



MEMORIA ACTIVIDADES 2019

ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

Contenido

1.- COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA	2
2.- MEMORIA ACTIVIDADES DE 2019.....	2
2.1. XXV PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA	3
2.2 XXX CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA.....	5
2.3. XLVI CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA	9
2.4 IV CONGRESO INTERNACIONAL DE QUESO.ORDIZIA.....	18
2.5. XXXII CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”	21
2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.....	23
2.7 RECONOCIMIENTO QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE EN 2019	39
3.- OTRAS ACTIVIDADES.	41
4.- ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS.....	54
5- JUNTA DIRECTIVA.....	56

COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

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

El miércoles, 11 de Septiembre de 2019 se celebró la **XLVI edición, del Concurso de quesos elaborados por pastores con leche cruda de oveja latxa o karrantzana**,

El 28 de mayo 2019 se celebró el **XXX Capítulo de la Cofradía**.

“La presentación y corte del Nuevo Queso Idiazabal”, conmemorando este año la XXV PRESENTACIÓN se celebró el 24 de Abril de 2019.

Este año el **XXXII Certamen “ORDIZIA TXAPELDUN”**, como viene siendo habitual en los ultimos años, se celebró el miercoles 16 de Octubre de 2019.

El 4 de Octubre 2019, organizamos el **“IV Congreso Internacional de Queso.Ordizia”**



2- ACTIVIDADES 2019

El Gran Maestre y los miembros de la Junta Directiva responsables de las diferentes áreas exponen las principales actividades que ha desarrollado la Cofradía a lo largo del año 2019.

- 2.1 XXV PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.
Responsable: Leire Arandia.
- 2.2 XXX CAPITULO DE LA COFRADIA.
Responsable: Luis Iraola.
- 2.3 XLVI CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.
Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.
- 2.4 IV CONGRESO INTERNACIONAL DE QUESOS.ORDIZIA
Responsable: Manuel Iturrioz
- 2.5 XXXII CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”.
Responsable: Aquilino Harto.
- 2.6 CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.
Responsable: Tomas Bosque

2.1. XXV PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

Este evento creado y organizado por nuestra Cofradía desde el año 1995 dentro de la Feria Extraordinaria “Artzain Eguna” que el Ayuntamiento organiza, celebra sus “bodas de plata” al cumplir su 25 edición.

Se celebró el miércoles 24 de Abril 2019, en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Ordizia.

Rueda de prensa en la Diputación

El Artzain Eguna se presentó el viernes 12 de Abril en la Diputación Foral de Gipuzkoa, acto en el que participaron:

- Xabier Arruti, Director foral de Agricultura y Desarrollo Rural
- Jose Miguel Santamaria, Alcalde de Ordizia
- Peli Manterola, Director de Calidad e Industrias Alimentarias
- Miriam Molina, Gerente de la DO Idiazabal.
- Aizpea Oihaneder, del Restaurante XARMA COOK & CULTURE de Donostia.
- Xabier Zabaleta, Presidente de la Asociación de cocineros Jakitea.
- Jose Insausti, de la Quesería “Otatza” de Ordizia.
- Abel Goiburu, de la Quesería “Goiburu Gazta” de Idiazabal.

De la cofradía estuvimos Jose Ignacio Iturrioz, Leire Arandia, Alberto Garin y Jesús Mari Ormaetxea.

La asistencia de medios de comunicación, fue concurrida y al día siguiente apareció prácticamente en toda la prensa.

Los medios que asistieron fueron los siguientes:

Diario Vasco/EITB/Goierri Telebista/Goierriko Hitza/Noticias de Gipuzkoa/RNE/Radio Euskadi-Euskadi Irratia/Agencia EFE.



“El nuevo queso Idiazabal, tiene un olor maravilloso”, con estas palabras la cocinera Aizpea Oihaneder resaltó que el aroma que desprende el nuevo Queso Idiazabal es “maravilloso”, en especial para ella, en un día donde ha tenido el honor de cortar y presentar la temporada del nuevo Queso Idiazabal, visiblemente emocionada y arropada por pastores, cocineros y una amplia representación política.



Homenaje del CRDOP Idiazabal a la asociación JAKITEA

El homenaje, que el CRDO Idiazabal dispensa todos los años, recayó en esta ocasión a la Asociación JAKITEA, en su décimo aniversario y como reconocimiento y agradecimiento a su extraordinaria labor en pro de la difusión y conocimiento del Queso Idiazabal a través de su defensa de la Cocina Tradicional Vasca y como embajadores de nuestro queso Idiazabal, en cuantos eventos participan, tanto en nuestro País como en el extranjero.

En representación de JAKITEA, estuvo su presidente Xabier Zabaleta quien fue acompañado por varios cocineros de la Asociación, el acto del “homenaje” consistió en la lectura pública del “currículo vitae”, la entrega de una “makila” por Jose Mari Uztarroz, presidente del CRDOP Idiazabal, una placa conmemorativa por parte del alcalde de Ordizia, José Miguel Santamaría y otra por parte de la Cofradía, entregada por Jesus Mari Ormaetxea Gran Maestre de la misma.



En este mismo acto la Denominación de Origen Idiazabal hizo entrega de los premios a la regularidad en la calidad, que este año recayeron:

En la categoría “Pastor Elaborador” a Joseba Insausti de la Quesería Otatza de Ordizia.

En la categoría “Quesería mediana producción” a Abel Goiburu, de la Quesería “Goiburu Gazta” de Idiazabal.



El salón de actos se quedó pequeño también en esta ocasión por, la gran afluencia de gente que presenció el acto.

Se sumaron al evento, junto con los responsables municipales, representantes del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Arantxa Tapia, Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Bittor Oroz y Xabier Arruti, viceconsejero del Gobierno Vasco y director foral –ambos de Desarrollo Rural-, respectivamente, quienes ofrecieron su apoyo al trabajo que realizan las personas vinculadas al pastoreo.

Tomaron también la palabra el alcalde Jose Miguel Santamaría y el presidente de la denominación de origen Idiazabal, Jose Mari Uztarroz. Al igual que el resto de los presentes, reconocieron y pusieron en valor el esfuerzo de las y los pastores, mostrando su compromiso para seguir colaborando con el sector.

El sector turístico también estuvo representado por Isabel Muela, Viceconsejera de Turismo y Comercio del Gobierno Vasco, Denis Itxaso, Diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deporte y Maite Cruzado, Directora de Turismo de la Diputación.

Tampoco faltaron a la cita representantes de otras entidades, cocineros y, sobre todo, los/as protagonistas del día: los hombres y mujeres que hacen posible la pervivencia del pastoreo y del paisaje, así como del queso Idiazabal.

Miriam Molina, Gerente de la DO Idiazabal, Belén Landa, Coordinadora de Artzai Gazta, Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA Jesus Ansola “Mausitxa” de Elgoibar, J.Aranburu Elkartea de Idiazabal, Nicolás Remiro de Eulate, Eneko Goiburu “Ondarre” de Segura.

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



2.2 XXX CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

Por segundo año, hemos celebrado nuestro Capítulo el cuarto sábado de mayo, día 28 de 2019, confirmando que fue 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. Debido al éxito que resultó el pasado año, también hemos organizado la víspera del Capítulo la II Feria de Productos de FECOGA, que esta vez nuevamente ha resultado todo un éxito, por lo que habrá que intentar repetirla el próximo año.



A partir de las 10,30 de la mañana fueron llegando al Palacio BARRENA (este año no se pudo hacer en D'elikatuz, por la expo de Arzak), las 27 cofradías que este año acudieron a acompañarnos, sumando un total de 71 cofrades venidos de fuera, batiendo todos los records de participación que hemos tenido.

Desde nuestra Cofradía participamos 28 cofrades, que incluyendo a sus acompañantes sumamos 43 personas.

Las Cofradías asistentes fueron:

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).

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

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 Cuto Divino de Tafalla.

Cofradía de la Anchoa de Cantabria de Santoña.

Cofradía Amigos de la Viña y el Vino de Baena.

Confrerie du Panturón.

Cofradía de Amigos de los Nabos de Asturias.

Cofradía del Vino de Rioja de Logroño.

Cofradía de la Antxoa del Cantábrico de Donostia.

Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

También estuvo representada la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) por su presidente Juan Manuel Garmendia.

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 y en representación de FECOGA su Presidente, Juan Manuel Garmendia.

Durante la recepción se sirvió un "hamarretako" y se invitó a los cofrades asistentes a visitar la exposición "EL MUNDO ENTERO PINTADO DE CUATRO COLORES", un recorrido por la gastronomía vasca a través de la figura de Juan Mari Arzak y de las sensaciones de la alta cocina desde su faceta más artística.



La Coral SANTA ANA de Ordizia nos deleitó con un magnífico concierto de saludo y bienvenida, que nos dejó un muy buen sabor de boca.

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 de Amets Bide, interpretaron un precioso baile, 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 Honorario de la Cofradía José Miguel Santamaría.

Tomó la palabra el Vice-Consejero 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, vice presidenta y José Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradía respectivamente, 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, en euskera, francés y castellano 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. Hizo entrega del cartel de la Feria enmarcados tanto al Ayuntamiento, Cofradía y al autor del diseño del mismo, Enrique Muñoz.

A continuación fue requerida la presencia de Pedro Couceiro, Gran Maestre de la Confraria del Queijo Serra da Estrela de Oliveira do Hospital (Portugal), quien quiso agradecer la ayuda recibida de Ordizia con motivo de los incendios que asoló su región. Nos hizo entrega de un libro de las Cofradías portuguesas.

Seguidamente se nombraron a los nuevos cofrades de número que han entrado en nuestra Cofradía:

Anaiz Markiegi González de Ordizia.

Amagoia Osinalde Mendibaso de Ordizia.

Andoni Murua Maiza de Ordizia

Enrique Muñoz Beltran de Donostia.



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

María teresa Jauregi: Baserritarra de Anoeta.

Marta Pérez Loperena: Pastora y elaboradora de queso de Egozkue (Nafarroa).

Roberto Ruiz Aginaga: Cocinero de Beasain, actualmente en el proyecto HIKA Txakolindegia.

GOIEKI (Agencia de Desarrollo del Goierri), Iker Galparsoro: Por su XXV Aniversario.

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

Durante la lectura de los méritos, se proyectó unas imágenes de cada uno de los Cofrades de Honor, que fueron preparadas por Mikel Kerejeta.

Después tomaron la palabra para agradecer personalmente el nombramiento. A destacar la intervención de Marta Loperena, que expuso con mucha nitidez la importancia del sector en el mantenimiento de una tradición ancestral que fija población en el campo y contribuye en la sostenibilidad ambiental.

Por último, nuestro cofrade Bernardo Alberro nos echó unos bonitos bertsos y entonó el “Ordiziako gara”, que la cantamos todos. Por lo que nos dijeron, dio un toque muy bonito al acto.

