solicitaron organizarles una cata comentada de queso Idiazabal. Asistieron 46 personas, previa invitación.

El evento se inició con una breve presentación por parte de German Berakoetxea, así como del Gran Maestre de la Cofradía, Jesus Mari Ormaetxea, quien hizo una breve presentación del Mercado de Ordizia y como consecuencia su implicación en el Sector primario, explicó el origen y la labor que desarrolla la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia. También comentó distintos aspectos y anécdotas de la elaboración del queso, de los pastores y sus utensilios tradicionales. El ambiente fue inmejorable y con gran participación de los asistentes.



Cata de Queso Idiazabal para el Encuentro de Medicos de Ordizia.

El 11 de Febrero 2017, realizamos una Cata Guiada en la sala polivalente del Centro de Interpretación de la Gastronomía D'Elikatuz de Ordizia, a petición de la organización del “encuentro de médicos vinculados con Ordizia” que se ha celebrado en esta jornada y a la que han asistido 66 médicos de los 100 convocados.

El evento se inició con una breve presentación por parte de Josi Zudaire, organizador del evento, así como del Secretario de la Cofradía, Josi Iturrioz, quien explico el origen y la labor que desarrolla, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



Cata degustación Queso Idiazabal y Sidra Fira B-Travel de Barcelona.

Los días 21 y 22 de Abril 2017 a instancias de BASKETOUR, realizamos ocho Catas Guiadas de Queso Idiazabal en el Pabellón de Euskadi de la Feria de turismo B-TRAVEL de Barcelona.

Las Catas dieron comienzo el viernes 21 a las 16,00h, con una duración aproximada de 30 minutos cada una, pasando a continuación a realizarse otra Cata, pero en esta ocasión de sidra. El sábado 22, continuamos con las catas, comenzando a las 11h y acabando a las 14,00h.

A cada cata, asistieron entre 25-30 personas previa invitación.



Cata degustación Queso Idiazabal y Sidra Expo Vacaciones BEC Barakaldo

El 5 de Mayo 2017 a instancias de BASKETOUR, realizamos cuatro Catas Guiadas de Queso Idiazabal en el Pabellón de Euskadi de la Feria de turismo Expo-Vacaciones celebrada en el BEC de Barakaldo.

Las Catas dieron comienzo el sábado a las 12h concluyendo a las 16,30h, con una duración aproximada de 25 minutos cada una, pasando a continuación a realizarse otra Cata, pero en esta ocasión de sidra. A cada cata asistieron 25 personas, previa invitación.

Coincidiendo con la inauguración de la Feria, dimos a degustar queso a las autoridades participantes, entre ellos, al Consejero Alfredo Retortillo y el representante de Japón. Esto dio motivo a aparecer en portada del diario DEIA.

Según los comentarios que recibimos, las Catas quedaron muy lucidas y con buena participación. La cobertura informativa de las catas fue amplia y muy seguida en las redes.



Cata de Queso Idiazabal para exalumnos Universidad Laboral de Cordoba.

El 17 de Mayo 2017 a instancias de nuestro cofrade Fernando Rodriguez, realizamos una Cata Guiada de Queso Idiazabal en el Centro D'ELIKATUZ de Ordizia, a un grupo de 12 ex alumnos de la Universidad Laboral de Córdoba, provenientes de Gipuzkoa, Naparra y Bizkaia.

La Cata dio comienzo a las 12,30h con una duración aproximada de 60 minutos.

La cata fue muy participativa y a buen nivel, dada la formación profesional y cultural de los asistentes. Nos propusieron hacer otra en Getxo, Bizkaia.



Jornadas Sloow Food German Arrien "Pastoreo hoy, ¿sueño o realidad?"

La Cofradía Vasca de Gastronomía, por mediación de Juan Manuel Garmendia, el Convivium Slow Food y en colaboración con el Centro Cultural "Ernest Lluch" de Donostia, han organizado una serie de charlas de carácter gastronómico, en la que invitaron a participar en una de las jornadas, a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia con el tema "Pastoreo hoy, ¿sueño p realidad?"

La jornada se celebró el 23 de Mayo 2017 a las 19,30 en el Centro Cultural sito en el estadio Anoeta de Donostia. Asistieron 30 personas.

Por nuestra parte, propusimos hacer una mesa redonda en la que ejerciendo de moderador Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre de la Cofradía, reuniésemos al CRDO Idiazabal y a dos pastores (uno de montaña y otro de valle).

Elixabete Arrillaga, Pastora de montaña en Urbia

Felix Ajuria, Pastor del valle de Otxandio

Miriam Molina, Gerente del CRDO Idiazabal

Comenzamos con una presentación de los ponentes por parte de Iñaki Gabarain, responsable del Centro.

