



MEMORIA ACTIVIDADES 2018

ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA

COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

Tabla de contenido

ACTIVIDADES 2018	1
1-COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA	¡Error! Marcador no definido.
1. XXIV PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA.....	2
2. XXIX CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA	4
3. XLV CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA.....	7
4. III CONGRESO INTERNACIONAL DE QUESO.ORDIZIA	14
5. XXXI CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”	17
6. CATAS GUIADAS Y EVENTOS.....	18
7. RECONOCIMIENTO A LAS QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE EN 2018	26
8. OTRAS ACTIVIDADES.	26
8.30 ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.	¡Error! Marcador no definido.
9. ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS	34
10. JUNTA DIRECTIVA.	36

ACTIVIDADES DEL 2018

Memoria de actividades realizadas por la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia durante el año 2019.

- 1- XXIV PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.
Responsable: Leire Arandia.
- 2- XXIX CAPITULO DE LA COFRADIA.
Responsable: Luis Iraola.
- 3- XLV CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.
Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.
- 4- III CONGRESO INTERNACIONAL DE QUESOS.ORDIZIA
Responsable: Manuel Iturrioz
- 5- XXXI CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN".
Responsable: Aquilino Harto.
- 6- CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.
Responsable: Tomas Bosque
- 7- RECONOCIMIENTO A LAS QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE EN 2018
Responsable: Jesus Mari Ormaetxea
- 8- OTRAS ACTIVIDADES

1. XXIV PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

Se celebró el miércoles 04 de Abril 2018, en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Ordizia, seguramente la vez que más público haya acudido a este Acto.

Acto del Corte

"El nuevo queso Idiazabal, la esencia de nuestros paisajes" con estas palabras el cineasta guionista y director ordiziarra, Joxe Mari Goenaga, definió el nuevo queso Idiazabal, pero en esta ocasión el "corte" lo hizo desde Sevilla y de forma virtual, en un video explicando cómo no había podido llegar, pero cortando el queso desde la distancia: "Pido perdón por no estar ahí y agradezco a todos los que pensaron en mí para cortar el queso". Entonces cogió el queso que le habíamos dado en la presentación del Artzain Eguna que tuvo lugar en la Diputación y lo cortó por la mitad. Por este motivo, en el acto celebrado en el abarrotado salón de plenos del Ayuntamiento de Ordizia, quienes efectuaron el "corte" en su lugar, fueron su madre, Izaskun Balerdi y su compañero de trabajo y actor Joseba Usabiaga.



Homenaje del CRDOP Idiazabal a Zacarías Puente

El homenaje, que el CRDO Idiazabal dispensa todos los años, recayó en Zacarías Puente Herboso, en reconocimiento y agradecimiento a su extraordinaria labor en pro de la difusión y conocimiento de los Quesos de Cantabria en general y del Idiazabal en particular, a través de su participación en los Concursos de Ordizia, su relación con la DO Idiazabal, nuestra Cofradía y en cuantas actividades le han sido solicitadas



En este mismo acto, se hizo entrega también de los premios a la regularidad en la calidad, por parte de la Denominación de Origen Idiazabal. Los premiados han sido en la categoría “Pastor Elaborador” a Aitor Mantxola, pastor de la Quesería Makatza de Legazpi y en la categoría “Quesería mediana producción” a Mikel Martiarena, Gerente Dorrea Gaztandegia de Udabe (Navarra).



Homenaje póstumo a “Caius Apicius”.

Durante el acto, tuvimos un recuerdo para el difunto Cristino Álvarez “Caius Apicius”, quien participó como jurado en el Concurso de Ordizia durante varios años y fue homenajeado en este mismo evento, el año 2005.



Estuvieron presidiendo el acto en el estrado principal:

- Bittor Oroz, vice consejero de Agricultura y Desarrollo Rural
- Xabier Arruti, Director foral de Agricultura y Desarrollo Rural
- Maite Cruzado, Firectora de Turismo
- Jose Miguel Santamaria, Alcalde de Ordizia
- Jose Mari Uztarroz, Presidente de la DO Idiazabal.
- Zacarías Puente Herboso, Homenajeado.
- Iñaki Goenaga e Izaskun Balerdi, padres de Joxe Mari.
- Miriam Molina, Gerente de la DO Idiazabal.
- Ramón Roteta, Cocinero y Comunicador
- Jose Juan Castillo, Cocinero, Comunicador y miembro de nuestra Cofradía.

- Roberto Ruiz, Cocinero.

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:

- Maite Cruzado, Directora de Turismo
- Miren Madariaga, Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunarako Zuzendaria
- Jose Miguel Zubizarreta, Director de Goimen
- Olatz Peon, Alcaldesa de Tolosa
- Belén Landa, Coordinadora de Artzai Gazta.
- Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA
- Miguel Ángel Díaz Saiz, Gran Maestre de la Cofradía del Queso de Cantabria.

También 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
- Nicolás Remiro de Eulate, ganador de los años 2008 2011 y 2013.
- Eneko Goiburu "Ondarre" de Segura, ganador año 2014.

Medios de comunicación

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

TVE/Onda Vasca/Radio Euskadi-Euskadi Irratia/Noticias de Gipuzkoa/Diario Vasco/Argazki Press/Agencia EFE/EITB/Teledonosti/Goierriko Hitza/Goierri Telebista/Onda Cero/Cadena Ser/Arrate Irratia/Xorroxin Irratia.

2. XXIX CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

De acuerdo con lo que venimos planteando desde hace varios años, para modificar la fecha del Capítulo, por fin y de acuerdo con FECOGA, hemos conseguido celebrar nuestro XXIX Capítulo el 26 de mayo 2018. Consideramos acertado el cambio de fecha ya que nos ha permitido contar con tiempo para organizarlo, una mayor participación de cofradías y un mejor aprovechamiento de las infraestructuras que nos puede brindar el Ayuntamiento.

Este año como novedad y con motivo del 750 aniversario de la fundación de la Villa, hemos querido contribuir en la celebración de la misma, con la organización de una Feria Extraordinaria de Productos, que representamos las Cofradías de FECOGA.

CAPITULO

A partir de las 10,30 de la mañana fueron llegando al Centro de Interpretación D'Elikatuz las 23 cofradías que este año acudieron a acompañarnos, sumando un total de 59 cofrades.

Desde nuestra Cofradía participamos 22 cofrades, sin incluir a sus acompañantes.



Las Cofradías asistentes fueron:

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'Axa 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).
Confraria Queijo Serra da Estrela, de Oliveira do Hospital (Portugal).
Cofradía del Queso de Cantábría.
Cofradía de la Borraja y Crespillo de Zaragoza.
Cofradía Anaka de Irun.
Confrerie Jabotiers de Saint Severt.
Cofradía de la Putxera de Balmaseda.
Orden del Volatin de Tudela.
Cofradía Siceratores de Nava (Asturias).
Cofradía del Oriciu de Gijón.
Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.
Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA).

También fueron llegando las siguientes Autoridades: El Alcalde José Miguel Santamaría, Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Como invitados nos acompañaron José Mari Uztarroz, Presidente del Consejo Regulador D.O. Idiazabal, María del Mar Churrua, Presidente de la Academia Vasca de Gastronomía y en representación de FECOGA su Presidente, Juan Manuel Garmendia. 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.



Acto seguido y en esta ocasión, debido al mal tiempo, en la Sala polivalente de D'ELIKATUZ, la Coral OROITH de Ordizia nos deleitó con un magnífico concierto de saludo y bienvenida, siendo la primera vez que actuaba en estos prolegómenos del Capítulo. La impresión generalizada fue buenísima.

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 también, las dantzaris interpretaron un baile en el estrado situado en la Plaza Mayor, que quedó muy bonito y agradó a los asistentes.