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 dos dantzaris de Amets Bide.



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 127 comensales, batiendo el record de asistencia y poniendo en valor la decisión que en su día tomamos de hacerlo en este recinto de la Ikastola.



2.3. XLVI 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 11/09/2019, se llevó a cabo en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia.

El mejor queso de la 46 edición del Concurso de quesos de oveja latxa elaborados por pastores de Ordizia, fue a parar en esta ocasión y por segunda vez consecutiva, a la localidad navarra de Lekaroz, a la Quesería KORTARIA, queso elaborado por el joven pastor Julen Arburua.

Solo en dos ocasiones se ha producido el hecho de ganar el Concurso por un mismo pastor en dos años seguidos, Julen Arburua 2018/2019 y tenemos que remontarnos a los años 1978/1979 que en esa ocasión los ganó el pastor de Eulate Joaquin Ruiz de Larramendi.

Se presentaron a Concurso 47 quesos.

- ARABA 13
- BIZKAIA 3
- GIPUZKOA 21
- NAFARROA 10

Siete menos que el pasado año, 2 de Bizkaia y 5 de Gipuzkoa.

De los quesos presentados 23 fueron ahumados y 24 blancos.



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

Mausitxa, E.Z.	Elgoibar (Gipuzkoa)
Marta Perez Loperena	Egozkue (Nafarroa)
Unai Lekuona Ruiz de Luzuriaga	Araia (Araba)
La Leze, S.C.	Illarduia (Araba)
Ricardo Remiro	Eulate (Nafarroa)
Zabaleta, S.C.	Munain (Araba)
Joseba Insausti Mujika	Ordizia (Gipuzkoa)
Patxi Lopez de Uralde Fernandez	Larrea (Araba)
Beñat Egaña Albizu	Mutriku (Gipuzkoa)
Aizpea, E.Z.	Olaberria (Gipuzkoa)
S.C. Kortaria	Lekaroz (Nafarroa)
Ander Barandiaran	Idiazabal (Gipuzkoa)
Patxi Otaegi Labaka	Beizama (Gipuzkoa)
Maria y Xabier Bengoetxea Lastiri	Urdazubi-Urdax (Nafarroa)

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



CLASIFICACIONES XLVI CONCURSO DE QUESOS:

1- JULEN ARBURUA "KORTARIA"	LEKAROZ	2905,00 PTOS.
2- JOSEBA INSAUSTI	ORDIZIA	2878,50
3- ANDER BARANDIARAN	IDIAZABAL	2826,50
4- RICARDO REMIRO	EULATE	2795,50
5- MAUSITXA	ELGOIBAR	2754,50



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 2019 fueron:

PRESIDENTE

Juanmari Arzak

TECNICOS

Joserra Agiriano Barrón

Carmen De Vega

Marta Albisu Aguado

Patxi Pérez Elortondo

Jesus Arregi

Victoria Urresti

Jesús Salmeron

COCINEROS

Hilário Arbelaiz

Pedro Subijana

Aizpea Oihaneder

Xabier Zabaleta

Pablo Loureiro

Nagore Irauzegi

Gregorio Tolosa

Óscar Velasco

Ander Gonzalez

Matías Gorrotxategi

Aitor Arregi

PERIODISTAS

Mikel Zeberio

Oraitz Gartzia Recondo

Mitxel Ezkiaga

David de Jorge

Josema Azpeitia

INVITADOS

Jose Mari Aizega

Alejandra Ansón

Roser Torras Morató

Fernando Gurucharri

Técnico Queso Idiazábal

Técnico Queso Idiazábal

Técnica Queso Idiazabal

Técnico Queso Idiazábal

Técnico Queso Idiazábal

Técnico Queso Idiazábal

Técnico Queso Idiazabal

Rte "Zuberoa" de Oiartzun.

Rte "Akelarre" de Donostia.

Rte "Xarma Cook & Culture" de Donostia

Rte "Aratz" de Donostia (JAKITEA)

Rte "Casa Urola" de Donostia

Rte "Arima" de Madrid

Asador "Bidea2" de Cizur Menor (Nafarroa)

Rte "Santceloni" de Madrid

Rte "Astelena" de Donostia

Casa Julian de Tolosa

Restaurante "Elkano" de Getaria

Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC"

Periodista. "DIARIO VASCO"

Periodista. "DIARIO VASCO"

Crítico Gastrónomo y Presentador TV

Revista "ONDOJAN" de Donostia

Director Basque Culinary Center

Socia Fundadora de "Ansón&Bonet" Madrid

Directora de "San Sebastián Gastronomika"

Pte. UEC (Unión Española de Catadores)



DESARROLLO DEL XLVI CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA

El **jueves 5 de Septiembre** a las 11,00h, hicimos la rueda de prensa en la Diputación. Asistieron Imanol Laso de Diputación, Bittor Oroz del gobierno vasco, Mirian Molina de la D.O., Garbiñe Etxezarreta, Directora de Kutxa Ekogunea y Adur Ezenarro, alcalde de Ordizia.

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



La representación de medios de comunicación estuvo bien, se dio protagonismo a las Esukal Jaiak y al Concurso y un reconocimiento por parte de todos a la labor que desarrolla la Cofradía como organizadora del Concurso.

- **Lunes 9 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 11/09/2019. Manuel Iturrioz representó a la Cofradía como responsable del mismo, también participó nuestra cofrade Anaiz Markiegi.

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



- **Martes 10 de Septiembre** a las 17,30h. Montaje del frontón. Se repartió el protocolo entre todos los asistentes de la Cofradía que participaron en el Concurso.

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 11 de Septiembre, DIA DEL CONCURSO.

- Recepción D'ELIKATUZ a las 8,00h. Se efectua la comprobación de números de caseinas y números asignados a los quesos, 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 tambien, 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 del Concurso a cada queso. Previamente se dispusieron, en la mesa central, las paletas de madera donde colocar cada queso, una vez realizada la comprobación.



- Sorteo notario y distribución de los quesos en las 7 mesas a las 10,00h. Se hizo el reparto equitativamente por mesa, primero los quesos blancos y luego los quesos

ahumados. Fue verificado por el CC y comprobados por el Sr. Notario y Jose Ignacio Iturrioz, según el DC02. Labor que se realizó correctamente.
Las neskas fueron debidamente adiestradas para manipular los quesos durante todo el proceso de Cata por parte de Jose Ramón Gartzia.

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

Se presentaron todos los miembros del jurado.



- 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



- Cata final.



- 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.



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

Una vez conocidos los datos de las puntuaciones, recogidos del equipo de informática, Jose Ignacio Iturrioz, caligrafía los diplomas con los nombres de los cinco finalistas. A destacar, además de los premios habituales, por primera vez hemos incorporado poner al ganador una txapela de Campeón del Concurso de Quesos de Ordizia, la misma le fue puesta a Julen Arburua por el alcalde Adur Ezenarro.



- Subasta.

Se llegó a pujar el medio queso en 9000€ y fue adquirido por Pablo Soto del restaurante Beti Jai Berria de Donostia. "Como cocinero apoyo los productos de aquí, que además son de altísima calidad. Qué menos, sabiendo que de esta manera ayudamos a nuestros pastores y que esos 9.000 euros irán destinado a la personas mayores que se encuentren en la Residencia San José o vivan solas en sus domicilios.

- Varios.

Este año, como novedad, se han instalado tres pantallas gigantes: una dentro del frontón, otra en la plaza Garagartza y la última alrededor del palacio Barrena. Con conexión en directo.

- Locutoras. Contamos con Arantxa Arza como presentadora del evento, que como siempre lo hizo muy bien. También en esta edición y por primera vez se transmitió con el lenguaje de signos todo el evento, gracias a la gentileza de nuestra cofrade Amagoia Osinalde que lo hizo de forma impecable.



- Informática.

Funcionó todo perfectamente y rápido, a tener en cuenta que fueron los miembros de la Cofradía quienes se encargaron de pasar los datos a las tablets y ordenador.



- Prensa.

Este año, también, ha habido mucha prensa aunque menos que en otras ocasiones,, TVs y radios, redes sociales, etc, aunque echamos en falta a algunos medios, Tele Donosti, Tele 5 y alguno más.

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

GOIERRIKO HITZA

SEGURA IRRATIA

ETB

ONDA VASCA

DIARIO VASCO (Argazkilaria)

SUSTRAIA ETB

ANDONI MUNDUATE (txinatarrentzat dokumentala)

JUAN CARLOS MEDIAVILLA (Argazkilaria)

NOTICIAS DE GIPUZKOA (Argazkilaria)

DIARIO VASCO (Rafa Arizmendi)

GARA (Gorka Rubio)

EUSKADI IRRATIA

DIGITALAK (FORU ALDUNDIARENTZAT)

RADIO EUSKADI

JOSETXO MARIN (Argazkilaria)

EUROPA PRESS

GOIERRI TELEBISTA

DIARIO VASCO (Eli Belaunzaran)

EDUARDO SERRANO (Argazkilaria)

BERRIA (Julen Aperribai)

ONDA CERO



ATENCION A INVITADOS Y AUTORIDADES.

Iñaki Almandoz fue el responsable de atender y acompañar a las personas invitadas y autoridades que nos visitan.

Se atendió a varios grupos de invitados tales como los participantes en un foro sobre pastoreo organizado por Hazi, los franceses de este grupo fueron atendidos por Manuel Iturrioz y al resto, sobre todo catalanes, Jesus Mari Ormaetxea.

También estuvieron un grupo de pastores canarios de la mano de Batis Otaegi de la Escuela de Aranzazu, miembros de la Academia Vasca de Gastronomía con su presidenta Marimar Churruca, autoridades e invitados al Concurso.



Cofrades participantes en el Concurso.

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| . Jose Ignacio Iturrioz | . German Berakoetxea |
| . 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 |
| . Jose Angel Ormaetxea | . Anaiz Markiegi |
| . Jose Mari Lizarazu | . Amagoia Osinalde |
| . Kike Muñoz | . Arantxa Fernandez |



2.4 IV CONGRESO INTERNACIONAL DE QUESO.ORDIZIA

La Cofradía del Queso Idiazábal de Ordizia contando con la colaboración del Ayuntamiento de Ordizia y dentro de los Cursos de Verano de la EHU/UPV, organizó el 4 de Octubre 2019, el IV Congreso Internacional de Queso. Ordizia, que se celebró en el Salón de Actos del Palacio Barrena de Ordizia.