Jesus Mari, hizo una presentación de las actividades que realiza la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, el compromiso con el Mercado de Ordizia y en consecuencia con el sector primario, el pastoreo en el medio rural y de lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno. Sin olvidarnos que es una actividad que engarza con nuestras raíces como pueblo, desde el neolítico.

A continuación se abrió el coloquio,

Respecto a la intervención de los pastores, se vieron dos realidades diferenciadas de pastoreo, la una ejercida en el valle y con medios mecánicos y de comunicación muy actuales, sin perder la esencia y por parte del pastoreo de montaña se vio una realidad diferente, mas arraigada al entorno familiar (conviven durante meses en la montaña), la influencia de la trashumancia y podríamos decir una visión mas tradicional del pastoreo.

A continuación y mientras visionamos un vídeo sobre la trashumancia de la montaña a la costa, fuimos degustando los dos quesos que nos proporcionaron los pastores.

De la Cofradía asistimos Javier Ormaetxea, Alberto Garín y Jesus Mari Ormaetxea.



Cata de Queso Idiazabal para grupo de Pasaia.

El 27 de Mayo 2017, realizamos una Cata Guiada de Queso Idiazabal en el Centro D'ELIKATUZ de Ordizia a 27 personas de Pasaia, componentes de un grupo que periódicamente organizan visitas de carácter gastronómico-etnográfico por distintos puntos de Euskal Herria. La persona que se puso en contacto con Manuel Iturrioz fue Juanjo Amunarriz.

El plan que se les preparó fue una visita a la quesería de Ricardo Remiro en Eulate y posterior visita al Centro D'ELIKATUZ de Ordizia para terminar con una comida en el restaurante Martinez.

La Cata dio comienzo a las 13,00h con una duración aproximada de 60 minutos.

La cata fue muy participativa, prolongándose el ruego y preguntas un buen rato. Recibimos un agradecimiento por escrito.



Cata de Queso Idiazabal para la Sociedad Itxaropena de Ordizia.

El 10 de Junio 2017, realizamos una Cata Guiada en D'ELIKATUZ a la Sociedad ITXAROPENA de Ordizia, dentro de los actos que programaron para ese día con motivo del 75 aniversario de su fundación.

Esta sociedad tiene una especial vinculación con la Cofradía, ya que desde un principio ha albergado en su sede, distintas catas y eventos organizados por nuestra Cofradía

El evento se inició con una breve presentación por parte del Gran Maestre de la Cofradía, Jesus Mari Ormaetxea, quien hizo una breve presentación de la labor que desarrolla la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, como consecuencia del Mercado de Ordizia y su implicación en el Sector primario. También comentó distintos aspectos y anécdotas de la elaboración del queso, de los pastores y sus utensilios tradicionales.

Tuvieron una gran acogida por parte de los presentes, quienes participaron de forma muy activa con preguntas, tanto al pastor como a los miembros de la Cofradía.

El corte y reparto de los quesos entre los asistentes, se hizo por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia de los que asistieron 5 de sus cofrades.

El ambiente fue inmejorable y con gran participación de los asistentes.



Cata de Queso Idiazabal Congreso Internacional ISMANAM en Donostia.

La Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia en colaboración con la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia, organizó el pasado 20 de Junio 2017 una Cata Guiada, a los científicos participantes en el Congreso International Symposium on Metastable, Amorphous and Nanostructured Materials, ISMANAM 2017 24th, celebrado en Donostia y organizado por la EHU/UPV.

La cata se realizó a 230 asistentes, lo cual nos trajo algún problema de logística, pertenecientes a distintas universidades de 34 Países de:

Alemania, Argentina, Arabia Saudí, Australia, Austria, Brasil, China, Colombia, Croacia, República Checa, Dinamarca, Francia, Grecia, Hungría, India, Italia, Japón, Kazajistán, Corea, Eslovaquia, España, Lituania, Luxemburgo, México, Noruega, Polonia, Reino Unido, Rumania, Rusia, Suecia, Suiza, Taiwán y Turquía.

La cata fue dirigida y guiada en inglés por Victoria Urresti, profesora de la EHU/UPV y técnica oficial 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.

Durante la cata, el pastor Eneko Goiburu de la quesería ONDARRE de Segura, ganador en Ordizia los años 1995 y 2014, elaboró de forma artesanal un queso "in situ", explicando todo el proceso en inglés.

Se cataron seis quesos de distinta maduración, dos de ellos ahumado, tuvieron una muy buena acogida. Por parte de la Cofradía asistimos 9 cofrades.