A continuación, la comitiva se trasladó al Ayuntamiento, 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, tomó la palabra Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA quién Saludó a las Cofradías presentes y agradeció en su nombre al Ayuntamiento y a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia por su implicación en la exitosa Feria organizada el día anterior. Alegato que hizo en euskera, francés y castellano.



Recordatorio póstumo a nuestro cofrade D. Javier Ormazábal

Antes de empezar con los nombramientos de los Cofrades de Honor, se tuvieron unas palabras de reconocimiento a nuestro “pater” y cofrade D. Javier Ormazábal, recientemente fallecido.



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

- Ramon Aseginolaza: baserritarra de Idiazabal. Productor de Manzana.
- Aitor Urien Telletxe: Pastor y elaborador de queso de Abadiño.

- Bodega Inurrieta de Falces (Navarra): Colaborador de la Cofradía.
- Jakintza Ikastola de Ordizia: Por su 50 aniversario.
- Patxi Zubizarreta: Escritor Ordiziarra.



Siguiendo el criterio adoptado el pasado año, se celebró la Comida de Hermandad en el patio interno de la Ikastola Jakintza de Ordizia y fue servida por el Restaurante Martínez, siendo la misma muy bien preparada y con un buen servicio.

Participamos 111 comensales.

Como colofón, se procedió al sorteo, que un año más fueron numerosos y buenos, llegando hasta los 40 premios.



3. XLV 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 05/09/2018, se llevó a cabo en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia. Además este año celebramos el setecientos cincuenta aniversario de la concesión del título de Villa.

El mejor queso de la 45 edición del Concurso de quesos de oveja latxa elaborados por pastores de Ordizia, fue a parar en esta ocasión a la localidad navarra de Lekaroz, a la Quesería KORTARIA, queso elaborado por el joven pastor Julen Arburua.

Se presentaron a Concurso 54 quesos, provenientes de

- ARABA 13
- BIZKAIA 5
- GIPUZKOA 26

- NAFARROA 10

De los quesos presentados 26 fueron ahumados y 28 blancos.



Este año la participación ha mejorado con respecto a años anteriores, creemos que debido a una mayor insistencia a los pastores por parte de Artzai Gazta.

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

S.C.A. Araña-Etayo	Arbizu (Nafarroa)
Angel Lizoain Eugi	Iragi-Esteribar (Nafarroa)
La Leze S.C.	Illarduia (Araba)
Ruiz de Larramendi, Monica y Patxi	Eulate (Nafarroa)
Aixtra, S.C.	Araia (Araba)
Unai Lekuona Ruiz de Luzuriaga	Araia (Araba)
Patxi Otaegi Labaka	Beizama (Gipuzkoa)
Albi, S.Coop.	Arruazu (Nafarroa)
Joseba Insausti Mujika	Ordizia (Gipuzkoa)
Aitor Mantxola	Legazpia (Gipuzkoa)
Patxi Lopez de Uralde Fernandez	Larrea (Araba)
SAT Olano	Egino (Araba)
Aizpea, E.Z.	Olaberria (Gipuzkoa)
S.C. Kortaria	Lekaroz (Nafarroa)

De los 14 quesos presentados, 8 fueron ahumados y de los 5 primeros, 3 de ellos también.

CLASIFICACIONES XLV CONCURSO DE QUESOS:

1- JULEN ARBURUA "KORTARIA"	LEKAROS	2964 PTOS.
2- JOSEBA INSAUSTI	ORDIZIA	2926
3- UNAI LEKUONA	ARAIA	2782,50
4- LA LEZE	ILLARDUIA	2770
5- AIZPEA	OLABERRIA	2765,50



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 2018 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
Alfredo Fernández	Técnico Queso Idiazábal
Jesús Arregui	Técnico Queso Idiazábal
Victoria Urresti	Técnico Queso Idiazábal

COCINEROS

Martín Berasategui	Restaurante "Martín Berasategui" Lasarte
Hilario Arbelaitz	Restaurante "Zuberoa" de Oiartzun
Pedro Subijana	Restaurante "Akelarre" de Donostia
Elena Arzak	Restaurante "Arzak" de Donostia
Ander Gonzalez	Restaurante "Astelena" de Donostia
Zigor Iturrieta	Sukaldari Programa EITB
Aitor Arregi	Restaurante "Elkano" Getaria
Nicolás Ramírez	Restaurante "Tubal" Tafalla

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
Luis Javier del Valle	Escritor gastronómico, turístico y Quesero Mayor de Asturias
Aitor Buendia	Periodista de Radio Euskadi
José Ribagorda	Periodista de Mediaset, presentador de TELECINCO.

INVITADOS

Jose Mari Aizega	Director Basque Culinary Center
Ramón Roteta	Cocinero fundador "nueva cocina vasca "
Luis Lezama	Restaurantes Grupo Lezama
José Mari Goenaga	Director y guionista de cine
Véronique Richez-Lerouge	Presidenta de l'Association Fromages de Terroirs (Francia)



DESARROLLO DEL XLV CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA

El **viernes 31 de agosto** a las 11,00h, hicimos la rueda de prensa en la Diputación de Gipuzkoa. Asistieron Xabier Arruti de Diputación, Bittor Oroz del gobierno vasco, Mirian Molina de la D.O., Ander Aizpurua Director General de kutxabank, Joxe Mari Goenaga por el "corte del queso" y José Miguel Santamaría, alcalde de Ordizia.

Por parte de la Cofradía, José Ignacio Iturrioz, Leire Arandia y Jesus Mari Ormaetxea.



- **Lunes 3 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 05/09/2018. Manuel Iturrioz representó a la Cofradía como responsable del mismo. Se desarrolló sin ningún problema a reseñar.

- **Martes 4 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.

Asistió Alejandro Calvo junto con Mikel Kerejeta, para realizar las pruebas de funcionamiento del sistema informático, así como varios cofrades, encargados de manejar las tablets.

- **Miércoles 05 de Septiembre, DIA DEL CONCURSO.**

- Recepción D'ELIKATUZ a las 8,00h.

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

Este año también, el que ha tirado del "gurdi" ha sido un mulo de Fitero, acompañado por Juan Goiburu y dos arrieros.



- 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. En cuanto al jurado tuvimos dos bajas por indisposición de José Gómez y una operación a Mikel Zeberio. Fueron sustituidos por Luis Javier Del Valle y Ramón Roteta, respectivamente.



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

DIPLOMAS 14 FINALISTAS

Por primera vez en el Concurso, se hizo entrega de un Diploma que acredita como finalista del Concurso de Ordizia, a los 14 finalistas que mejor puntuación han obtenido en la fase previa.

Este reconocimiento fue muy bien acogido por parte de los pastores por lo que deberemos continuar en otras ediciones.



- **Cata final.** Se entrega a cada miembro del Jurado la ficha de cata DC03 que rellena con su criterio particular y para el registro de los datos en el sistema son recogidos de cada mesa y 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 los chef Juan Mari Arzak y Jose Juan Castillo, con la vestimenta de la Cofradía, el presidente de ORKLI Iker Estensoro y José Salamanca, presidente de Larrun Arri.



- Homenaje a Mikel Zeberio.

El homenaje previsto a Mikel Zeberio, por su colaboración con la Cofradía durante tantos años así como miembro del Jurado del Concurso y además Premio Nacional de Gastronomía 2018, por su labor periodística, tuvimos que suspenderlo por indisposición de Mikel.

Acordamos hacerle durante el III Congreso Internacional del queso Ordizia a celebrar el 4-5 de octubre.