Previamente, el 30 de Septiembre se presentó a la prensa el Congreso en el Palacio Miramar de Donostia, sede de los Cursos de Verano de la EHU/UPV, presentación que corrió a cargo de las siguientes autoridades y responsables del Concurso:

- . Itziar Alkorta, Directora de los Cursos de Verano de la UPV/EHU
- . Imanol Lasa, Diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural.
- . Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del G.V.
- . Adur Ezenarro, Alcalde de Ordizia.
- . Manuel Iturrioz, Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.
- . Jose Ignacio Iturrioz, Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

También durante este acto, el ordiziarra Mikel Urretabizkaia presentó el documental “Gazta” seleccionado para el Festival de Cine de San Sebastian.

Al igual que en la edición anterior, el IV Congreso, tiene como objetivos:

- Organizar un encuentro entre los diferentes actores relacionados con el QUESO DE MONTAÑA en general, el QUESO IDIAZABAL en particular y las actividades de TURISMO Y

GASTRONOMÍA relacionados con este último.

- La valoración del Queso Idiazabal desde diversos aspectos.
- Convertirse en un instrumento a ser utilizado como vía de comunicación e intercambio de soluciones a los problemas que su actividad plantea.

CRONICA DEL IV CONGRESO DEL QUESO. ORDIZIA.

El Congreso fue inaugurado por Adur Ezenarro, Alcalde de Ordizia y Markel Olano, Diputado General de la Diputación de Gipuzkoa.

Consideración previa a la celebración del IV congreso es la constatación que la actividad goza de prestigio entre el Colectivo de pastores. Lo confirma el hecho que la participación llegase a ser de 52 personas, en su mayor parte pertenecientes al Colectivo, que es una cifra de las más numerosas, entre los eventos que agrupa los Cursos de Verano de la UPV.

El hecho de que los temas expuestos por los ponentes, han sido seguidos con mucha atención, quedó de manifiesto en la mesa redonda del final del Congreso, donde fueron ampliamente debatidos. Todas las exposiciones en general fueron objeto de ampliamente desarrollados, pero podríamos destacar las continuas referencias de los

ponentes al beneficio que supone la ganadería extensiva para el mantenimiento de la biodiversidad y el enfriamiento del planeta.



Destacaron en ese aspecto las aportaciones de Jesús Garzón , biólogo de talla mundial, compañero de trabajo de Rodríguez de la Fuente, alma mater del parque natural del Monfragüe y máxima autoridad en la recuperación del lince ibérico y el águila real, trabajador incansable ante las Instituciones nacionales y europeas en defensa de la ganadería extensiva. Iniciativas que están consiguiendo, por un lado una diferenciación de los ecológicamente saludables efectos de esta ganadería frente a los perjuicios que ofrece en este mismo campo la intensiva, y por otro y como consecuencia de este trabajo la reacción positivamente activa de esta mismas Instituciones ante la ganadería extensiva.

Aportó una cascada de datos obtenidos en numerosos estudios de campo en los que ha participado, referidos al número de Tm de estiércol de calidad excepcional, sin antibióticos ni medicamentos y transporte de semillas incorporadas que hacen que los amplios espacios por los que transcurren las cañadas, sean perfectamente distinguibles por su frondosa biodiversidad. Su consecuencia inmediata es que si queremos recuperarla, y luchar contra el cambio climático, es necesaria la vuelta a explotaciones ganaderas extensivas lo más cercano posible a las de antaño. Como curiosidad en la que se reafirma, el humus que genera la actividad ocupado por las raíces de la cubierta herbácea profunda que luego lo colonizan, es mucho más estable ante las aguas torrenciales, copiosas nevadas, vientos y cualquier otro tipo de fenómeno natural, que el que está ocupado por el bosque.

En su opinión se debían organizar, sobre el tema y cuantos más mejor, seminarios que derribasen muchos mitos establecidos sin fundamento científico relacionados con estos conceptos. Como curiosidad, añadir que este ilustre ponente es un profundo conocedor de la vida y obras de nuestro ilustre vecino Andrés de Urdaneta, sobre el que departimos no tanto, por cuestión de tiempo, como nos hubiese gustado.



También fue seguida con muchísimo interés la exposición de la profesora de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, Marian Ramo, que dejó en evidencia, lo que supone la iniciativa de la Facultad de hacer partícipes a los alumnos de la experiencia de la Trashumancia de largas distancias, para socializar el conocimiento de la actividad.

Expuso de una forma amena y clara los retos a los que se van a enfrentar los ganaderos extensivos, en la próxima década. Insistió en la necesidad de cohesión y coordinación del colectivo, para poder intervenir en los centros de toma de decisión previo al establecimiento de la nueva PAC (política agraria común) de la UEE. Una vez redactada y aprobada, insistió en la imposibilidad de cambio. La prueba que es necesario hacerlo, está en la diferencia de consideración del Sector en Francia, donde si están organizados interviniendo por ello en los centros de decisión, con respecto a los españoles que al no hacerlo, son un juguete de la administración, de las indocumentadas pero muy activas asociaciones ecologistas, y en consecuencia están olvidados de la mano de dios.

El Turismo y la gastronomía ligados al queso, lo presentó Alejandro Peñafiel, gerente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria. Trató de la filosofía del proyecto que gestiona el “Tasty Cheese Tour”, que consiste básicamente en un tipo de turismo gastronómico- cultural con el que se establecen lazos emocionales entre el visitante y el producto, que lo fidelizan a futuro con el producto, incluso posteriormente en sus lugares de origen. También desde su campo de trabajo, advirtió sobre la necesidad de agrupación del Sector, no solo para su reconocimiento, sino desde aspectos tales como reducción de costos, aplicación de criterios sanitarios comunes, políticas de comercialización, etc.



La comercialización del queso, estuvo presente en la exposición de Peio Etchelecu gerente de la Quesería Adour de Iparralde, dedicada a la fabricación y comercialización de diferentes tipos de este producto. También y desde la actividad y el puesto en la empresa de la que proviene, entre otros temas planteó la urgente necesidad de agrupación del Sector y expuso su visión de lo que debían ser las relaciones con los pastores no elaboradores, basada en criterios de colaboración, cooperación y precios justos de la leche. Esto último vendría como consecuencia, además de una visión social del País, de la aplicación de medios tecnológicos y sistemas de producción modernos que unido a la consecución de una mayor mayor rentabilidad de los procesos, garantizarían el cumplimiento de los continuos y progresivos incrementos de los requisitos de seguridad alimentaria, a los que el elaborador individual le va a costar cada vez más difícil responder.

Inés Argárate con su yerno Aitor Mantxola del caserío Makatza junto con Nagore Martín del caserío Egotza, nos expusieron los problemas que tuvieron que solucionar a la hora del relevo generacional, y las soluciones que les dieron. Es de resaltar que tanto Inés, Nagore como Pedro, pasaron de trabajar y vivir en el entorno totalmente urbanita a trabajar y vivir en el entorno rural. Y que la titularidad del caserío Egotza, pasó de manos de Inés a las de Nagore.



La mesa redonda, se alargó por casi, 2,30 horas. En ella, además de debatirse en profundidad los temas presentados en las diferentes ponencias, se definieron los que serán tratados en el V Congreso del queso. Ordizia, a celebrarse el próximo año, hizo el cierre de esta Edición.

A continuación del Congreso, los asistentes se trasladaron al cine Etxezarreta, donde pudieron contemplar el documental *Gazta*, del realizador ordiziano Mikel Urretabizkaia, recientemente presentado en el Festival de Cine de San Sebastián, en el apartado dedicado a la Gastronomía y en cuya realización también participa la Cofradía de Ordizia, del queso Idiazabal, organizadora de este Congreso.

2.5. XXXII CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”

Se ha celebrado este Certamen coincidiendo con el miércoles, día de feria en Ordizia, el 16 de Octubre 2019. Se celebró en los arkupes del Ayuntamiento, con una aceptable asistencia por parte del público.

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 9 quesos que no se pagaron a los pastores. A cambio, se les invitó a comer en el Restaurante Martínez.

El ganador del año 2017 Jose Miguel Odriozola “Agerre-buru” nos comunicó que por circunstancias excepcionales no se presentaba al Concurso.

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

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

La mesa del Jurado fue representada por los siguientes componentes

PRESIDENTE

Jose Juan Castillo

Cocinero fundador “nueva cocina vasca ”

TECNICOS

Marta Albisu

Técnica Queso Idiazabal

Patxi Perez Elortondo

Técnico Queso Idiazabal

COCINEROS

Xabier Zabaleta

Rte “Aratz” de Donostia (JAKITEA)

Fede Pacha

Escuela de Cocina Luis Irizar de Donosti

PERIODISTA

Josema Azpeitia

Revista “ONDOJAN” de Donostia

INVITADO

Carlos Madrazo

OKE Saskibaloia de Ordizia, en su 50 Aniversario

El nivel de Quesos presentados fue, una vez más, extraordinario, Julen Arburua de la quesería Kortaria de Lekaroz, superó la puntuación de 8,50 que le acreditó como ganador del Queso de Oro con 8,86 puntos.

La clasificación fue la siguiente :

QUESO	NOMBRE PASTOR	LETRA	PUNTUACIÓN
2019	JULEN ARBURUA "KORTARIA" (LEKAROS)	A	8,86
2016	JOSEBA INSAUSTI "OTATZA" (ORDIZIA)	C	8,83
2018	JULEN ARBURUA "KORTARIA" (LEKAROS)	G	8,76
2012	JON ETXEBARRIA "IPIÑABURU" (ZEANURI)	D	7,99
2015	JON ETXEBARRIA ("IPIÑABURU" (ZEANURI)	I	7,87
2013	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	B	7,71
2011	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	H	7,32
2014	KARMELE MURUA " ONDARRE " (SEGURA)	F	7,15
2010	J.ARANBURU ELKARTEA (IDIAZABAL)	E	6,90



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.

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

2. Saria: ZILARREZKO DOMINA eta 200 €

2º Premio: MEDALLA DE PLATA y 200 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

- MAITANE ALVAREZ (Ordiziako zinegotzia).
- JOSE MARI UZTARROZ (Idiazabal gaztaren jatorri Lehendakaria).

3. Saria: BRONTZEZKO DOMINA eta 100 €

3er Premio: MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

- JESUS MARI LARIZ (Ordiziako zinegotzia).
- JESUS MARI ORMAETXEA jauna (Ordiziako Gaztaren Kofradia Maisu Handia)

Una vez finalizado el Certamen, se efectuaron unas fotos con todos los pastores, miembros del Jurado, autoridades y organizadores de la Cofradía. La comida posterior se celebró en el Restaurante Martinez, asistiendo 17 comensales, participando los pastores con sus acompañantes, 3 miembros del Consistorio y 4 de la Cofradía.

Medios de Comunicación:

- Diario Vasco/EITB Informativos/Noticias Gipuzkoa/Hitza/Goierri Telebista/Onda Cero.
- La repercusión mediática fue más que aceptable, fuimos noticia en Teleberri y también con artículos en los periódicos del día siguiente.