Al término de la cata los asistentes fueron obsequiados con una cuña de queso para cada asistente y posteriormente la organización del evento, los ponentes y los miembros de la Cofradía, fueron invitados a una cena en la Sociedad de la Cofradía Gastronómica.



Degustación Quesos en Oviedo.

El 22 de Junio 2017 fuimos invitados por el **Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos** a participar en la IV Gran Fiesta Anual Gastronómica, que se celebró en la sidrería El Ferroviario de Oviedo.

Un año mas, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, acudimos a la degustación gastronómica de quesos y de elaboraciones culinarias con base de queso, que se celebró en el transcurso del Acto.

Presentamos dos quesos Idiazabal de Joseba Insausti de la Quesería Otatza de Ordizia, describiendo las características de estos quesos.

Para la degustación se seleccionaron cuatro quesos, nacionales e internacionales, armonizados con cuatro vinos y una cerveza.



Degustación Queso Campeón de Ordizia 2017 en Carrefour de Olaberria.

La subasta del queso ganador del XLIV Concurso de Ordizia 2017, fue ganada en la puja, por 8200€ por el grupo de distribución CARREFOUR.

Normalmente y como un plus por la colaboración que nos prestan, en la exaltación y repercusión mediática que tiene la subasta en el Concurso, la cofradía se ofrece al ganador para que cuenten con ella en lo que consideren oportuno, al objeto de difundir y exaltar al queso ganador y al queso Idiazabal en general.

Así pues, el viernes 8 y el sábado 9 de Septiembre 2017, preparamos un stand a la entrada del Centro CARREFOUR de Olaberria, donde se estuvo exhibiendo un trozo del queso ganador del Concurso, con su letra correspondiente.

Las Degustaciones dieron comienzo a las 12h concluyendo una hora mas tarde, repartiéndose del orden de 400 raciones entre los clientes de CARREFOUR, de forma gratuita.

Según los comentarios que recibimos, de los directores Regional zona norte y del propio Centro, estaban encantados con los resultados tanto de la subasta como las degustaciones realizadas. Al punto que nos solicitaron ampliarlas a su Centro de Oiartzun.



Sorteo Queso del Ganador Concurso de Ordizia

El periódico “Goierri Hitza”, en colaboración de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, organizó un sorteo entre sus lectores, de un queso D.O. Idiazabal de la Quesería “Agerre-buru” ganador del XLIV Concurso de Queso de Ordizia.

El sorteo se estuvo anunciando durante una semana en el diario, a partir de la celebración del Concurso.

La idea era hacer partícipes a más gente del Goierri, así como, prolongar en el tiempo la repercusión del Concurso.

La entrega del queso premiado se efectuó en el Centro de Interpretación de la Gastronomía D’ELIKATUZ de Ordizia, el miércoles 20 de Septiembre, siendo el agraciado, Luis Ormazabal Dorronsoro de Zegama.

Según nos indicó Josu Aldasoro, redactor de “Goierri Hitza”, la participación fue muy notable entre sus lectores.



Cata-degustación de Queso Idiazabal Zinemira Donostia.

Este año, es la 4ª vez que nos solicitan 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 y demás participantes, en el día dedicado al Cine Vasco ZINEMIRA. La cata-degustación, la hicimos en la Sala Bataplán de Donostia.

Se habilitó una zona para la Cata y degustación de queso Idiazabal dando comienzo la misma a las 23,30 horas alargándose hasta las 2,30 de la madrugada, a lo largo de estas 3 horas fueron visitando y catando queso prácticamente la totalidad de las 500 personas que abarrotaron el local. Entre los que nos visitaron, se encontraban los directores de cine como Asier Altuna, Jose Mari Goenaga, Antonio Méndez Esparza (residente en Florida), actrices como Aitziber Garmendia, actores, productores, distribuidores y un largo etc de personas nacionales y extranjeras relacionadas con el mundo del cine.

Como anécdota, la montadora navarra Julia Juaniz, quien recibió el Premio Zinemira, al probar el queso, nos solicitó un trozo para llevarse a Madrid a degustarlo con sus amigos.

En esta ocasión oficiaron de “speakers” nuestros cofrades Tomas Bosque y Jose Ignacio Iturrioz

quienes de una forma amena y repetitiva, explicaron qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora, sus características más personales, las distintas variedades, etc. 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 y castellano principalmente, también se atendió en francés y en inglés.

Al mismo tiempo Eneko Goiburu de la quesería ONDARRE de Segura, campeones del Concurso de Ordizia del 2014 y varias veces finalista, elaboró de forma artesanal dos quesos “in situ”, hizo varias “mamias” y se pudo dar a degustar los quesos recién elaborados.

Repartimos entre los asistentes del orden de 1000 trozos de queso y mas no por que no había, el trasiego de personas por el stand, fue continuo a lo largo de la noche.