- 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 llegó a pujar el medio queso en 8750€ y fue adquirido por "San Sebastian Gastronómika", Dado que este año la Diputación se hizo cargo de la Residencia de ancianos, anunciamos que el destino del dinero de la subasta, será para fines benéficos-sociales a definir por el Ayuntamiento. Como una forma de colaborar con los que adquirieron el queso de la subasta, la Cofradía, una vez más, se ofreció a participar en cualquier evento de propaganda del queso ganador que estimen oportuno.



- Prensa.

Este año, también, ha habido mucha prensa, TVs y radios, redes sociales, etc, Participamos en directo en varios medios de comunicación. La entrevista que nos hace todos los años Teledonosti en su programa “contigo en la playa”, nos lo realizó prácticamente en la víspera, el lunes día 3.

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.

ETB

DIARIO VASCO (Felixlbargutxi)

SEGURA IRRATIA

SUSTRAIA ETB

JOSETXO MARIN

NOTICIAS DE GIPUZKOA

PRENSA DIPUTACION

MORGAN CREATIVOS (Amaia Stamaría)

TVE /RNE

DIARIO VASCO (Argazkilaria)

SEGURA IRRATIA

GARA/BERRIA (Argazkilaria)

GOIERRIKO HITZA

NOTICIAS DE GIPUZKOA

CADENA SER

OLDE PRODUKZIOAK (Mikel Urretabizkaia)

DIARIO VASCO (Rafa Arizmendi)

EUSKADI IRRATIA

NOTICIAS DE GIPUZKOA

AGENCIA EFE

EITB SUSTRAIA

EITB 2 “QUE ME ESTAS CONTANDO”

EDUARDO SERRANO (Argazkilaria)

GOIERRI TELEBISTA

EUROPA PRESS

RADIO EUSKADI

JOSU URZELAI (GV)

ONDA VASCA

ONDA CERO



- Rebotika.

Antton Murgiondo responsable del funcionamiento de la rebotica, contó con la colaboración de Pedro Mari Arana, Iñaki Almandoz y el resto de cofrades puestos a su disposición.



En un lugar preparado al efecto, en la rebotika, se atendió a las personas encargadas de atender y acompañar a los invitados y autoridades



Cofrades participantes en el Concurso.

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| . Jose Ignacio Iturrioz | . Aquilino Harto |
| . Jose Ramon Garcia | . Mikel Kerejeta |
| . Luis Iraola | . Anton Murgiondo |
| . Martin Sagastizabal | . Iñaki Almandoz |
| . Leire Arandia | . Tomas Bosque |
| . Felix Murua | . Pedro Mari Arana |
| . Manolo Iturrioz | . Alberto Garin |
| . Juan Goiburu | . Jesus Mari Ormaetxea |
| . Javier Ormaetxea | . Jose Angel Ormaetxea |
| . Patxi Larrañaga | . Angel Pulgar |
| . Jose Mari Lizarazu | |



4. III CONGRESO INTERNACIONAL DE QUESO.ORDIZIA

La Cofradía del Queso Idiazábal de Ordizia y el Ayuntamiento de Ordizia organizamos los días 4 y 5 de Octubre 2018, el **III Congreso Internacional de Queso.Ordizia** que se celebró en el Salón de Actos del Palacio Barrena de Ordizia, dando continuidad a las Jornadas de Queso de Montaña celebradas los años 2016-17.

A diferencia de años anteriores en los que el Congreso había sido independiente de otras actividades en esta edición, fue incluido dentro de los actos conmemorativos del 750 aniversario de la fundación de Ordizia y bajo los Cursos de Verano de la UPV/EHU.

El Congreso fue inaugurado por las siguientes autoridades:

Nekane Balluerka, Rectora de la EHU/UPV.

Jose Miguel Santamaría, Alcalde de Ordizia

Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco.

Xabier Arruti, Director de Agricultura y Desarrollo Rural de la Diputación de Gipuzkoa.

Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



Los temas tratados fueron:

- **El primer apartado** sobre pastoreo de trashumancia o de montaña, con dos ponencias:
Los **Sres. Raynaud, pastores de l'Etivaz** en el cantón suizo de Vaux, explicaron la realidad del queso de la DOP Etivaz.
El profesor de la UDLP, **Javier Gil León**, expuso la realidad del pastoreo relacionado con los quesos amparados por la DOP de Guía y Flor de Guía



El segundo apartado con temario para el queso en general, se abordaron los problemas que representa la Comercialización desde el punto de vista de la “puesta en valor de la producción a través de la comunicación”.

- Ponencia de **Angela Barusi** gerente de Forma Libera. La tutela del patrimonio agroalimentario.
- La Doctora en Biología **Eva Ugarte Sagastizabal**, especialista en mejora genética animal y actual directora de Innovación y Tecnología en NEIKER, desarrolló el tema sobre “Tres Denominaciones de Origen en torno a un proyecto de innovación con la oveja Latxa”. Proyecto ARDI: Ardi Research, Development and Innovation.



En el tercer apartado, se trataron temas relacionados con el turismo y la gastronomía en torno al queso. Durante la apertura, además de Manolo Iturrioz, miembro de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y Jose Migel Santamaría, alcalde del municipio, participó Xabier Eleizegi, Jefe de servicio del Departamento de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

- **Niko Osinalde**, Gerente de Goierri Turismo y **Leire Arandia**, directora de la cooperativa Erro koop. Elkartek Txikia los que profundizaron en el trabajo realizado a nivel comarcal para ofrecer al visitante una experiencia turística donde el hilo conductor es el Queso Idiazabal.
- El periodista y gastrónomo **Mikel Zeberio** quien disertó sobre las oportunidades culinarias que se abren en el sector quesero de Euskadi. Se le rindió un sentido homenaje a Mikel por su dilatada trayectoria, reciente premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística y su aportación al Concurso de Queso de Ordizia.



- **Xabier Font**, Jefe de la Oficina técnica de Turismo de la Diputación de Barcelona, que presentó la estrategia y el plan de acción que la Diputación de Barcelona está desarrollando en el ámbito de la turistización del producto gastronómico.
- **Iñigo Álvarez de Eulate**, Director de la Consultoría Gestores Europeos y coordinador de la secretaría técnica de la Asociación Ruta Europea del Queso, presentó la asociación y los diferentes proyectos que se están desarrollando desde la misma.



Las jornadas concluyeron con una visita técnica a la quesería Ondarre de Segura regentada por Eneko Goiburu junto a su familia, como ejemplo de explotación ganadera y quesera orientada al sector turístico, ofreciendo oferta de alojamiento y visitas guiadas de la propia explotación.



En definitiva exposiciones seguidas con mucho interés por las 52 personas asistentes, de los cuales seis se habían preinscrito, el resto en su mayoría pastores, aunque también pudimos contabilizar entre los presentes, personal técnico y de otras actividades ligadas al Sector Primario.

5. XXXI CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN"

Se ha celebrado este Certamen coincidiendo con el miércoles, día de feria en Ordizia, el 17 de Octubre 2018.

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



El nivel de Quesos presentados fue, una vez más, muy bueno, Joseba Insausti superó la puntuación de 8,50 que le acredita como ganador del Queso de Oro con 8,91 puntos.