Varios:



2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.

Este año también, continuamos la labor de divulgación del conocimiento del Queso Idiazabal y Ordizia fuera de nuestra localidad, por mediación de catas y actividades diversas.

A continuación describimos los 20 eventos en los que hemos participado a lo largo del 2019.

CATAS FITUR MADRID

El sábado 26 de enero, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, convenida con Basquetour, ofreció una cata de Queso Idiazabal en colaboración con la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi, GASTROMUSEUM, dentro de la Feria de Turismo FITUR 2019 se celebró en el recinto de IFEMA de Madrid.

Se ofrecieron las catas de Queso Idiazabal y Sidra en el espacio gastronómico habilitado en el Stand de Euskadi.

Las catas consistieron en un formato corto de unos 25 minutos para el Queso y otros 25 minutos para la sidra, con las que colaboramos, 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, Tomas Bosque, Aquilino Harto, Ángel Pulgar y Leire Arandia.



FERIA XANTAR´19 OURENSE

Invitados por el Sr. J. Javier Pavón Rivo de EXPOURENSE, y dentro del 15º encuentro internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas XANTAR 2019, el jueves 7 de febrero 2019, una delegación de la Junta Directiva de FECOGA, entre los que se encontraban Arantxa Fernández y Jesús Mari Ormaetxea de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, participaron en Xantar, la Feria Internacional de Turismo Gastronómico celebrada en el recinto ferial de Ourense.

En esta ocasión, la organización habilitó un espacio para la exposición de los distintos productos que representamos las Cofradías, donde expusimos y presentamos nuestro queso Idiazabal, así como repartimos folletos y propaganda.



La Jornada de las cofradías comenzó con la celebración de un acto central, presidido por Alejandro Rubín, Director Gerente de Expourense, Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA y un representante de las cofradías portuguesas.

Las distintas cofradías tuvimos la ocasión de presentar a nuestra cofradía y su próximo capítulo. Recibimos una placa como recuerdo de la jornada.



DEGUSTACION QUESO IDIAZABAL. KALDEDEROS ORDIZIA.

Por segunda vez, la Comisión organizadora de la Comparsa de Kaldederosde Ordizia, nos solicita la colaboración de la Cofradía, para el Acto Central a celebrar en la Plaza Nagusia el 23 de febrero 2019.

Por nuestra parte nos ofrecemos a repartir “pintxos de queso Idiazabal” así como servir sidra al público asistente, desde un puesto montado al efecto.

Se repartieron cinco quesos en cuñas, siendo aproximadamente unas 350 raciones las servidas. Los quesos fueron donados por la D.O. Idiazabal.

Por parte de la Cofradía asistieron ataviados con nuestra vestimenta, los cofrades: Antton Murgiondo / Pedro Mari Arana, Arantxa Fernández, Tomas Bosque, Martín Sagastizabal y Jesus Mari Ormaetxea.

Este tipo de actividades las encuadramos dentro de la colaboración que mantiene la Cofradía con distintas Asociaciones de Ordizia, que a su vez sirven para visualizar nuestras actividades a los ordizianos.

La Comisión de Kaldederos, nos agradeció la participación de la Cofradía.



CATA GALA DEL PINTXO DE DONOSTIA

El 26 de febrero 2019, tuvo lugar en el Palacio Miramar de San Sebastián la primera Gala del recientemente creado Instituto del Pintxo Donostiarra.

A instancias del Instituto del Pintxo, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, fue invitada a participar con un stand, para hacer una degustación de Queso Idiazabal, entre las mas de 300 personas invitadas.

Por parte de la Cofradía asistimos, Luis Iraola, Alberto Garín, Manolo Iturrioz, José Ángel y Jesus Mari Ormaetxea.



CATA ASOCIACION DE FAMILIAS “DEUSTO” / SENIDE ELKARTEA

El jueves 21 de marzo 2019, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata comentada de Queso Idiazabal, en los locales del Centro Municipal Bidarte de Deusto (Bilbao).

El origen de esta cata, data de la visita que realizó el grupo de montaña de la Asociación a Ordizia, cuándo realizaban la “ruta del Idiazabal” y coincidieron con la cata que realizamos a Kimetz en D’Elikatuz. En la misma, les propusimos hacerla en Bilbao, a lo que accedieron gustosamente.

Desde un principio quisimos dar un carácter divulgativo a la cata atreves del mundo del pastoreo y como consecuencia el queso, tal como mostramos en los carteles publicitarios.

La cata la comenzamos explicando el origen y función de nuestra Cofradía, por Jesus Mari Ormaetxea así como la vinculación con el sector primario a través del Mercado Semanal y el compromiso adquirido para la difusión y conocimiento de este tan apreciado producto, por parte de José Ignacio Iturrioz.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Manuel Iturrioz, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal, sin olvidarnos de hablar de la oveja Latxa y su contexto de manejo extensivo y por tanto beneficioso a la sostenibilidad y medio ambiente.

En un principio, propusimos elaborar “in situ” un queso por parte de Jon Etxebarria, pastor de Gorbeia de la quesería “IPIÑABURU” de Zeanuri pero por norma del Centro, no se pudo hacerlo.

La elaboración y el manejo de las ovejas lo mostramos en videos, que con las explicaciones de Jon, resultaron muy amenas e interesantes.

Se cataron tres quesos, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración. Asistieron 65 personas que mostraron mucho interés, siendo las intervenciones continuas y numerosas.



COLABORACIÓN ZAPOREAK DONOSTIA.

El domingo 31 de marzo, estuvimos en Donostia ofreciendo Queso Idiazabal en la carpa que la Asociación Zaporeak instaló en el Paseo de Francia de Donostia, al objeto de recaudar fondos para las ayudas que están ofreciendo en los campos de refugiados de Chios y Lesbos en Grecia y más recientemente en Mozambique.

Esta colaboración, solicitada por el presidente de la Asociación, Peio García Amiano, se enmarca dentro de las exposiciones que se van a exponer en los museos de San Telmo, Tabakalera y posteriormente en D'Elikatuz de Ordizia, para dar a conocer la historia del cocinero Juan Mari Arzak, impulsor del movimiento de la nueva Cocina Vasca.

La degustación consistió en un plato que incorporaba un huevo frito con pimientos, Txistorra y queso Idiazabal, un “guiño” a uno de los platos preferidos de Juan Mari.

Los 5 quesos que se degustaron fueron donados por el CRDOP Idiazabal y fueron distribuidos con la participación de los cofrades: Alberto Garin, José Ramón García, Luis Iraola y Jesus Mari Ormaetxea.

Posteriormente, el 14 de abril la Cofradía participó nuevamente con Zaporeak en la carpa que se instaló en la Plaza Zuloaga participando nuestros cofrades Martin Sagastizabal, Pedro Mari Arana y Antton Murgiondo.



CATA MUSEO SAN TELMO DONOSTIA

El sábado 27 de abril 2019, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata comentada de Queso Idiazabal, en el Museo San Telmo de Donostia, con motivo de la muestra exposición que sobre la Nueva cocina Vasca a través de su cocinero más representativo, Juan Mari Arzak, se está celebrando en una de sus salas.

La invitación nos vino de la mano de Agurtzane Garay, Responsable de Mediación del Museo.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Manuel Iturrioz, quien contó con la colaboración de los demás miembros de la Cofradía que participaron en el acto.

Se elaboró un queso de forma artesanal por parte del pastor Joseba Insausti (Otatza Gaztandegia de Ordizia).

Se proyectaron varios videos sobre el pastoreo y la elaboración de quesos.

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

Por parte de la Cofradía asistimos:

Manuel Iturrioz, Leire Arandia, Arantxa Fernández, José Ramón García, Alberto Garín, José Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



DEGUSTACIÓN CATA PRODUCTOS GASTROMUSEOS

El 02 de mayo 2019 en el Centro D'ELIKATUZ de Ordizia, recibimos la visita de representantes del sector turístico que participaban en el "Foro Mundial de Turismo Gastronómico" que se celebraba en Donostia, organizado por la Organización Mundial de Turismo (OMT) y el Basque Culinary Center (BCC).

Aprovechando esta ocasión, la Asociación de Gastromuseos de Euskadi, organizó una visita a D'ELIKATUZ para presentarles su proyecto y ofrecerles una degustación de los productos que representan.

Después de la presentación del proyecto, los participantes hicieron una visita a los stands que preparamos con los distintos productos que fueron sidra, txakoli, vino de rioja y queso Idiazabal.

Por nuestra parte, se les hizo una presentación y degustación de queso Idiazabal.

Asistieron más de 20 personas provenientes de distintos países de Europa como Polonia, Grecia, Turquía, Chequia,...

Por parte de la Cofradía estuvimos Luis Iraola, Tomas Bosque y Jesus Mari Ormaetxea.



CATAS DE QUESO IDIAZABAL EXPOVACACIONES BEC BARAKALDO 2019

El 11 de mayo 2019 a instancias de BASKETOUR, realizamos tres 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 11,30 concluyendo a las 14,00h, con una duración aproximada de 30 minutos cada una, a cada cata asistieron entre 30- 40 personas, previo aviso por megafonía.

Las catas fueron dirigidas por los cofrades:

- Jesus Mari Ormaetxea, hizo la presentación y 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.

- Jose Ignacio Iturrioz, hizo una presentación del Mercado de Ordizia y como consecuencia su implicación en el Sector primario y desglosó brevemente, los atractivos turísticos de Ordizia y el Goierri. Se repartieron folletos sobre el Idiazabal y turísticos del Goierri.

- Manuel Iturrioz, dirigió la cata explicando qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación. También dio a conocer cómo se cata un Queso Idiazabal, recorriendo los 8 parámetros sensoriales del mismo. Hizo hincapié en la importancia de la oveja Latxa y Karrantzana, no estabulada y como consecuencia, el pastoreo en el medio rural y de lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno.

Se explicó detalladamente en cada una de las intervenciones que el queso con D.O. Idiazabal tiene una demarcación geográfica que corresponde a Euskadi y Navarra y que por tanto hay magníficos quesos Idiazabal en Bizkaia, pusimos varias veces el vídeo de “Ipiñaburu” de Zeanuri.

Se cataron dos quesos de montaña de la Quesería “Aizpea” y uno más joven del pastor Joseba Insausti de la Quesería “Otatza”.

Las catas fueron acompañadas con la proyección de unos videos sobre la elaboración y el pastoreo

Según los comentarios que recibimos, las Catas quedaron muy lucidas y con muy buena participación.



CATA ESCUELA COCINA LUIS IRIZAR EN LA QUESERIA ONDARRE DE SEGURA

Continuando con la iniciativa que el pasado año iniciamos desde FECOGA, para 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 viernes 31 de mayo 2019, hicimos una presentación a los alumnos de la Escuela de Cocina Luis Irizar de San Sebastián, en las instalaciones de la Quesería ONDARRE de Segura.