Esta experiencia, según nos dicen los organizadores, es esperada y reconocida por los asistentes, que con los años ha terminado de formar parte de este evento.



Cata de Queso Idiazabal y Txakolí en el Rte. AURRERA de Benidorm.

El 3 de Noviembre 2017, realizamos una Cata Guiada en el Restaurante AURRERA de Benidorm, gestión realizada por nuestro cofrade Tomas Bosque que esta emparentado con los dueños del mismo. El local esta situado en una zona muy concurrida de turistas procedentes de Euskadi, pero pedimos que las personas que acudiesen a la cata preferentemente fueran locales y del gremio de la hostelería. Expectativas que se cumplieron.

Tuvieron una gran acogida por parte de los presentes, quienes participaron de forma muy activa con preguntas, tanto al pastor como a los miembros de la Cofradía.

El corte y reparto de los quesos y el txakolí, entre los asistentes, se hizo por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia de los que asistieron 3 de sus cofrades.

El ambiente fue inmejorable y con gran participación de los asistentes.

Agradecer la presencia de Javier Zudaire, quien nos hizo un amplio reportaje gráfico y su posterior divulgación en las redes sociales.



Cata de Queso Idiazabal y Txakolí en el Bar-Gastroteca VINOMIO de Benidorm.

Aprovechando nuestra estancia en Benidorm, el 4 de Noviembre 2017, realizamos una Cata Guiada en el Bar-Gastroteca VINOMIO, gestión realizada por nuestro cofrade Tomas Bosque quien tiene relación con el dueño del local, situado también en una zona muy concurrida de turistas y personal de la localidad.

Tuvieron una gran acogida por parte de los presentes, quienes participaron de forma muy activa con preguntas, tanto al pastor como a los miembros de la Cofradía.

El ambiente fue inmejorable y con gran participación de los asistentes.



Cata comentada de queso Idiazabal, queso azul y vino de Jerez en D'ELIKATUZ.

Como es habitual en los últimos años y como colofón a las Catas que hemos ido celebrando a lo largo del año, el 27 de diciembre de 2017 a las 19.00 de la tarde, en el marco de la Feria Extraordinaria de Navidad de Ordizia, el Centro D'elikatuz, con la colaboración de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, ofreció una cata de Queso Idiazabal, Queso Azul y Vinos de Jerez.

Contamos con la presencia del formador homologado en Vinos de Jerez Iban mate y si bien en un principio iba a estar Javier Miguel, experto en "Graphic Recording", no pudo acudir por motivos de salud.

El evento se inicio con una breve presentación por parte de Leire Arandia, directora del Centro D'elikatuz y vicepresidente de la Cofradía, quien presentó a los ponentes que dirigieron la cata:

El chef Iban Mate del restaurante Dolarea de Beasain, especialista en vinos de Jerez.

A la cata asistieron 25 personas, previa invitación.

Por parte de la Cofradía, además de los ya citados, colaboraron los cofrades Aquilino Harto, Luis Iraola y Jose Ramón García.

El público asistente quedó altamente satisfecho con la experiencia.



1.7 RECONOCIMIENTO A LAS QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE EN 2017

El miércoles 27 de Diciembre 2017, se celebró en Ordizia el Reconocimiento a las queserías premiadas en los distintos Concursos de queso que se han celebrado a lo largo del año 2017 en distintos países de Europa y España, colocándolos un año más, entre los mejores quesos a nivel mundial.

Este evento se celebró en el marco de la Feria Extraordinaria de Navidad de Ordizia, organizado por la Denominación de Origen Queso Idiazabal en colaboración con el Ayuntamiento de Ordizia y la Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia, interviniendo por nuestra parte los cofrades:

Jose Ignacio Iturrioz; Jose Ramón García; Manuel Iturrioz; Luis Iraola; Mikel; Leire Arandia; Pedro Mari Arana y Jesus Mari Ormaetxea.

El programa se llevo a cabo siguiendo el siguiente guión

- Bertso inicial
- Saludo y presentación por la periodista Izaro Iraeta, dando la bienvenida a los asistentes y presentando a las autoridades presentes.
- Presentación Menú Ordiziako Azoka, actividad desarrollada en la Plaza del Mercado, que consiste en preparar varios platos elaborados con Queso Idiazabal por el cocinero Juanjo del Restaurante Aldasoro Berri de Lazkao.
- Intervención de Jose Mar Uztarroz, Presidente de la D.O.P Idiazabal.
- Comienzo de entrega de los Galardones.
- Bertso final
- Despedida
- Agurra del Grupo de Dantzak y Txistularis.
- Foto del Grupo y participantes.