La clasificación fue la siguiente:

QUESO	NOMBRE PASTOR	LETRA	PUNTUACIÓN
2016	JOSEBA INSAUSTI "OTATZA" (ORDIZIA)	F	8,91
2009	JESUS ANSOLA "MAUSITXA" (ELGOIBAR)	J	8,42
2012	JON ETXEBARRIA "IPIÑABURU" (ZEANURI)	D	8,11
2011	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	H	7,39
2018	JULEN ARBURUA "KORTARIA" (LEKAROS)	G	7,39
2013	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	A	7,19
2014	KARMELE MURUA "ONDARRE" (SEGURA)	C	7,14
2010	J.ARANBURU ELKARTEA (IDIAZABAL)	E	6,84
2015	JON ETXEBARRIA ("IPIÑABURU" (ZEANURI)	I	6,84
2017	JOSE LUIS ODRIOSOLA "AGERRE-BURU" (AIA)	B	6,61

La entrega de premios la efectuaron:

1er Premio: JOSEBA INSAUSTI "OTATZA" (ORDIZIA)

Trofeo "QUESO DE ORO", MEDALLA DE ORO y 300 Euros.

ENTREGA. José Miguel Santamaría, Ordiziako alkatea.

Jesús Mari Ormaetxea, Ordiziako Gaztaren Kofradia Maisu Handia.

2º Premio: JESUS ANSOLA "MAUSITXA" (ELGOIBAR)

MEDALLA DE PLATA y 200 Euros.

ENTREGA. Peli Manterola, Eusko Jaurilaritza Berrikuntza eta Elikagaien Industriako Zuzendaria)

José Ignacio Iturrioz, Ordiziako zinegotzia.

3er Premio: JON ETXEBARRIA "IPIÑABURU" (ZEANURI)

MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

ENTREGA. Jose Mari Uztarroz, Idiazabal gaztaren jatorri Lehendakaria
Arantxa Fernández, Ordiziako zinegotzia



6. CATAS GUIADAS Y EVENTOS.

Continuamos con el objetivo que nos marcamos hace ya 7 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 destacaría el interes que esta despertando esta actividad en la prensa, ferias y otros eventos en los que estamos participando fuera de Ordizia.

A título de ejemplo San Sebastian Gastronomika, escuelas de cocina en la Cámara de Comercio de Madrid, Luie Irizar, ferias como las de Xantar en Ourense, Gustoko en Bilbao o Fitur en Madrid.

A continuación describimos los 20 eventos en los que hemos participado a lo largo del 2018.

CATAS FITUR MADRID 20/01/2018

La Feria de Turismo FITUR 2018 se celebró en el recinto de IFEMA de Madrid entre los días 17 y 21 de enero. La Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, conveniada con Basquetour, asistió los días 20 y 21 para ofrecer catas de Queso Idiazabal en colaboración con la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi, GASTROMUSEUMS. Se ofrecieron cuatro catas de Queso Idiazabal y Sidra en el espacio gastronómico habilitado en el Stand de Euskadi, 2 el sábado por la tarde y 2 el domingo por la mañana. Las catas consistieron en un formato corto de unos 25 minutos para el Queso y otros 25 minutos para la sidra, con una participación de alrededor de 25 personas en cada una, con el aforo completo. La valoración por parte de asistentes y organizadores fue muy positiva. Se aprovechó para entregar material promocional de Ordizia y Goierri a todas y todos los asistentes. Desde la Cofradía asistieron, Manuel Iturrioz, Jose Ignacio Iturrioz y Leire Arandia.



FERIA XANTAR´18 OURENSE

Invitados por el Sr. J. Javier Pavón Rivo de EXPOURENSE, y dentro del 14º encuentro internacional de Cofadías Gastronómicas y Enófilas XANTAR 2018, el jueves 1 de febrero 2018, una delegación de la Junta Directiva de FECOGA, entre los que se encontraba **Jesús Mari Ormaetxea** de la

Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia (Vicepresidente de FECOGA), se acercó a Ourense a participar en **Xantar**, una Feria Internacional de Turismo Gastronómico de gran nivel. A la tarde ofrecimos una Conferencia: “FECOGA, una experiencia gastronómica en defensa del sector primario”. Ponentes: Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA y Jesús Mari Ormaetxea, Vicepresidente de FECOGA, a continuación “El movimiento cofrade en Portugal”, por Olga Cavaleiro, Presidenta de la Federação Portuguesa das Confrarias Gastronomicas. La intervención de Ormaetxea consistió en la exposición de las actividades llevadas a cabo por la Cofradía durante el año, en defensa y difusión del Queso Idiazabal y su repercusión en el turismo.



CATA “PROGRAMA ESPAÑA DIRECTO” DE TVE EN AGURAIN



El 26 de febrero, se pone en contacto con nosotros Vicente Briñas, responsable de turismo de la Llanada Alavesa, por indicación de nuestro cofrade German Berakoetxea. Nos propone participar en el reportaje que va a realizar sobre el queso Idiazabal, en el programa de TVE “España en Directo” el día 28 de febrero, pero por las inclemencias del tiempo de ese día, nevó profusamente, se tuvo que retrasar hasta el viernes 2 de marzo

El reportaje se llevó a cabo en la “Quesería puerto de Munain”, donde se elaboraron varios quesos y en la Sociedad “Lur-Sagar” de Agurain, donde realizamos la cata comentada.

Se cataron un queso un queso blanco y otro ahumado, valorando los 8 parámetros sensoriales del queso.

CATA FERIA GUSTOKO EN EL BEC BARAKALDO

El 03 de marzo 2018, realizamos una cata de Queso Idiazabal en el emplazamiento promovido por BASQUETOIR, dentro de la Feria GUSTOKO celebrada en el BEC de Barakaldo y a petición del grupo GASTROMUSEUMS.



CATA CAMARA DE COMERCIO MADRID

El viernes 6 de abril 2018, con motivo de la presentación del libro “Los quesos del Camino de Santiago”, escrito por Miguel Muñagorri miembro de la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia y de la Academia Vasca de Gastronomía y debido a la magnífica relación y permanente colaboración a lo largo del año que mantiene la Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia con estas entidades, durante el acto se hizo una Cata de Queso Idiazabal, ante los asistentes.

La Cata se realizó para los alumnos de la Escuela de Hostelería de la Cámara de Madrid del XVI Curso de Maestresala, asistiendo a la misma 11 alumnos, todos ellos ejerciendo su profesión en distintos Restaurantes de Madrid. El contacto fue establecido por Miguel a través de la Directora de Formación, Mariola Olivera y Raquel Factor de la Dirección de Formación.



CATA LIBRERÍA ICARO SEGOVIA

El sábado 7 de abril 2018, con motivo de la presentación del libro “Los quesos del Camino de Santiago”, escrito por Miguel Muñagorri miembro de la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia y de la Academia Vasca de Gastronomía, realizamos una Cata de Queso Idiazabal, a las 46 personas que acudieron al acto de presentación

La librería ICARO situada en La Granja de San Idelfonso (Segovia), organiza habitualmente actos culturales y de presentación de libros y en esta ocasión, a sugerencia de Miguel, intercalamos la Cata.



FERIA NACIONAL DE QUESOS DE TRUJILLO (CACERES)

El 28 de Diciembre 2017, contactó con nuestra Cofradía Juan Pedro Plaza, presidente de la recién constituida Cofradía del Queso Extremeño, con sede en Trujillo y de la que es miembro fundador, José Luis Martín, conferenciante experto en quesos, homenajeado en Ordizia, muy conocido nuestro y que llegó a participar como miembro del jurado del Concurso de Ordizia.

Como primer acto organizado por esta Cofradía y en colaboración con el Ayuntamiento de Trujillo, nos proponen participar en los Actos de presentación e inauguración de la XXXIII FERIA Nacional de Quesos 2018, a celebrar entre los días 28 al 30 de Abril.



CATA ESCUELA COCINA LUIS IRIZAR DE DONOSTIA

Por iniciativa de la Junta de FECOGA, queremos hacer llegar a las distintas Escuelas de Cocina, las Actividades que desarrollan las Cofradías, al objeto de impulsar entre sus alumnos la existencia y conocimiento de las mismas.