Les presentamos y explicamos 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.

A continuación y 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 Jesus Mari Ormaetxea, Vice-Presidente de FECOGA.

Fueron 21 los alumnos presentes, procedentes de Andalucía, Castilla, Galicia, Madrid, Aragón, País Vasco, Navarra y México.

Después de ver las dependencias, se realizó una cata y degustación de Queso Idiazabal. Comenzamos explicando el origen de la vinculación de Ordizia con el sector primario y en especial con el queso de oveja Latxa, a través de su centenario Mercado Semanal. La Cata fue dirigida por Manuel Iturrioz, de la Cofradía de Ordizia, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal, sin olvidarnos de hablar de la oveja Latxa y su contexto de manejo extensivo y por tanto beneficioso a la sostenibilidad y medio ambiente.

En el transcurso de la cata, 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 tres quesos, dos de ellos blancos de distinta maduración y otro ahumado, extraordinarios en sus características.

La cata fue seguida con muchísimo interés y la intervención de los alumnos fue continua e interesante.

Durante la presentación y posterior cata, contamos con la presencia Visi Irizar, Directora de la Escuela y los profesores de cocina Henry Ocelli y Josetxo Lizarreta, quienes aportaron su gran saber y experiencia.



DEGUSTACION QUESO IDIAZABAL. ESCUELA URDANETA.

Con motivo de la celebración de Fin de Curso en la Escuela Pública Urdaneta de Ordizia, que se celebró el 15 de junio 2019, la comisión organizadora nos ha pedido a la Cofradía el colaborar en este evento, con una degustación de Queso Idiazabal para los alumnos, profesores y padres participantes.

Se repartieron cinco quesos en cuñas, tres de ellos los trajimos troceados y envasados al vacío y los otros dos los cortamos “in situ”, siendo aproximadamente unas 400 raciones las servidas. Tres quesos fueron donados por la D.O. Idiazabal y los otros dos los pusimos la Cofradía.

Por parte de la Cofradía asistieron ataviados con nuestra vestimenta, los cofrades: Pedro Mari Arana, Martín Sagastizabal y Felix Murua.

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



CATA OTEGIENEA.

Con motivo de la celebración de las Fiestas del Barrio de Otegienea de Ordizia, que se celebró el 21 de junio 2019, la comisión organizadora solicitó a la Cofradía el colaborar en este evento con una cata degustación de Queso Idiazabal para los vecinos y demás participantes.

Tras una presentación de la Cofradía y la labor que hace en pro del mercado de Ordizia, del queso Idiazabal y como consecuencia a los pastores y baserritarras que cuidan de nuestros montes, dimos comienzo a la cata de queso.

Se explicó las características de la elaboración de un Idiazabal y como se cata, teniendo en cuenta los ocho parámetros sensoriales del queso Idiazabal.

Se cataron tres queso de distinta maduración uno de ellos ahumado, los cuales fueron repartidos entre los asistentes a la cata y las personas que se encontraban en los alrededores.

Por parte de la Cofradía asistieron ataviados con nuestra vestimenta, los cofrades: Arantxa Fernández, Manuel Iturrioz, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea. Este tipo de actividades las encuadramos dentro de la colaboración que mantiene la Cofradía con distintas Asociaciones de Ordizia, que a su vez sirven para visualizar nuestras actividades a los ordizianos.

Las 40 personas que asistieron a la cata nos agradecieron de forma especial, no solo la calidad del queso catado, que fue de Jose Insausti (Otatza) sino además, el relato que está detrás del consumo de un queso elaborado por pastor.



VI FIESTA GASTRONOMICA QUESOS ASTURIANOS.

El 26 de junio 2019 fuimos invitados por el Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos a participar en la VI Gran Fiesta Anual Gastronómica, que se celebró en la sidrería El Ferroviario de Oviedo.

Un año más, 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 (ahumado y blanco) Idiazabal de Joseba Insausti de la Quesería Otatza de Ordizia, describiendo las características de estos quesos.

Para la degustación se seleccionaron cinco tipos diferentes de quesos que fueron armonizados con vino y sidra. Los quesos degustados fueron:

Otatza y además otros cuatro quesos internacionales:

Cheddar (Gran Bretaña), Gorgonzola (Italia), Gran Biraghi (Italia) y Chevre d'Argent (Francia).

El Acto que contó con la presencia de la Directora General de Desarrollo Rural y Agroalimentación del Gobierno del Principado de Asturias, María Jesús Aguilar; el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Oviedo, Alfredo García Quintana; el director de Agricultura de la Delegación del Gobierno de España, Enrique Rodríguez Nuño; el alcalde de Piloña, Iván Allende y la concejal de Caso, Pilar Ruiz, con los que fuimos presentados y compartimos experiencias.

Así mismo, mantuvimos una conversación con Isaura Souza, presidenta de la Asociación de Queseros Artesanos del Principado de Asturias, que se interesó por el Congreso de Quesos que organizamos en Ordizia.

También departimos con Ignacio Bosch, director del parador de Cangas de Onís y con David Rodrigo Bargondia, director comercial de Bodegas Carlos Serres del grupo Vivanco de La Rioja. Ambos estuvieron interesados en que realizásemos una cata de quesos Idiazabal en sus establecimientos.

Por parte de la Cofradía asistimos los cofrades Luis Iraola y Jesus Mari Ormaetxea.



CATA MARIDAJE QUESO Y VINO TUDELILLA LA RIOJA

El sábado 06 de julio 2019, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia junto con la Cofradía del Vino de Rioja, realizamos una CATA COMENTADA DE QUESO D.O. IDIAZABAL Y VINO DE GARNACHA RIOJANAS.

Evento que se llevó a cabo en la localidad de la Rioja Oriental de Tudelilla con la colaboración de su Ayuntamiento y la Asociación de Amigos de dicha localidad, todo ello encuadrado en la II Feria del Vino TUDELILLA, "GARNACHA SENSACIONES".

Previo a iniciar la misma, se hizo una presentación del evento por parte de Pilar Navarro, Responsable de Promoción Empleo Local, Javier Gracia y Jesus Mari Ormaetxea de las respectivas cofradías.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomas Bosque, quien contó con la colaboración de los demás miembros de la Cofradía que participaron en el acto. Se elaboró un queso de forma artesanal por parte de nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz, siendo la primera vez que lo hacemos en un evento de estas características. La experiencia fue muy positiva y seguida con gran interés por los participantes.

Simultáneamente, se proyectaron varios videos sobre el pastoreo y la Cofradía.

Se cataron tres quesos, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración de la Quesería Otatza y el viejo de Aranburu.

Respecto a los vinos que acompañaron la cata, se realizó con un blanco joven de Ortega Ezquerro y un vino tinto garnacha Prago de Sáenz Yustes, ambos de la localidad.

Por parte de la Cofradía asistimos Tomas Bosque, Martin Sagastizabal, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea. De la Cofradía del Vino Rioja, asistió su Gran Maestre Javier Gracia así como otros 3 miembros de la Cofradía, quienes se encargaron de explicar las características de los vinos probados y servirlos a los participantes.

A la cata asistieron 40 personas, previa invitación venidas la mayoría de Logroño, Arnedo y Zaragoza además del pueblo.

El alcalde del Ayuntamiento de Tudelilla Raúl Lavega junto con los responsables de la organización, a quienes agradecemos sus atenciones, nos invitó a comer en un bar de la localidad.

Al término de la cata, tuvimos la oportunidad de visitar un bonito calado (Bodega) propiedad de Oscar Eguizabal.



CATA DEGUSTACION CLAUSURA EXPOSICION JUAN MARI ARZAK

El miércoles 12 de septiembre 2019, a petición de D'Elikatuz asistimos a la clausura de la Exposición sobre Juan Mari Arzak "El mundo entero pintado de cuatro colores". Un recorrido por la gastronomía vasca a través de la figura de Juan Mari Arzak y de las sensaciones de la alta cocina desde su faceta más artística.

El nutrido grupo que participó en la clausura siguieron con gran interés las explicaciones de Gema López sobre su contenido y posteriormente efectuaron una visita guiada al Centro.

Al término de la visita nuestra Cofradía ofreció una cata de queso Idiazabal con los quesos de los ganadores del reciente Concurso celebrado en Ordizia con quesos del ganador Julen Arburua y del segundo clasificado el ordiziarra Joseba Insausti acompañados con una degustación de txakoli de la Bodega Bengoetxe de Olaberria. La gente quedó encantada.

De la Cofradía estuvimos Jose Ignacio Iturrioz, Martin Sagastizabal, Jose Ramón García y Jesus Mari Ormaetxea.



CATA-DEGUSTACION DE QUESO IDIAZABAL ZINEMIRA 24/09/2019

Este año, es la 6ª 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 2,00 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 encontraba el equipo directivo de la premiada película "La Trinchera" que participando Jose Mari Goenaga con nosotros, en el corte y reparto de quesos, además de actores, productores, distribuidores y un largo etc de personas nacionales y extranjeras relacionadas con el mundo del cine.

En esta ocasión ofició de "speaker" nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz quienes de una forma amena y repetitiva, explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora, sus

características más personales, las distintas variedades, etc., al mismo tiempo fue elaborando un queso de forma artesanal.

La exposición de la Cata, se hizo en euskera y castellano principalmente, también se atendió en francés y en inglés.

Se cataron tres quesos, uno ahumado y dos blancos de distintas maduraciones, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes y se degustaron otros 9 quesos.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 8 de sus miembros y además, el presidente de FECOGA Juan Manuel Garmendia.

Repartimos entre los asistentes del orden de 1000 trozos de queso y mas no porque 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 DOCUMENTAL GAZTA ZINEMALDIA DE DONOSTIA.

Con motivo del estreno de la proyección del documental Gazta en el Zinemaldia de Donostia, se puso en contacto con nosotros Mikel Urretabizkaia director del mismo, para decirnos que Anuska de HAZI le daba el OK para que hiciésemos una cata maridaje del Queso Idiazabal y txakoli, dirigida por la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia con la colaboración de Mikel Garaizabal.

La cata se celebró en la Carpa instalada por el Gobierno Vasco en el Kursaal, el viernes 27 de septiembre a las 18,30h.

Tras una presentación de Mikel Urretabizkaia y de la Cofradía y como no a los pastores asistentes dimos comienzo a la cata maridaje de queso y txakoli.

Los asistentes cataron 3 diferentes tipos de quesos, uno de ellos ahumado y 3 txakolis de las denominaciones de Guetaria, Bizkaia y Araba.

En el transcurso de la cata, nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz elaboró de forma artesanal un queso en presencia del público.