El evento se realizó en los arcos de la Casa Consistorial y comenzó con la actuación de los bertsolaris de

Goierriko Bertso Eskola de Ordizia y que volvieron a actuar una vez finalizado el Acto.

A continuación dirigieron unas palabras las autoridades presentes:

- Alcalde de Ordizia, Josemi Santamaria.
- Gerente INTIA, Dpto. Agricultura del Gobierno de Navarra, Juan Manuel Intxaurrendieta.
- Consejera de Desarrollo económico y Competitividad de Gobierno Vasco, Arantxa Tapia.
- Presidente de la D.O.P Idiazabal, Jose Mar Uztarroz.

La entrega de los Diplomas y Acreditaciones a las Queserías premiadas por parte de las autoridades presentes que fueron:

- Jose Miguel Santamaria.
- Arantxa Tapia.
- Bittor Oroz (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria)
- Juan Manuel Intxaurrendieta
- Jose Mari Uztarroz (Presidente de la Denominación Origen Queso Idiazabal)
- Jesus Mari Ormaetxea (Ordiziako Idiazabal Gazta Kofradiaren Maisu Handia)

Durante el acto los miembros de la Cofradía de Queso Idiazabal de Ordizia deleitaron a los asistentes con queso y, en esta ocasión, con un estupendo menú de pintxos, "Ordiziako Azoka" al Idiazabal.

Esta actividad va adquiriendo mas relevancia cada año en Ordizia, prueba de ello de la asistencia de la Consejera de Desarrollo económico y Competitividad de Gobierno Vasco, Arantxa Tapia.



2.-OTRAS ACTIVIDADES.

- El 23 de Mayo 2017, fuimos invitados por Asier Arrese, a participar en el Concurso de Pintxos Eusko Label, elaborados por los alumnos del Basque Culinary Center, organizado por HAZI FUNDAZIOA.

De la Cofradía acudimos Iñaki Almandoz y Jesus Mari Ormaetxea.

Participamos en el Concurso, votando a los mejores pintxos mejor elaborados y presentados que presentaron los 8 grupos de alumnos del BCC.

En el transcurso del evento contactamos con distintas personas del ámbito gastronómico y de información, que como nosotros participaban.



- El 13 de Junio 2017, los cofrades Leire Arandia, Manuel Iturrioz, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea, asistieron al Acto de presentación de los diez finalistas del Basque Culinary World Price que tuvo lugar en el Palacio Miramar de Donostia.

- El 3 de abril nuestros cofrades Leire Arandia, Manuel Iturrioz y Jose Ignacio Iturrioz asistieron a la celebración en el Kursaal de Donostia al Primer Encuentro de los agentes de la cadena de valor de la alimentación, desde la producción de alimentos hasta la gastronomía, con el que se iniciará el

proceso participativo y colaborativo que culminará con la elaboración del Plan de Gastronomía y Alimentación de Euskadi.

- El 11 de Julio 2017, los cofrades Leire Arandia, Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea, asistieron a la sede de Gobierno Vasco en Vitoria a la reunión del grupo de Cultura, Patrimonio y Formación creado dentro del Plan Estratégico de la Alimentación y Gastronomía de Euskadi.

Seguimos a la espera de la ley que define al elaborador artesano, tema este todavía sin clarificarse a pesar de la insistencia que estamos ejerciendo ante su responsable Peli Manterola.

Begoña Benito, vuelve a actualizar el artículo 3.5 de las bases del Concurso de quesos referente al queso artesano.



- El pasado 4 de Diciembre, tuvo lugar en el Palacio Miramar de Donostia, la entrega de Premios PYME Carrefour a la Mejor PYME y a la Empresa más Innovadora del País Vasco.

El acto fue presidido por D. Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco.

ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA.

Como en los últimos años, la Cofradía sigue manteniendo unas excelentes relaciones y colaborando con la Academia.

El 14 de Marzo 2017 la Academia Vasca de Gastronomía, nombra a Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre de la Cofradía, “colaborador de la Academia Vasca de Gastronomía en temas relacionados con la gastronomía en general y especialmente en tu caso con todo lo que significa el queso idiazabal desde su origen como producto característico de nuestro País: además de participar en las actividades que organice la Academia Vasca de Gastronomía. Todo con absoluta libertad y sin obligación alguna por las dos partes”.

El 23 de Marzo 2017, Jesus Mari Ormaetxea asiste como invitado al XXV aniversario de la fundación de la Academia, acto que se celebra en el Ayuntamiento de Gazteiz presidido por el alcalde Gorka Urtaran y la presidenta de la Academia Maria del Mar Churruca.