El miércoles 30 de abril 2018, hicimos una presentación a los alumnos de la Escuela de Cocina Luis Irizar de San Sebastián, en la que les presentamos e informamos sobre las Cofradías Gastronómicas asociadas a FECOGA.

En el aula de la Escuela, les presentamos y comentamos un vídeo sobre la razón de ser de las Cofradías, sus componentes, origen, las actividades que realizan, al objeto de que conozcan una realidad muy relacionada con los productos que defienden y que están en la sintonía del movimiento internacional Slow Food.

Como ejemplo práctico de la actividad de una Cofradía, se les presentó a la del Queso Idiazabal de Ordizia.

La presentación fue llevada a cabo por Juan Manuel Garmendia y Jesus Mari Ormaetxea, Presidente y Vice-Presidente de FECOGA, respectivamente.

Fueron 25 los alumnos presentes, procedentes de Andalucía, Castilla, Galicia, País Vasco así como de Grecia, Italia, Corea, Colombia, Costa Rica y México.

Después de la presentación, nos trasladamos a la cocina de la Escuela, donde se realizó una cata y degustación de Queso Idiazabal.

En el transcurso de la cata, Eneko Goiburu de la Quesería “Ondarre” de Segura (Gipuzkoa), elaboró un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles a los alumnos. Se cataron dos quesos, uno de ellos blanco y otro ahumado de 4 meses de maduración, extraordinarios en sus características



CATAS DE QUESO IDIAZABAL EXPOVACACIONES BEC BARAKALDO

El 5 de Mayo 2018 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 16,00H concluyendo a las 20,30h, con una duración aproximada de 25 minutos cada una, a cada cata asistieron entre 30- 40 personas, previo aviso por megafonía



CATA DEGUSTACION CAFÉ ORIENTE DE MADRID

El 4 de julio 2018, hicimos una cata degustación de Queso Idiazabal en la terraza del Café Oriente, en la madrileña Plaza de Oriente, frente al Palacio Real.

La iniciativa surgió a petición de Mikel Urretabizkaia, quien está realizando y dirigiendo un documental sobre el 750 aniversario de la fundación de Ordizia y dentro de este proyecto, nos pidió que realizásemos una cata y degustación pública, para ser filmada durante el cambio de guardia en el Palacio Real.

Durante el acto, que se prolongó por espacio de dos horas, repartimos entre los concurrentes cuatro quesos, dos de ellos ahumados, al mismo tiempo que les explicábamos su procedencia, características, denominación, etc., gustando a una gran mayoría y siendo muchos los elogios recibidos por su calidad, por parte del numeroso público que se congregó, gran parte de los mismos extranjeros. Muchos se interesaron en adquirirlos.

Mientras Eneko Goiburu de la Quesería “Ondarre” de Segura (Gipuzkoa), elaboró un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles a las numerosas personas que se acercaban. En todo este proceso, las cámaras nos fueron filmando el acto.

En las labores de corte y servicio del queso, participaron los cofrades José Ignacio Iturrioz, Luis Iraola, Ángel Pulgar y Jesus Mari Ormaetxea, ataviados con la vestimenta de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



XXXVIII FIESTA DEL ASTURCON (ASTURIAS)

Con fecha 18 de agosto 2018, se celebró la Fiesta del caballo asturcon, organizada por la Asociación ACAS, acto al que fuimos invitados por su secretario y presidente, Javier Escobio y Manuel Roza, respectivamente.

Esta Fiesta está muy relacionada con las Cofradías Asturianas, ya que muchos de los componentes de ACAS pertenecen a varias de ellas y son estas las que organizan la comida para más de 400 comensales de los cientos que acuden al evento.

Uno de los actos más esperados por el público asistente a la Fiesta del Asturcón, que desde el año 1980 se celebraba en la majada de Espineros, sita en la Sierra del Suevo, en el oriente del Principado de Asturias organizada por la Asociación Conservadora del Asturcón del Suevo (ACAS), es el del “Marcaje de los Asturcones nacidos en el año”.

Marcaje que se realiza a los potros propiedad de socios nacidos en el año. Siendo Cenicienta, Desmadre y Cualquiera, los primeros de tres meses y el tercero de dos, los marcados respectivamente por el pregonero Roberto Gómez, periodista deportivo, colaborador entre otros medios de TVE y Marca Radio, Susana de la Rubia y Nacho Bosch, de la Red de Paradores Nacionales de Turismo, directora General y director del Parador de Cangas de Onís y el invitado

Jesús Mari Ormaechea, Gran Maestre de la Cofradía del Queso Idiazabal y vicepresidente de la Federación de Cofradías (Fecoga).

Me presentan al pastor elaborador de Gamoneu, Chamón, que queda en venir a Ordizia al Congreso.



CATA-DEGUSTACION DE QUESO IDIAZABAL ZINEMIRA

Este año, es la 5ª 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 23,00 horas alargándose hasta las 2,00 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 JUANMA Bajo Ulloa, Jose Mari Goenaga, actores, productores, distribuidores y un largo etc de personas nacionales y extranjeras relacionadas con el mundo del cine.

En esta ocasión ofició de “speaker” nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz quienes de una forma amena y repetitiva, explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora, sus características más personales, las distintas variedades, etc. 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.



CATA DE QUESO IDIAZABAL EN LA SOCIEDAD AGAPEKO

La cata se celebró por la petición de la Sociedad de Montaña de Ordizia (Ordiziako Mendizaleak) , de su presidente Juan Mari Garmendia , de realizar una cata de queso Denominación Idiazabal .

En la cata estuvieron 18 personas de dicha agrupación, en la sede de la sociedad de Rugbi AGAPEKO, ya que ellos están ahora sin sede social.



CATA ENCUESTRO INTERNACIONAL DE LA CULTURA Y EL TURISMO DE LA SIDRA

El viernes 28 de septiembre de 2018, ofrecimos una pequeña cata dentro de la cena temática celebrada durante el Encuentro Internacional de la Cultura y el Turismo de la Sidra organizadas por el consorcio Sagardun de Astigarraga entre los días 28 y 30 de septiembre, con invitados procedentes de toda Europa.

En concreto, asistieron más de 15 representantes de Austria, Inglaterra, Gales, Irlanda, Alemania, Noruega, Galicia, Bretaña, Asturias y Euskal Herria.

La Cena se celebró en la sidrería Iretza de Astigarraga, donde se degustaron sidras de los distintos países participantes.

A la hora del postre presentamos dos quesos Idiazabal, natural y ahumado de Kortaria S.C. campeones del último Concurso de Ordizia, explicando sus principales características y enseñando el procedimiento de cata en un formato resumido, ante un aforo aproximado de 80 personas.



DEGUSTACION DE QUESO BCC SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA



CATAS DE QUESO IDIAZABAL SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA 09/10/2018

La subasta del medio queso ganador del Concurso de Quesos de Ordizia celebrado en septiembre, fue adquirido por la organización "SS Gastronómika", el encuentro gastronómico más importante que se celebra en Donostia.

Ese mismo día, nos ofrecimos a Iñigo Iribarnegaray, director general de Gastronomía del grupo Vocento y a Roser Torras, directora de San Sebastián Gastronomika, para hacer una cata y

elaboración de un queso, con Julen Arburua el pastor ganador.

El 9 de octubre 2018 ofrecimos una cata guiada en la sala 10 del Kursal.

A la cata asistieron 50 personas asistentes al Congreso, contando con una nutrida presencia de prensa.



CATA HOTEL JARDINES DE ULETA GASTEIZ

El 20 de octubre celebramos un encuentro en Gasteiz de exalumnos de la Universidad Laboral de Gijón, venidos de Barcelona, Madrid, Asturias,... directivos de la empresa multinacional SMC, amigos y familiares de nuestro cofrade German Berakoetxea y su esposa Mertxe.