La cata fue seguida con mucho interés participando también los pastores que asistieron a la misma entre los que se encontraban Eli Arrillaga, Mikel Etxezarreta, Julen Arburua y sus padres, Eneko Goiburu y los padres de Joseba Insausti.

Entre los asistentes se encontraban, entre otros, Adur Ezenarro alcalde de Ordizia y varios concejales, Elena Arzak, los directores de cine Jon Garaño y Jose Mari Goenaga.



CATA GURE TXOKO DE BILBAO

El lunes 14 de octubre 2019, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal, en la sociedad “Gure Txoko” de Bilbao.

Esta cata fue organizada a través del miembro de la Junta directiva de la sociedad Jose Luis Gil (Director del Área de Servicios a Empresas de la Cámara de Comercio de Bilbao), amigo de Jesus Mari Ormaetxea de los tiempos en que trabajaban juntos.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomas Bosque, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal, sin olvidarnos de hablar de la oveja Latxa y su contexto de manejo extensivo y por tanto beneficioso a la sostenibilidad y medio ambiente.

En el transcurso de la cata, el pastor Jon Etxebarria de la Quesería Ipiñaburu de Zeanuri elaboró de forma artesanal un queso, mostrando y explicando cada fase de su elaboración.

Simultáneamente, se proyectaron varios videos sobre el pastoreo, su elaboración y la labor que hace la Cofradía en su promoción a través de la organización de concursos, congresos, catas, etc.

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

A la cata asistieron 32 socios que participaron de forma muy activa y que aparte de la degustación, se les transmitió los valores que se defienden a través del consumo de este singular producto como son los valores ecológicos, la fijación de población en el ámbito rural y la conservación de nuestros montes.

El ambiente que se creó fue francamente emocionante y muy participativo, propiciando el interés por la compra de quesos al pastor.

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



CATA ESCUELA HOSTELERIA DE LA CAMARA DE COMERCIO DE MADRID

Desde la Escuela de Hostelería de la Cámara de Comercio de Madrid, se pusieron en contacto con nosotros por mediación de Fernando Gurucharri, Presidente de la Asociación Española de Catadores y que en el Concurso de Quesos de Ordizia de este año participó de jurado.

Nos proponían el dar una clase sobre el Queso Idiazabal en el curso “Cheesemaster – Experto en quesos” que están impartiendo en la Escuela. La cual hicimos el 28 de Octubre 2019.

Al sugerirles sobre qué tipo de “master” deberíamos de dar nos pidieron hacerlo de forma similar a la que dimos el pasado año a los alumnos del XVI Curso de Maestresala, a la que asistieron profesionales de distintos Restaurantes de Madrid. En esta ocasión los alumnos asistentes procedían del mundo de la hostelería, de tiendas especializadas “delicatesen”, sumilleres y de la Asociación de Catadores de España.

Comenzamos explicando el origen y función de nuestra Cofradía así como la vinculación de Ordizia con el sector primario a través de su centenario Mercado Semanal y como consecuencia con el mundo del queso.

La Cata fue dirigida por Jose Ignacio Iturrioz, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal, sin olvidarnos de hablar de la oveja Latxa y su contexto de manejo extensivo y por tanto beneficioso a la sostenibilidad y medio ambiente. También asistieron los cofrades Jose Ramón García, Ángel Pulgar y Jesus Mari Ormaetxea.

En el transcurso de la cata, el pastor Ricardo Remiro de Eulate, elaboró un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles a los alumnos. Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado. Todos ellos extraordinarios en sus características.

La cata fue seguida con muchísimo interés y la intervención de los alumnos fue continua e interesante, transcribo lo enviado por la Coordinador de Formación Raquel Factor “Muchas gracias por vuestra visita, los alumnos siguen encantados. Da las gracias a todos los que habéis venido, sois estupendos y transmitís toda la pasión y el cariño de vuestra tierrina Enhorabuena por la labor que estáis haciendo”.



CATA EUSKAL ETXEA DE MADRID

El miércoles 13 de noviembre 2019, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal, en los locales del Restaurante Sagardi de la Euskal Etxea de Madrid.

Esta cata fue organizada con motivo de la presentación del libro “Aralar, Artzain eta Jentilak”, que se llevó acabo en el Salón de Actos “Pello Aranburu” y fue presentada por Iñigo López de Uralde, Delegado en Corte de la RSBAP, Eduardo Martínez de Pisón, Premio Nacional de Medio Ambiente, Álvaro Bermejo, Escritor y autor del libro y Joseba Urretabizkaia, editor y fotógrafo del libro.

Hacía dos meses que Joseba Urretabizkaia contactó con nosotros para que les ayudásemos en esta presentación, ya que se trata de un trabajo que están haciendo sobre los pastores más mayores de Aralar al objeto de conservar la “memoria” de unas tradiciones ancestrales que con las nuevas generaciones pueden quedar olvidadas. Nuestra participación consistió en facilitar contactos, en la realización de una cata degustación además de la elaboración de un queso, que ofrecimos a la numerosa concurrencia de personas que asistieron.

La cata comenzó con unas palabras de Jose Mari Uztarroz, Presidente del CRDOP Idiazabal, sobre la importancia de poner en valor el trabajo de los pastores y los beneficios que reporta el consumo de estos quesos en la conservación de nuestras montañas.

Junto a nosotros participó con la venta de sus quesos la pastora Maider Agirrebarrena de la Quesería Antsonea del valle Araitz, lugar donde viven la mayoría de los protagonistas del libro.

También se presentó con notable éxito, el nuevo turrón de Rafa Gorrotxategi elaborado con leche de oveja Latxa, nueces y miel.

Se cataron tres quesos de Antsonea, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración. También dimos a degustar un queso elaborado en Aralar por Txomin Otermin protagonista del libro y recientemente fallecido.

Al evento asistieron más de 100 personas, considerando como gran éxito los actos organizados.

Desde la dirección de Euskal Etxea nos sugirieron el hacer una cata comentada de queso para la próxima primavera.

Por parte de la Cofradía asistimos J. I. Iturrioz, J.R. García, A. Pulgar y J.M. Ormaetxea además nos acompañó J.M. Garmendia, Presidente de Fecoga.



CATA LAS ROZAS MADRID

El jueves 14 de noviembre 2019, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal, en los locales del Restaurante Sidrería Gaztelubide situado en la localidad madrileña de Las Rozas.

Esta cata fue organizada a través de nuestro cofrade Ángel Pulgar, aprovechando nuestra estancia en Madrid con motivo de la cata que realizamos en la Euskal Etxea el día anterior.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Jesus Mari Ormaetxea, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso Idiazabal, sin olvidarnos de hablar de la oveja Latxa y su contexto de manejo extensivo y por tanto beneficioso a la sostenibilidad y medio ambiente.

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

Simultáneamente, se proyectaron varios videos sobre el pastoreo, su elaboración y la labor que hace la Cofradía en su promoción a través de la organización de concursos, congresos, catas, etc.

Se cataron tres quesos, dos de ellos blanco y otro ahumado de distinta maduración de la Quesería Antsonea del Valle Araitz.

Fueron invitadas 60 personas que participaron de forma muy activa y que aparte de la degustación, se les transmitió los valores que se defienden a través del consumo de este singular producto como son los valores ecológicos, la fijación de población en el ámbito rural y la conservación de nuestros montes.

Fue emocionante ver cómo nos manifestaron su agradecimiento por el acto que ofrecimos.

Por parte de la Cofradía asistimos J. I. Iturrioz, J.R. García, A. Pulgar y J.M. Ormaetxea además nos acompañó J.M. Garmendia, Presidente de Fecoga.



CATA BURDEOS FERIA EXPOHOTEL

El domingo 24 de Noviembre, convocados por Jose Luis Caballero y en su compañía junto con la de Xabier Zabaleta , Igor Muñoa, Juanma Garmendia, Javier Penas, Aitor Bereciartua, Mikel Baleztena, Txema Martin, Aitor Manterola y Felix Manso restauradores del movimiento Jakitea, Rafa Gorrotxategi de la pastelería del mismo nombre y Catherine Marchand periodista de Iparralde miembro también de la agrupación Jakitea, Josi y Manolo Iturrioz como representantes de la Cofradía de Ordizia, del Queso Idiazabal, se desplazaron a Burdeos para participar en la Feria Expohotel. Su misión dirigir una cata guiada en esa Feria en la que Josi Iturrioz, elaboraría un queso a la manera tradicional mientras que Manolo Iturrioz, explicaría a los asistentes la singularidad del queso Idiazabal.

Los actos en los que estuvimos representados por nuestros cofrades, comenzaron el mismo domingo 24 con la asistencia a la multitudinaria Cena de Gala que se celebró en el Palais de la Bourse, acto inaugurado por las autoridades de la Región de Aquitania y que contó con la presencia de cientos de personas relacionadas con el mundo del hospedaje y la restauración.

Nuestra actuación junto con la de los miembros de Jakitea tuvo lugar el mediodía del lunes día 25, en la que Josi se lució en la elaboración del queso y Manolo en la explicación de la originalidad y las características del Idiazabal. También hubo tiempo para ayudar a alguno de los cocineros a los que acompañábamos en la transmisión de la información sobre los platos que cocinaban.

La experiencia fue muy del agrado del público que circulaba en torno al stand montado para la promoción de Euskadi. También de los miembros de Jakitea que han pedido nuestro concurso con la intención de utilizarnos en adelante en sus actividades, cosa que accedimos, con la condición que fuesen acontecimientos importantes, dada nuestra actual carga de trabajo. De hecho ya hemos asistido como invitados el día 17 de Diciembre a una comida en el restaurante Botarri de Tolosa.



CATA SASKIBALOIA ORDIZIA

El miércoles 27 de noviembre 2019, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia realizó una cata degustación de Queso Idiazabal en el Salón Polivalente de D'Elikatuz de Ordizia, con motivo de homenajear al club Ordizia saskibaloia en su 50 aniversario.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomas Bosque, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar un queso

Idiazabal, sin olvidarnos de hablar de la oveja Latxa y su contexto de manejo extensivo y por tanto beneficioso a la sostenibilidad y medio ambiente.

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

Simultáneamente, se proyectaron varios videos sobre el pastoreo, su elaboración y la labor que hace la Cofradía en su promoción a través de la organización de concursos, congresos, catas, etc.

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

Acudieron un total de 24 personas entre los que se encontraban ex jugadores, directivos del club y miembros de la directiva del Delteco Gipuzkoa Basket. También estuvo nuestro cofrade Iñaki Almandoz que fue uno de los que participo como jugador en uno de los primeros equipos del club.

Los asistentes participaron de forma muy activa en la cata y que aparte de la degustación, se les transmitió los valores que se defienden a través del consumo de este singular producto como son los valores ecológicos, la fijación de población en el ámbito rural y la conservación de nuestros montes.