Al acto asistieron una treintena de personas, entre las que destacan Luis Irizar, maestro de maestros, promotor de la Nueva cocina vasca y creador de su propia escuela; Jesús María Ormaetxea, gran maestre de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia; y Javier Ubillos, miembro de la Cofradía Vasca de Gastronomía.



El 12 de Junio 2017, Jesus Mari Ormaetxea asiste como invitado por la Academia a la Proclamación y Entrega de Premios “Euskadi” de Gastronomía y de los propios de la Academia. Acto que se celebró en el Palacio Euskalduna de Bilbao.



El 1 de Julio 2017, en la celebración de nuestro Capítulo anual, la Cofradía nombró Cofrade de Honor a la Academia Vasca de Gastronomía con motivo de su XXV aniversario. Nombramiento que recibió su presidenta María del Mar Churruca.

PREMIO CARACOL A LA BIODIVERSIDAD 2017

Durante la celebración del XLIII capítulo de la Cofradía Vasca de Gastronomía celebrado el 17 de diciembre en Donostia, nos adjudicaron el PREMIO CARACOL A LA BIODIVERSIDAD 2017 a nuestra Cofradía, “por su trabajo en la defensa de las ovejas latxas y carranzanas a través de la promoción del queso Idiazabal”.

Este premio, se instauró por la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia, en memoria de su cofrade Germán Arrien y lo conceden anualmente a aquella persona o entidad, que consideran realizan un buen trabajo para el mantenimiento de la sostenibilidad y biodiversidad, basados en los valores que inculca la filosofía del movimiento “slow food”.

El Acto capitular se celebró en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Donostia y al mismo acudimos 10 miembros de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



ASISTENCIA A CAPÍTULOS.

El año 2017 se han asistido a 26 Capítulos de Cofradías, los que a continuación se detallan:

ASISTENCIA CAPITULOS 2.017				
CAPITULOS	POBLACION	COFRADES	FECHA	OBSERVACIONES
COFRADIA DE LOS NABOS	LA FOZ DE MORCIN	JM.ORMAETXEA/A.PULGAR	14-ene.-2017	OK
MORCILLA	BEASAIN	JM. LIZARAZU	5-feb.-2017	OK
FECOGA	VILLAVA	Jl. ITURRIOZ/JM. ORMAETXEA	4-mar.-2017	OK
QUEIJO SERRA DA ESTRELA	OLIVEIRA (PORT.)	JM.ORMAETXEA/A.PULGAR	11-mar.-2017	OK
		G.BERAKOETXEA		
ORDEN CUTO DIVINO	TAFALLA	LUIS IRAOLA	25-mar.-2017	OK
COFRADIA LAS FABES	VILLAVICIOSA	MARTIN SAGASTIZABAL Y ANTON	25-mar.-2017	OK
COFRADIA TRUFA DEL MONCAYO		JESUS Mª ORMAETXEA	25-mar.-2017	OK
RELLENO DE NAVARRA	VILLAVA	JOSI ITURRIOZ	2-abr.-2017	OK
QUESO CANTABRIA	SANTANDER	RAMON ESTRADE	23-abr.-2017	Informa Ramón que no ha podido asistir por enfermedad última hora.
ORDEN DEL VOLATIN	TUDELA	MANUEL ITURRIOZ	29-abr.-2017	OK
COFRADIA DEL TTORO	ZIBURU	IÑAKI ALMANDOZ	30-abr.-2017	OK
FERIA HINOJOSA	SALAMANCA	JOSI ITURRIOZ/T.BOSQUE	7-may.-2017	OK
ESPARRAGO DE NAVARRA	MENDAVIA	JOSE RAMON GARCIA	14-may.-2017	OK
ANTXOA DEL CANTABRICO	DONOSTIA	FELIX MURUA	7-may.-2017	OK
TXAKOLI DE GETARIA	ZARAUZ	PATXI LARRAÑAGA	28-may.-2017	SUSPENDIDO. NO SE CELEBRA ESTE AÑO
CIRCULO QUESOS ASTURIANOS	OVIEDO	JESUS Mª ORMAETXEA	28-may.-2017	OK
VINO RIBERA DEL DUERO	VALLADOLID	JOSE ANGEL ORMAETXEA	10-jun.-2017	OK
SALMON DEL BIDASOA	IRUN	PEDRO M. ARANA	11-jun.-2017	OK
QUESO IDIAZABAL	ORDIZIA	TODOS	1-jul.-2017	OK
QUESO DEL RONCAL	RONCAL		4-jul.-2017	OK
CORSARIOS VASCOS	DONIBANE LOHITZUN	PATXI LARRAÑAGA (JULIAN NO)	24-sept.-2017	OK
D.O. MENDAVIA	MENDAVIA	JOSI ITURRIOZ	28-ago.-2017	NO
QUESO MANCHEGO	TOLEDO	J.M. LIZARAZU	21-oct.-2017	OK
CONF. DE LA PALOMBE	SARA	IÑAKI ALMANDOZ	22-oct.-2017	OK
PIMIENTO ESPELETTE	EZPELETA	MARTIN SAGASTIZABAL Y ANTON	29-oct.-2017	NO
QUESO GAMONEU	CANGAS DE ONIS	AQUILINO HARTO	7-oct.-2017	OK
ACEITE DE NAVARRA	IRUÑA	IÑAKI ALMANDOZ	28-oct.-2017	NO
COFRADIA DE LA ALUBIA	TOLOSA	ALBERTO GARIN	12-nov.-2017	OK
VINO RIOJA	LOGROÑO	RAMON ESTRADE	25-nov.-2017	Informa Ramón que no ha podido asistir por enfermedad última hora.
BACALAO	EIBAR	IÑAKI ALMANDOZ	26-nov.-2017	OK
QUEIMADA	DONOSTIA	JAIME ALBILLOS	3-dic.-2017	OK
JABOTIERS DE S. SEVER	S.SEVER	JM. ORMAETXEA	11 diciembre	OK