A la misma asistimos cuatro miembros de la Cofradía y entre otros actos, organizamos una cata comentada de queso Idiazabal.

La cata fue dirigida por Jesus Mari Ormaetxea, quien hizo la presentación y explicó el origen y la labor que desarrolla la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, su origen y motivación.

Además le acompañaron los cofrades German Berakoetxea, Angel Pulgar y Joxemari Lizarazu.



CATA ASOCIACION DE MUJERES KIMETZ

El sábado 27 de octubre 2018, con motivo del XXV aniversario de la fundación de la Asociación de Mujeres KIMETZ de Ordizia, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia se quiso sumar a la conmemoración de los actos programados, con la celebración de una cata comentada de Queso Idiazabal en los locales del Centro D'Elikatuz de la Villa.

La relación y colaboración que la Cofradía ha mantenido con KImetz, viene prácticamente desde su fundación con las que hemos compartido local y participado en varias actividades.



CATA ENCUENTRO INTERCULTURAL

El sábado 17 de noviembre 2018, con motivo de los actos programados en el “encuentro entre culturas” celebrados en la Plaza Nagusia de Ordizia y organizados por “Ordizia Kolorea” del

Departamento de Bienestar Social del Ayuntamiento de Ordizia y dentro del “Mercado Social. Kolore Truk”, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia organizó un taller de “cata y elaboración” de Queso Idiazabal en los bajos de Ayuntamiento de la Villa.



CATA COMENTADA DE QUESO D.O. IDIAZABAL Y TXAKOLI

Como es habitual en los últimos años y como colofón a las Catas que hemos ido celebrando a lo largo del año, el 26 de diciembre de 2018 a las 18.00 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 acompañando a cada tipo de queso con un diferente txakoli de las tres denominaciones que tenemos en Euskadi. El público asistente, de una media de edad rondando los 40 años, quedó altamente satisfecho con la experiencia y participaron de forma muy activa con sus preguntas y comentarios. Hubo varios que se interesaron por ingresar en la Cofradía, debido a la labor que realizamos.



7. RECONOCIMIENTO A LAS QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE EN 2018

El miércoles 26 de Diciembre 2018, 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 2018 en distintos países de Europa y España, colocándolos un año más, entre los mejores quesos a nivel mundial.



8. OTRAS ACTIVIDADES.

8.1 PARTICIPACION DE LA COFRADIA EN LA VUELTA “EUSKADIKO ITZULIA” 2018

La asociación de pastores Artzai Gazta, participa como patrocinador de esta prestigiosa vuelta ciclista, por lo que le corresponde la entrega del premio por equipos en los actos de final de etapa.

Desde la Dirección de Artzai Gazta, nos propusieron que fuese la Cofradía quien se encargase de la entrega para visualizar una imagen en TV, que relacione con el queso Idiazabal. Por parte de la Cofradía asistieron Mikel Kerejeta y Luis Iraola.

Participamos en la presentación de la Itzulia que se celebró en Zarautz el día 23-03-108, junto con Belen Landa, Kanpion de A.G. y Jose Mari Uztarroz de la D.O.Idiazabal.

La entrega de premios al mejor equipo de la etapa, se dio todos los días a la mañana del día siguiente, haciendo entrega de un queso a cada miembro del equipo ganador.

Por parte de la Cofradía asistieron Mikel Kerejeta y Luis Iraola.



8.2 FERIA DE PRODUCTOS FECOGA DE ORDIZIA

Este año 2018, Ordizia conmemora el 750 aniversario de la fundación de la Villa, celebrándose a lo largo del año multitud de actos, charlas y actividades diversas.

La **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia**, con motivo de su XXIX Capítulo, quiso sumarse a esta conmemoración, incluyendo como evento extraordinario, la celebración el 25 de mayo, víspera del Capítulo, de la **FERIA DE PRODUCTOS DE COFRADIAS DE FECOGA**, contando con la colaboración del **Ayuntamiento de Ordizia y FECOGA**.



Las bases para la participación de las Cofradías invitadas fueron las siguientes:

- La Feria se ubicó en la Plaza Nagusia, donde se ubica el Mercado de Ordizia.
- El horario fue de 18,00 a 21,00 horas.

La inauguración de la Feria, corrió a cargo del Alcalde de Ordizia José Miguel Santamaría, junto con Juan Manuel Garmendia, Presidente de Fecoga y de Jesus Mari Ormaetxea, Gran maestre de la Cofradía anfitriona y acompañados por los miembros de cada Cofradía participante, ataviados con sus vestimentas de cofrades.

- Cada Cofradía ofreció, en forma de pintxo/tapa el producto que representa.
- Se dispuso de una carpa para cada Cofradía invitada, con indicación del logo y procedencia.
- El equipamiento tal como mesa, cocina y utensilios requeridos fueron suministrados por la organización, contando con la colaboración de la Sociedad Txapel Gorri.
- Para el consumo de los pintxos, el público compró previamente los boletos en la carpa establecida por la organización.

Al objeto de incentivar al público para que deguste en la mayor parte de los stands y equilibrar la disparidad de pintxos, establecimos la compra de boletos de la siguiente forma:

1 Euro..... 1 boleto / 5 Euros..... 7 boletos / 10 Euros.....16 boletos

El importe recaudado ascendió a 1175,2€ el cual fue destinado al Centro de discapacitados GARAGUNE, que tiene la Fundación Goienetxe en Ordizia.

- La organización se hizo cargo de los siguientes costes:
 - . Desplazamiento de un coche desde el lugar de la sede de la Cofradía hasta Ordizia al precio de 0´20€/km.
 - . Coste de producto, 100 € por Cofradía.
 - . Estancia de una noche para dos personas, en alojamiento asignado por la organización.
 - . Invitación a la cena del viernes, a la que asistimos 51 personas en el Restaurante Zubibi de Ordizia.



El número de Cofradías participantes fueron 16:

COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

ORDEN DEL VOLATIN DE TUDELA/COFRADIA DEL ORICIU DE GIJON

COFRADIA DE LA PUTXERA DE BALMASEDA/QUEIJO SERRA DA ESTRELA DE OLIVEIRA DO HOSPITAL

COFRADIA DELQUESO MANCHEGO DE TOLEDO/COFRADIA DE LA MORCILLA DE BEASAIN

CONFRERIE DES JABOTIERS DE SAINT SEVER (LANDES)/ CONFRERIE DU TTORO DE CIBOURE

CIRCULO DE LOS QUESOS ASTURIANOS DE OVIEDO/ COFRADIA DE LA ALUBIA DE TOLOSA

COFRADIA DEL ESPARRAGO DE NAVARRA DE PAMPLONA

COFRADIA DEL RELLENO DE NAVARRA DE VILLAVA

COFRADIA VASCA DE GASTRONOMIA DE DONOSTIA

CONFRERIE DU PIMENT ET DE AXOA DE VEAU D'ESPELETT

COFRADIA DE LOS SICERADORES DE ASTURIAS DE NAVA

A juicio de las Cofradías que participamos, la Feria fue un éxito total, el público asistente fue numeroso y participativo, quedándose la mayoría de los stands sin género.

Nuestro objetivo, el acercar y dar a conocer a la gente lo que defendemos y los productos que representamos cada Cofradía, fue ampliamente cumplimentado.



8.3 GARAGUNE I FERIA PRODUCTOS FECOGA

De acuerdo con el reglamento que establecimos, el importe de la recaudación obtenida, por la venta de boletos para la consumición de los productos expuestos, sería destinado para un beneficio social.