Los cofrades participantes fueron: Anaiz Markiegi, Leire Arandia, Jose Ignacio Iturrioz, Akilino Harto, Tomas Bosque, Jesus Mari Ormaetxea e Iñaki Almandoz.



DEGUSTACION QUESO IDIAZABAL. MUSEO SAN TELMO DE DONOSTIA.

El 13 de Diciembre se celebró la reunión que anualmente organiza el Museo San Telmo con el nombre “Topa Brindis 2019” a sus socios/as, entidades y personas que prestan su apoyo, protagonistas de la cultura y representantes de las instituciones.

El motivo de la celebración es el agradecimiento por el interés y la confianza que depositan en el MST. Repasando también los momentos más destacados del 2019 y los previstos para el 2020.

A este Acto y como novedad, ha sido invitada nuestra Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, para que hagamos una cata degustación de nuestros quesos, haciendo de esta forma un guiño a uno de los temas propios que este año se ha trabajado en el Museo: “el pastoreo y la elaboración de quesos”, en el que la Cofradía ha participado.

Se repartieron siete quesos de distinta maduración, dos de ellos ahumados, cortados “in situ”, siendo aproximadamente unas 580 raciones las servidas.

Asistieron unas 260 personas que degustaron nuestros quesos y recibieron toda clase de explicaciones sobre su elaboración y características.

Durante el Acto se mencionó la participación y colaboración de la Cofradia y su directora Susana Soto nos lo agradeció personalmente.

Por parte de la Cofradía asistieron ataviados con nuestra vestimenta, los cofrades: Jose Ignacio Iturrioz, Jose Angel Ormaetxea, Akilino Harto, Manuel Iturrioz, Luis Iraola, Alberto Garin, Tomas Bosque, Jose Ramón Garcia y Jesus Mari Ormaetxea.

También participó junto con nosotros Juan Manuel Garmendia, Presidente de Fecoga.



CATA COMENTADA DE QUESO D.O. IDIAZABAL Y CERVEZA ARTESANA BASABE

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 2019 a las 19.00 de la tarde 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 una diferente cerveza artesana elaboradas por la cooperativa BASABE de Legorreta. La cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomas Bosque, quien explicó las características de los Quesos Idiazabal así como las cervezas a catar. Las características de las cervezas corrieron a cargo de Urtzi Larrea, responsable de producción y Markel Urretabizkaia de la cervecería Basabe.

Se comenzó con un queso blanco de la Quesería "Kortaria" y una cerveza Lager tradicional rubia de Basabe, seguidamente se cató un queso de larga maduración de la Quesería "Ondramuño" con una cerveza IPA de Basabe y por ultimo un queso ahumado de "Kortaria" con una cerveza Baobeer de alta graduación (13 grados). A la cata asistieron 42 personas, previa invitación. El público asistente, quedó altamente satisfecho participando de forma muy activa con sus preguntas y comentarios.

Los miembros de Basabe quedaron muy satisfechos con el formato de cata presentado y nos pidieron repetirlo en otras ocasiones.

Por parte de la Cofradía colaboraron los cofrades Tomas Bosque, José Ramón García, Leire Arandia, Luis Iraola y Jose Ignacio Iturrioz



2.7 RECONOCIMIENTO QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE EN 2019

El jueves 24 de Diciembre 2019, 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 2019 en 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 que se celebra anualmente en Ordizia y que este año coincidió la víspera de Navidad.

Organizado por la Denominación de Origen Queso Idiazabal en colaboración con el Ayuntamiento de Ordizia y la Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia, interviniendo por nuestra parte los cofrades:

Jose Ignacio Iturrioz; Jose Ramón García; Luis Iraola; Leire Arandia; Aquilino Harto, Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

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

El acto arrancaba con unos bertsos de la mano de Igor Eguren (Este año la Goierriko Bertso Eskola no pudo enviarnos los dos bertsolaris que habitualmente vienen).

A continuación intervinieron las autoridades presentes en el siguiente orden, Diputación, Gobierno de Navarra, Gobierno Vasco y Alcalde de Ordizia, gradeciendo a las queserías por su contribución a la difusión del prestigio y buen nombre de esta Denominación y del queso Idiazabal.

Jose Mari Uztarroz Presidente del CRDOP Idiazabal, dirigió unas palabras de reconocimiento a las queserías presentes animándoles a continuar con el buen trabajo que están realizando.

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

- Adur Ezenarro, alcalde de Ordizia.
- Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del G.V.
- Xabier Arruti, Nekazaritza eta Landa Garapen zuzendaria, Diputación de Gipuzkoa.
- Juan Manuel Intxaurrendieta, Gerente INTIA, Dpto. Agricultura del Gobierno Navarra.
- Jose Mari Uztarroz, Presidente de la Denominación Origen Queso Idiazabal.
- Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Izaro Iraeta fue presentando todos los premios obtenidos y a los elaboradores galardonados. En 2019, han sido 32 queserías las que han conseguido 69 premios internacionales.

VARIOS

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



3.- OTRAS ACTIVIDADES.

3.1 JAKITEA 10º ANIVERSARIO DONOSTIA

El 27 de marzo 2019, tuvo lugar en el Hotel Palacio de Aiete de San Sebastián la celebración del 10º Aniversario de la Asociación JAKITEA Gure Betiko Sukaldaritza, , asociación de cociner@s gipuzkoan@s en defensa de la cocina tradicional vasca, creada en 2009 con el impulso de Xabier Zabaleta, responsable de Aratz Erretegia y la colaboración de los periodistas gastronómicos Mikel Corcuera, Peio García Amiano, Edorta Agirre y Josema Azpeitia, y que hoy agrupa a varias decenas de restaurador@s de nuestro territorio que se reúnen periódicamente para llevar a cabo diferentes eventos en torno a la tradición culinaria local.

La Cofradía fue invitada al acontecimiento, dado que este año vamos a homenajear a la Asociación con motivo de la celebración del Artzain Eguna a celebrar en Ordizia el 24 de abril.



3.2 FERIA INTERNACIONAL DE HINOJOSA (SALAMANCA)

Un año más, los días 4 y 5 de mayo 2019 los cofrades José Ignacio Iturrioz, Arantxa Fernández y José Ramón García, junto a sus Sras., fueron invitados por el Ayuntamiento de Hinojosa del Duero a la inauguración de la Feria Internacional del Queso, que se celebra en esa localidad salmantina.

José Ignacio Iturrioz y Arantxa Fernández fueron invitados a participar como invitados en la inauguración de la Feria, junto con el resto de autoridades.

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



3.3 CORTE NAVARRA.

Desde el CRDOP Queso Idiazabal, se nos invitó a participar en la Presentación de la Nueva Temporada del Queso Idiazabal en Navarra, que se celebró en los locales de la Sociedad Recreativa Napardi de Iruña el pasado martes 7 de mayo 2019.

El acto fue presidido por la consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local de Navarra Isabel Elizalde y Jose Mari Uztarroz Presidente del CRDOP Queso Idiazabal.

Por parte de la Cofradía asistimos Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



3.4 II FERIA DE PRODUCTOS FECOGA DE ORDIZIA

Celebrada en Ordizia, el 24 de mayo, en la víspera del XXX Gran Capítulo de la Cofradía del Queso Idiazábal.

FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas) en colaboración con el Ayuntamiento de Ordizia y la Cofradía del Queso Idiazábal, organizo el 25 de mayo de 2018 en Ordizia (Guipúzcoa), en la víspera de la celebración del Gran Capítulo de la Cofradía, lo que fue la primera experiencia de realizar una Feria con los productos que defienden y promocionan las Cofradías a ella federadas.

El éxito alcanzado y teniendo en cuenta las opiniones de las Cofradías participantes sobre la misma, ha motivado que contando de nuevo con la complicitad de la Cofradía del Queso Idiazábal y del Ayuntamiento de Ordizia, la Federación haya decidido organizar lo que ha sido la segunda edición de este peculiar evento.

Feria que se ha celebrado en la tarde del 24 de mayo de 2019, de nuevo en el inigualable marco de la plaza Nagusia, sita en el centro de la localidad ordiziarra, en la víspera de la celebración de la trigésima edición del Gran Capítulo de la ejemplar Cofradía que tiene su sede en la villa que se ha convertido por su trabajo en pos del mismo, en la capital del queso Idiazábal.



Y cuyo formato, protocolo y logística, ha seguido los de la edición anterior, aunque con pequeñas diferencias en cuanto al apoyo económico a las Cofradías y el fin del dinero recaudado.

Sin la subvención del Ayuntamiento, la compensación de gastos abonados por Fecoga se limitó a 150 euros por Cofradía federada para la adquisición de productos y para los no federadas de 90 euros.

Para su logística e infraestructura, la Cofradía volvió a intermediar con el Ayuntamiento quien cedió e instaló las carpas individuales dónde se ubicaron las diferentes Cofradías para ofertar sus productos, con su logo y procedencia además de las mesas, cocinas y utillajes necesitados por cada una de ellas.

Manteniéndose el protocolo de funcionamiento de la edición anterior para la degustación de los diferentes pinchos y/o tapas, mediante la venta de vales con costes de 1, 5 y 10 euros, con derecho a 1, 7 y 16 degustaciones respectivamente, cuya recaudación fue para la Federación con el fin de aminorar el importe de los abonos realizados a las Cofradías y poder afrontar una nueva edición de dicha Feria, si así se acordase.

La inauguración oficial tuvo lugar a las 18,00 horas en el recinto ferial, con el corte de la cinta inaugural por parte de José Miguel Santamaría, alcalde de Ordizia; Jesús Mari Ormaetxea, gran maestro de la Cofradía anfitriona y de Juan Manuel Garmendia, presidente de la Federación. Quienes estuvieron arropados por un miembro uniformado de cada Cofradía participante.

Comenzando las degustaciones de las propuestas de las diferentes Cofradías por parte del público asistente, quienes debían adquirir los boletos correspondientes en la carpa habilitada por los cofrades anfitriones para tal fin.

Feria en la que han participado un total de dieciséis Cofradías, que por orden alfabético, han sido:



- 1.- Buena Cofradía de los Siceradores de Asturias, de Nava (Principado de Asturias).
- 2.- Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos, de Oviedo, con los quesos Afuega'l Pitu con DOP (Atroncaos blancos y roxos), Azul de vaca y Rulo de cabra y vaca con arándanos, todos ellos elaborados por la quesería Tierra de Tineo, en Tineo, ofertados en tabla conjuntamente.
- 3.- Cofradía de la Alubia de Tolosa. Tolosa (Guipúzcoa).



- 4.- Cofradía de la Morcilla de Beasain. Beasain (Guipúzcoa). 5.- Cofradía de la Putxera de Balmaseda. Balmaseda (Vizcaya).
6.- Cofradía del Espárrago de Navarra, de Pamplona.