2



FECOGA

Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA y asistente en nuestra Asamblea, nos lee una saluda, resalta las actividades que realizamos y nos agradece la colaboración que prestamos a la Federación.

La asamblea de Fecoga se celebró el sábado 4 de Marzo de 2017 en Villava (Navarra), siendo representada nuestra Cofradía por su secretario, Jose Ignacio Iturrioz y Manuel Iturrioz. A la misma acudieron representantes de 23 Cofradías asociadas.

A lo largo de este año, han sido publicados en la web de FECOGA, 8 artículos y acontecimientos relacionados con nuestra Cofradía.

J.M. Ormaetxea, ha asistido a 17 reuniones y actividades como vocal de la Junta de FECOGA.

En el mes de octubre, Jesus Mari Ormaetxea es nombrado vice-presidente de FECOGA y en Enero de 2018 Luis Iraola es nombrado Tesorero de la Federación.

La semana del 7 de octubre 2017, ocho miembros de la Cofradía asisten a la excursión organizada por Fecoga a Galicia.



ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.

- El 10 de febrero 2017 organizado por la sociedad Casino de Tolosa, se celebra una cena popular a la que asisten 200 personas, al objeto de recaudar fondos para “zaporeak”, organización esta que se encarga de preparar y distribuir comida a los refugiados sirios de la isla de Chios en Grecia. El alma mater de esta organización es Peio García Amiano, asiduo colaborador del Concurso de quesos y de cuantos eventos se organizan en Ordizia.

Uno de los responsables de la organización de la cena de Tolosa fue nuestro cofrade Xabi Martinez, quien solicitó nuestra colaboración con la aportación de 6 quesos Idiazabal.

Tres de los quesos aportó la D.O. Idiazabal y los otros tres la Cofradía.

- Homenaje de la DO a nuestro cofrade Niko Osinalde.

Durante el acto del corte de queso de este año, nuestro cofrade Niko Osinalde fue homenajeado por el C.R.D.O.P. Idiazabal, por los méritos contraídos en la difusión y conocimiento del Queso Idiazabal.

- Los días 6 y 7 de Mayo, los cofrades Jose Ignacio Iturrioz, Arantxa Fernández y Jose Ramón García junto con el alcalde Jose Miguel Santamaría y Jesus Mari Lariz del Ayuntamiento de Ordizia, participaron con un stand de productos del Goierri, en la Feria Internacional del Queso en Hinojosa del Duero (Salamanca).



- El 3 de mayo, los cofrades Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea, son invitados a participar en el “corte del nuevo queso” que se celebra en la sociedad Zumardi de Iruña, con la participación de las máximas autoridades navarras.
- El 24 de Julio, un grupo de cofrades participan en la tamborrada de Ordizia como antorcheros.



EXCURSION DEL 17 DE JUNIO 2017.

La excursión que organizamos desde la Cofradía la hemos hecho por tierras Navarras en concreto a Falces, para visitar la Bodega INURRIETA, colaboradores de nuestra Cofradía desde hace muchos años.

En un principio y como nos pillaba de paso, habíamos programado una visita a las instalaciones de LACTURALE en Etxeberri (Irurzun), pero no fue posible.

Como alternativa fuimos a Puente la Reina/Gares, donde visitamos el pueblo y almorzamos.

En la Bodega nos trataron de forma magnífica y nosotros hicimos entrega de la “estatuilla” de la Cofradía y unos quesos, además tratamos en tenerles en consideración para hacerles Cofrades de Honor, el próximo año.