En esta ocasión decidimos que fuese para GARAGUNE ORDIZIA (Centro de discapacitados) de la Fundación Goyeneche de San Sebastián, ascendiendo el importe recaudado a 1175,20 Euros.

El acto de entrega lo realizamos el 8 de junio 2018, en el Centro Garagune de Ordizia, el cheque con el importe fue recibido por Rosario Galarraga en representación de los usuarios del Centro, además asistieron sus compañeros, las monitoras, Arantxa Aseginolaza, Presidenta de la

Asociación de familiares, Isidro Benitez y Juli Harto en representación de los voluntarios de Nagusilan así como la directora del Centro, Asun Jauregi.

Por parte de la organización Ordizia 750 Aniversario, su coordinadora Eider Artola y los cofrades del Queso Idiazabal de Ordizia, Tomas Bosque, Luis Iraola y Jesus Mari Ormaetxea, este último como vice-presidente de FECOGA.



8.4 CONCURSO DE MORCILLAS DE GIPUZKOA

A partir del 2018, la Cofradía colabora junto con el Centro D'elikatuz y el Ayuntamiento de Ordizia, en la organización del Concurso de Morcillas de Gipuzkoa, que se celebra para la Asociación de Carniceros/as de la Federación Mercantil de Gipuzkoa y el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Gipuzkoa. El propósito del concurso es colaborar en la promoción de la labor artesanal de la morcilla. Este producto alcanza tradicionalmente su máxima producción en estas fechas, desde noviembre hasta Navidad.

En esta XX edición, celebrado en Ordizia al abrigo de la tradicional feria semanal el 28 de noviembre, han participado 22 elaboradores de toda la provincia, siendo Olano Harategia de Beasain proclamado vencedor.



8.5 CAMPEONATO DE EUSKAL HERRIA DE TXISTORRAS

Al igual que con el Concurso de Morcillas, la Cofradía colabora junto con el Centro D'elikatuz y el Ayuntamiento de Ordizia, en la organización del Concurso de Euskal Herria de Txistorras, que se celebra para la Asociación de Carniceros/as de la Federación Mercantil de Gipuzkoa y el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Gipuzkoa. El propósito del concurso es colaborar en la promoción de la labor artesanal de la Txistorra.

En esta XXI edición, se celebró en Ordizia el miércoles 19 de diciembre, víspera de Santo Tomas, participando 42 elaboradores artesanos de los que 1 era de Araba (Gazteiz), 7 de navarra (Sakana y Pamplona) y 38 de distintas localidades de Gipuzkoa.

El ganador fue J. Odriozola de Oñati seguido de J. Beldarrain de Asteasu, carnicería Paco de Olazagutia, C. Irigibel de Huarte y Oiarbide de Zegama.



8.6 PROGRAMA TELEDONOSTI "IÑIGO LAVADO"

El 15 de febrero 2018, el cocinero Iñigo Lavado de Irun se puso en contacto con nosotros, para pedirnos nuestra colaboración en el programa "cocinando emociones" que está realizando para Teledonosti.

La idea que tiene es realizarlo en Ordizia, dado que dice sentirse con deuda hacia nosotros, por el protagonismo que le hemos dado a lo largo de los años, invitándole al Corte del nuevo queso y a los Concursos de Ordizia.

El programa giraría entorno a una pastora como protagonista, el mercado de Ordizia y la Cofradía del Queso Idiazabal.

La pastora que proponemos es a Maider Murua de la Quesería Zelaieta de Orendain y que además elaboran queso de montaña en la majada de Esnaurreta (Aralar), el miércoles 21 de marzo, se realizó la filmación en la feria y posteriormente en Delikatuz, se cocinaron los productos adquiridos en la Plaza.



8.7 SORTEO QUESO DEL GANADOR CONCURSO DE ORDIZIA 2018

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 "KORTARIA" ganador del XLV 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 la agraciada en esta ocasión Ima Mujika Pagnon de Ordizia, recogió el premio su hijo.



8.8 KALDEDEROS.

Desde la Comisión de la Comparsa de Kaldederos, nos solicitan la colaboración de la Cofradía, para el Acto Central a celebrar en la Plaza Nagusia el 3 de febrero 2018.

Por parte de la Cofradía asistieron ataviados con nuestra vestimenta, los cofrades:

Antton Murgiondo / José Ramón García / Pedro Mari Arana.

8.9 ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA.

Como en los últimos años, la Cofradía sigue manteniendo unas excelentes relaciones y colaborando con la Academia. En su página web, por cierto muy concurrida, habitualmente publicitan noticia relacionadas con nuestra Cofradía, Mercado y Ordizia.

El 28 de mayo 2018, Jesus Mari Ormaetxea asiste como invitado por la Academia a los Actos de entrega de los Premios Euskadi de Gastronomía y los propios de la AVDG, a celebrados en Vitoria. Durante la celebración del Concurso de Quesos de Ordizia, una delegación de la Academia asistió al mismo y donde fueron atendidos merecidamente en la Rebotika.

Los días 4 y 5 de octubre la presidenta de la Academia, Maria del Mar Churruca, asistió al Congreso Internacional de Queso. Ordizia, organizado por esta Cofradía.



8.10 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 14 de Abril de 2018, el trigésimo aniversario de la Fundación de FECOGA (fundada el 12.04.1988)

De nuestra Cofradía asistieron Fernando Rodríguez, Luis Iraola y Jesus Mari Ormaetxea. A la misma acudieron representantes de 20 Cofradías asociadas.

A destacar la aprobación del Reglamento Interno, redactado por nuestro cofrade Fernando Rodriguez, un instrumento que pretende ser un elemento vivo que se vaya adaptando a las necesidades de nuestra federación.



J.M. Ormaetxea y Luis Iraola, como miembros de la Junta Directiva, han asistido del orden de 20 reuniones.

Del 3 al 10 de noviembre, diez miembros de la Cofradía asisten a la excursión organizada por Fecoga a Córdoba, donde además de visitar la ciudad, tuvimos varios encuentros institucionales y visitas a una quesería artesana, una fábrica del grupo alimentario de lácteos Covap y una almazara. El "alma mater" en la organización de este evento fue nuestro cofrade Ángel Pulgar, que lo hizo perfecto.



Auspiciado por Fecoga, hemos mantenido varias reuniones con el concejal de Cultura del Ayuntamiento de Hondarribia así como con miembros de la Sociedad Goxoki, para organizar el I MEMORIAL JUAN JOSE LAPITZ. Presidente Fundador de nuestra federación e ilustre y prolífico gastrónomo.

Consistieron en dos jornadas celebradas el 26 y 27 de octubre:

- “Juan José Lapitz, memoria de un gastrónomo vasco”.
- Concurso de fritada de Hondarribia.



8.11 DISTINCION DE HONOR A NUESTRA COFRADIA

Durante las “Jornadas de Exaltación y Fiestas de la Verdura”, celebrada en la localidad navarra de Tudela el 28 de abril, nuestra Cofradía tuvo el privilegio de ser nombrada con la DISTINCION DE HONOR DE LA ORDEN DEL VOLATIN.

La placa con el distintivo la recogió nuestro cofrade Manuel Iturrioz quien agradeció, en nombre de la Cofradía, con una breve intervención ante las autoridades y cofradías presentes.



8.12 CENTENARIO EUSKO IKASKUNTZA

Este año con motivo del centenario de la Sociedad de Estudios Vascos Eusko Ikaskuntza, la Cofradía ha querido sumarse al homenaje a esta entidad, ofreciendo a su presidente Iñaki Dorronsoro, la participación como miembro del Jurado del Concurso de Ordizia.

El ofrecimiento fue muy apreciado viniendo al mismo Xabier Alkorta Responsable de los Actos Conmemorativos y además miembro de nuestra Cofradía desde su fundación.

8.13 FERIA DE HINOJOSA (SALAMANCA)

Los días 5 y 6 de Mayo, los cofrades Jose Ignacio Iturrioz, Arantxa Fernández y Jose Ramón García junto con Jose Miguel Santamaría alcalde de Ordizia y miembro de nuestra Cofradía, fueron invitados a la inauguración de la Feria Internacional del Queso de Hinojosa del Duero (Salamanca) donde además, participaron con un stand de productos del Goierri.



8.14 COMIDA PASTORES

Como en años anteriores, celebramos una comida con los pastores ganadores del Concurso de Ordizia en los últimos 10 años, que en esta ocasión, tuvo lugar en la Sociedad Chapel Gorri de Ordizia. Este encuentro sirve para intercambiar opiniones, darles cuenta de nuestras actividades, propuestas que nos sugieran o sugiramos y sobre todo confraternizar con ellos y entre ellos.

- Les adelantamos el programa del Congreso que estamos preparando para octubre y comentamos sobre el mismo.



8.15 PROYECTO TraDISH

João Madanelo de la Cofradía del Queijo Serra da Estrela de Portugal, nos propone participar en el proyecto TraDISH auspiciado por la UE a través de la profesora Professora Dulcineia Wessel da Escola Superior Agrária de Viseu.

Para este fin, derivamos a D'Elikatuz quien se encargue de este tema.

8.16 ORDIZIALAB

La Cofradía participa en la Comisión creada para el desarrollo del Mercado de Ordizia "Ordizialab", asistiendo a las reuniones convocadas y aportando sus experiencias y conocimientos.

8.17 REDES SOCIALES

A lo largo del año se ha ido publicando diversas noticias relacionadas con la Cofradía y otras de interés sobre la Feria y el queso Idiazabal.

FACEBOOK preparado por Leire Arandia.

BLOG de la Cofradía preparado por Mikel Kerejeta:

<https://sites.google.com/site/ordiziaidiazabalgaztakofradia/>

8.18 GAZTANDEGIAK

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

- Mausitxa de Elgoibar
- Queseria Ondarre de Segura
- Otaza, Joseba Insausti en Zaldibia.
- Quesería Aizpea de Olaberria
- Quesería Puerto de Munain (Araba)
- Queseria Zelaieta de Orendain.
- Queseria Remiro en Urbasa (Eulate).

- Ordiziako Gaztandegia
- Queseria "Makatza" Aitor Mantxola de Legazpia.

9. ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS

El año 2018 se han asistido a 36 Capítulos de Cofradías, los que a continuación se detallan:

ASISTENCIA CAPITULOS 2.018				
CAPITULOS	POBLACION	COFRADES	FECHA	OBSERVACIONES
XANTAR	OURENSE	J.M. ORMAETXEA	4-feb-2018	
MORCILLA	BEASAIN	M.ITURRIOZ / ALBERTO GARIN	5-feb-2018	
COFRADIA TRUFA DEL MONCAYO	VERA	MANUEL ITURRIOZ/JOSE A. ORMAET.	10-feb-2018	
QUEIJO SERRA DA ESTRELA	OLIVEIRA (PORT.)	JAVIER/JESUS M./ANGEL/TOMAS	10-mar-2018	
COFRADIA ORICIU	GIJON	ARANTXA FERNANDEZ	10-mar-2018	
COFRADIA LAS FABES	VILLAVICIOSA	ARANTXA FERNANDEZ	11-mar-2018	
ORDEN CUTO DIVINO	TAFALLA	FELIX MURUA	24-mar-2018	
RELLENO DE NAVARRA	VILLAVA	FELIX MURUA/IÑAKI ALMANDOZ	8-abr-2018	
QUESO CANTABRIA	SANTANDER	JOSE M. LIZARAZU	7- 8-abr.-2018	
FECOGA	EIBAR	JESUS MARI/LUIS/FERNANDO	14-abr2018	
ORDEN DEL VOLATÍN	TUDELA	JOSE A.ORMAETXEA/M. ITURRIOZ	28-abr-2018	
COFRADIA QUESO EXTREMEÑO	TRUJILLO	J.M. ORMAETXEA/JOSE M. LIZARAZU	30-abr-2018	
COFRADÍA DEL TTORO	ZIBURU	M.SAGASTIZABAL/A.MURGIONDO	6 may-2018	
FERIA HINOJOSA	SALAMANCA	JOSE R. GARCIA	5-may-2018	
ESPÁRRAGO DE NAVARRA	MENDAVIA	T.BOSQUE/A. HARTO	13-may-2018	
ANTXOA DEL CANTÁBRICO	DONOSTIA	LUIS/ALBERTO.	6-may-2017	
QUESO IDIAZABAL	ORDIZIA	TODOS	26-may-2018	
CIRCULO QUESOS ASTURIANOS	OVIEDO	G.BERAKOETXEA/J.M.ORMAETXEA	28-may-2018	
VINO RIBERA DEL DUERO	VALLADOLID	A.GARIN/LUIS IRAOLA	9-jun-2018	
SALMÓN DEL BIDASOA	IRUN	PEDRO M. ARANA	10-jun-2018	
QUESO DEL RONCAL	RONCAL	ALBERTO GARIN	¿-jul.-2018	NO ASISTIDO
COFRADIA VINO RIAS BAIXAS	VILLAGARCIA AROUSA	ARANTXA FERNANDEZ	22.8.2018	

COFRADIA DE LA ALMEJA DE CARRIL	VILLAGARCIA AROUSA	ARANTZA FERNANDEZ	19.8.2018	
D.O. MENDAVIA	MENDAVIA		28-ago-2017	NO ASISTIDO
CORSARIOS VASCOS	DONIBANE LOHITZUN	M.ITURRIOZ/JA.ORMAETXEA	23-sep-2018	
LA PUTXERA DE BALMAEDA	BALMAEDA	JM.ORMETXEA Y LUIS IRAOLA	30-sep-2018	
QUESO MANCHEGO	TOLEDO	JOSE IGNACIO ITURRIOZ	27-oct-2018	
CONF. DE LA PALOMBE	SARA		21-oct-2017	NO ASISTIDO
PIMIENTO ESPELETTE	EZPELETA	IÑAKI ALMANDOZ + Jesusmari y Juli	28-oct-2018	
QUESO GAMONEU	CANGAS DE ONIS		¿-oct.-2017	NO SE REALIZÓ
ACEITE DE NAVARRA	FONTELLAS	IÑAKI ALMANDOZ	20-oct-2018	
COFRADIA DE LA ALUBIA	TOLOSA	IÑAKI ALMANDOZ	16.11.2018	
COFRADIA ANAKA	IRUN	LUIS Y ALBERTO	17.11.2018	
VINO RIOJA	LOGROÑO	IÑAKI ALMANDOZ	24-nov-2018	
BACALAO	EIBAR	JOSE MARI LIZARAZU	25-nov-2018	
QUEIMADA	DONOSTIA	JAIME ALBILLOS + Luis	1-dic-2018	
JABOTIERS DE S. SEVER	S.SEVER	J.ORMAETXEA+GERMAN+JESUS M	2.12.2018	
VASCA DE GASTRONOMÍA	DONOSTIA	JM. ORMAETXEA	16-dic-2018	
LES CHEVALIERS DE L'OPERNE	BIARRITZ		18-nov-2018	NO SE REALIZÓ





10. JUNTA DIRECTIVA.

En el transcurso del año la Junta Directiva ha celebrado más de 30 reuniones, que normalmente las hacemos en la Sede de nuestra Cofradía los miércoles, coincidiendo con el día de Mercado.



Ordizia, año 2018