Un año más, el sentir de las 21 personas que nos desplazamos fue de “haber pasado un magnífico día” y animarnos a continuar organizando esta excursión.



XXIX Feria de ganado ovino y caprino de Guriezo (Cantabria).

El 21 de octubre 2017, se celebró en Guriezo la XXIX edición de la Feria de ganado ovino y caprino, organizada por la concejalía de Medio Ambiente, Montes y Ganadería que tan brillantemente lidera D. Adolfo Izaguirre, cofrade de la Cofradía del Queso de Cantabria. En esta jornada contó con presencia de Zacarías Puente, Gran Maestre emérito de dicha cofradía.

La Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, fue invitada por el organizador de la misma, Adolfo Izaguirre y asistieron en su representación los cofrades Jesús Mari Ormaetxea y Luis Iraola.

La participación del sector fue muy numerosa, 90 rebaños (48 rebaños de ovejas y 42 rebaños de cabras), totalizando un total de 5.248 cabezas (2.700 ovejas y 2.548 cabras).



- El 28 de octubre, nuestro secretario, Jose Ignacio Iturrioz, asiste como miembro del Jurado de la XXXIVª edición de la Euskal Herriko Artzai Gazta Txapelketa, celebrada en Idiazabal.

PASTORES

El objeto de este encuentro con los pastores ganadores del Concurso de Ordizia en los últimos 10 años, suele ser intercambiar opiniones, darles cuenta de nuestras actividades, propuestas que nos sugieran o sugiramos y sobre todo confraternizar con ellos y entre ellos.

Normalmente hacemos 2 al año, pero este no ha podido ser.

La comida la hicimos en la Sociedad Itxaropena el 22 de Noviembre 2017.

Asistieron los siguientes pastores:

- Iñaki Ansola de la quesería "MAUSITXA" de Elgoibar.
- Jon Etxebarria de la quesería "IPIÑABURU" de Zeanuri.
- Nicolás y Ricardo de la quesería "REMIRO" de Eulate.
- Karmele y Felix de la quesería "ONDARRE" de Segura.
- Juan Jose de la quesería "ARANBURU" de Idiazabal.
- Jose Luis Odriozola de la quesería "AGERRE-BURU" de Aia.
- Jose Insausti de la quesería "OTATZA" de Ordizia.



- El 27 de Mayo 2017, se pusieron en contacto con la Cofradía los reporteros del programa AGROESFERA de RTVE, para solicitarnos el contacto y nuestra presencia para un reportaje que querían hacerle al pastor Joseba Insausti, en su borda de Esnaurreta de Aralar.

Facilitamos los contactos y subimos junto al equipo de reporteros a las bordas de Aralar, interviniendo junto con Joseba en el reportaje que se emitió un resumen del mismo el 8 de Junio en los informativos de las 15,30 en Telenorte.

El enlace para visualizarlo es, a partir del minuto 22,15:

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/telenorte-pais-vasco/telenorte-pais-vasco-08-06-17/4056663/>

Acudimos los cofrades:

Tomas Bosque / Luis Iraola / Manuel Iturrioz / Josi Iturrioz / Jesus Mari Ormaetxea



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

- . Mausitxa de Elgoibar
- . Queseria Ondarre de Segura
- . Joseba Insausti en Zaldibia.

- . Quesería Aizpea de Olaberria
- . Queseria Aguiniga del Valle de Ayala.
- . Queseria Zelaieta de Orendain.
- . Queseria Remiro en Urbasa (Eulate).
- 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 “las primeras Jornadas de Queso de Montaña”, celebradas en Ordizia y organizadas por la COFRADIA DEL QUESO IDIZABAL de ORDIZIA. El artículo fue escrito por el cofrade Manuel Iturrioz.
- El 25 de Junio enviamos una carta de solidaridad con la Confraria del Queijo Serra da Estrela por los efectos causados por los incendios acaecidos en PORTUGAL.
- El 13 de Julio, asistimos a la presentación del ultimo libro de Juanjo Lapitz, celebrado en la sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia.
- El 26 de octubre, un nutrido grupo de cofrades asistimos al nombramiento como “Doctor Honoris Causa” de la UPV/EHU, del profesor y cofrade D. Albert Fert. En el laudatium leído por el cofrade Julian González, además de los méritos del profesor, recalcó el nexo de unión con Ordizia y la Cofradía del nuevo Doctor Honoris Causa.



- El 30 de diciembre, los cofrades Josi Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea, acuden a la Feria de Navidad de Elgoibar, donde se celebra el ultimo Concurso de quesos del año. Son invitados por Agustin Irusta, responsable del mismo y participamos en una entrevista como responsables del Concurso de Ordizia.

Ordizia, año 2017