- 7.- Cofradía del Queso Cantabria, de Santander.
8.- Cofradía del Queso Idiazabal, de Ordizia (Guipúzcoa).
9.- Cofradía del Queso Manchego, de Toledo.



- 10.- Cofradía del Relleno de Navarra, de Villava (Navarra).
11.- Cofradía Vasca de Gastronomía, de San Sebastián.
12.- Confraria do Queijo Serra da Estrela, de Oliveira do Hospital. Portugal.



- 13.- Confrarie dès Jabotiers de Saint Sever, de las Landas. Francia.
14.- Confrerie du Piment et de Axoa de Veau d'Espelett. Francia.
15.- Confrerie Du Ttoro de Ciboure. Francia, y
16.- Orden del Volatin, de Tudela (Navarra).

A las que complementó una firma distribuidora de vinos de la localidad, Txomin Zubeldia, y otra de sidra, Tximista, que a diferencia de las anteriores la adquisición de su oferta no se realizaba con boletos.



Cofradías que explicaron y dieron a degustar los productos que cada uno defienden, estando compuesta la oferta por alubias, arroz con leche, caldereta de pescado, chistorra, espárragos, morcilla, quesos, patés, pimientos, rellenos, sidra y verduras. Exitosa segunda edición de una Feria, en la que los ordizarras han podido disfrutar de una variada gama de productos, traídos de diferentes puntos tanto de Euskadi, como de otros puntos de España, Francia y Portugal.



Y que concluyó con una cena de hermandad de todos los cofrades participantes, en el local restaurante Zubibi, por cortesía de la Cofradía anfitriona, en el que no faltó el brindis realizado por el presidente de la Federación por el éxito alcanzado y por una próxima edición de este peculiar evento.

3.5 VISITA TXAKOLINDEGI HIKA.

Por invitación expresa de Roberto Ruiz, a quien hemos nombrado recientemente Cofrade de Honor de nuestra Cofradía, el viernes 31 de mayo 2019 fuimos a visitar a la Txakolindegia HIKA situada en Amasa-Villabona.

HIKA es un nuevo proyecto de bodega de txakoli, una bodega singular y de futuro con un planteamiento global de actividad cultural, social y gastronómica. Es una nueva generación de bodegas que pueden y van a aportar mucho al ámbito gastronómico, porque el vino, no hay que olvidarlo, también es gastronomía.

Roberto nos explicó y enseñó las instalaciones y los procesos en la elaboración en bodega de este preciado txakoli, que marida perfectamente con un Idiazabal.

Asistimos 14 cofrades en una jornada que no olvidaremos.

Quedamos en hacer una cata de queso y txakoli en breve.



3.6 “PREMIO J.J.LAPITZ 2018” ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA.

El lunes día 3 de junio 2019, tuvo lugar en el Kursal de Donostia el Acto de Proclamación y Entrega de los Premios “Euskadi” de Gastronomía 2018 así como de los Premios propios de la Academia Vasca de Gastronomía

El acto estuvo presidido por el Excmo. Sr. D. Bingen Zupiria Gorostidi, Consejero de Cultura y Política Lingüística del Gobierno Vasco, donde fueron proclamados y entregados los mencionados premios que otorga el Gobierno Vasco a propuesta de la Junta Directiva de la Academia Vasca de Gastronomía:

Premio Euskadi de Gastronomía al mejor:

Restaurador: Pablo Loureiro Rodil.

Director de Sala: Dña. Lourdes Rekondo Azpetegia

Publicación Gastronómica: "Basque Country" de Marti Buckley (USA).

Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor Labor Periodística: Mikel López Iturriaga.

Premio Extraordinario de la Academia Vasca de Gastronomía 2018:

Departamento de Agricultura Diputación FORAL de Gipuzkoa dentro de su Programa de Fomento de Pomología. Fue recogido por la Diputada Ainhoa Aizpurua.

Premios propios de la Academia Vasca de Gastronomía:

Premio José María Busca Isusi 2018: (Persona, producto, publicación relacionada con la gastronomía): Escuela de Pastores Hazi de Arantzazu.

Premio Manuel Llano Gorostiza 2018: (Cultura del vino): Hiruzta Bodega D.O. Txakoli Getaria.

Premio Luis Irizar 2018: (A la docencia: institución o persona): Escuela de Hostelería AIALA de Zarautz (Karlos Argiñano).

Premio Juan José Lapitz 2018:(Producto): Premio recién creado por la Academia Vasca de Gastronomía centrado en la defensa de nuestros productos y que lleva el nombre del reciente fallecido D. Juan José Lapitz. Con este premio "Juan José Lapitz" se trata de reconocer el trabajo continuado y de excelencia en la elaboración de cualquier producto de la Comunidad Autónoma Vasca:

Joseba Insausti Mujika de la Quesería Otatza de ORDIZIA.

La Cofradía intervino muy directamente para que Joseba fuese elegido como primera persona a la que se le concediese este premio, siendo nosotros los que presentamos toda la presentación y documentación para su nombramiento.

Acudimos para arroparle 6 cofrades con nuestras vestimentas, que pudimos departir con las numerosas personas que acudieron al Acto entre premiados, invitados y autoridades.



3.7 EXCURSION COFRADIA AL BAZTAN.

Este año el 8 de Junio 2019 y siguiendo la costumbre que en los últimos años hemos establecido de visitar la quesería del que gane en Ordizia y su entorno, la excursión que organizamos desde la Cofradía la hemos hecho por tierras de Baztan, para visitar la Quesería KORTARIA de Julen Arburua, ganador del Concurso de Quesos de Ordizia 2018.

El caserío Kortaria está situado en el Barrio Orabidea de Lekaroz, un lugar muy alejado del centro urbano y de difícil acceso, por lo que tuvimos que ir en dos microbuses los 37 miembros que fuimos a la excursión.

La hora de salida de los autobuses se fijó a las 9,00 horas desde la estación de Ordizia, uno de ellos se dirigió a Donostia para recoger a cuatro cofrades.

El programa fue el siguiente:

10:30. Llegada a Lekaroz y visita de la Quesería Kortaria (Infernuko Gasna). Fuimos recibidos por la familia Arburua y a continuación se hizo un hamaiketako probando los diferentes quesos, chorizos, txistorras y patés elaborados por ellos mismos.

Después nos enseñaron la quesería, cuadras e instalaciones concluyendo la visita con la compra de sus productos por parte de los excursionistas.

12:15. Posteriormente, nos dirigimos al parking del Restaurante Etxebertzeko Borda, para desde allí hacer un recorrido a pie (20 minutos de ida) para llegar al molino Infernuko Errota, un recorrido, y un paraje de una naturaleza exultante y preciosa. Ubicado en un recóndito lugar, en la muga entre Etxalar y el Valle de Baztan, dicen que fue el único molino de la comarca que, en tiempos de guerra, siguió moliendo de forma clandestina, ya que los carabineros no lo encontraron.

Actualmente pertenece a la familia Argarate, que es a su vez la que regenta el restaurante Etxebertzeko Borda, que compraron el molino en el año 2000 debido a que la infraestructura estaba en situación ruinosa. Rehabilitado totalmente, hoy la familia mantiene el molino abierto para disfrute de todo aquel que quiera visitarlo.

14:30. Una vez finalizada la visita al molino, nos dirigimos a Almandoz, al Restaurante Beola, donde nos agasajaron con una excelente comida,

18:00. Procedimos al regreso a Ordizia,

Un año más, el sentir de las 37 personas que nos desplazamos fue de “haber pasado un magnífico día” y animarnos a continuar organizando esta excursión.

El importe de la excursión por persona fue de 35 Euros, incluyendo la invitación a Julen, quien comió con nosotros, el autobús lo pagamos de la Cofradía



3.8 INVITACION CENA OFICIAL “SOL-SKAY-MAG 2019 CONFERENCE” DONOSTIA

La semana del 24 al 28 de Junio se celebró en Donostia el congreso “Sol-SkyMag 2019 conference” organizado por la UPV/EHU, siendo su director nuestro cofrade Julian González.

En Congresos anteriores hemos solido hacerles una cata de queso a los asistentes, pero en esta ocasión por falta de agenda en su programa no ha sido posible. No

obstante, comité organizador del Congreso se empeñó en invitarnos a la Cena Oficial de la conferencia, que tuvo lugar el 26 de junio de 2019 a las 8.30 de la tarde en el "Restaurante La Brasserie Mari Galant" del Londres y de la Inglaterra hotel.

La cena la compartimos junto con Julian Gonzalez y nuestro Cofrade de Honor, el profesor Albert Fert Premio Nobel de Física 2007, de la Universidad de Paris-Sur. Entre otras cosas se le comentó al profesor Fert nuestra intención de hacerle un reconocimiento en Ordizia ya que anteriormente no se le pudo hacer por indisposición de su mujer.

Por parte de la Cofradía asistieron nuestros cofrades, Julian Gonzalez, Manuel Iturrioz, Jose Ángel Ormaetxea y Jose Ignacio Iturrioz.



3.9 ONDARRE GAZTA IKASI

Desde la Cofradía venimos organizando del orden de 25 catas al año en distintas localidades además de Ordizia, muchas de ellas las hacemos con un pastor que elabora un queso "in situ" lo que muchas veces les supone un incordio a ellos bien por los desplazamientos o por el trabajo que les supone.

Nos hemos planteado desde la Junta, que deberíamos aprender a elaborar un queso por parte de miembros de la Cofradía al objeto de poder elaborarlos en las catas que hacemos, sin menoscabo de que lo hagan los pastores cuándo lo consideremos.

Le exponemos a Eneko Goiburu de la Quesería ONDARRE de Segura, que le parece una buena idea y quedamos que nos enseñara a hacerlos en su quesería.

A este fin, el jueves 4 de julio a las 15,30 asistimos 12 miembros de la Cofradía a la quesería Ondarre de Segura para que Eneko Goiburu nos muestre como elaborar un queso, también contamos con la experiencia de su padre Felix.

Comenzamos con una explicación de cómo hacen sus quesos, teniendo en cuenta todos los parámetros de elaboración y tiempos. Al objeto de acortar el proceso, elevamos la temperatura de calentamiento y utilizamos más cuajo del debido.

La experiencia fue todo un éxito y ya estamos elaborando nosotros mismos en las catas siendo un experto en este menester Jose Ignacio Iturrioz.



3.10 LA COFRADIA EN LA TAMBORRADA DE ORDIZIA

Como lo llevamos haciendo en los últimos años, el 24 de Julio un grupo de cofrades participan en la tamborrada de Ordizia como antorcheros, ataviados con la camiseta y la txapela de la cofradía.



3.11 VISITA ORDIZIA DE LA PERIODISTA ARGOT MURELIUS DE SUECIA

El miércoles 28 de agosto 2019, recibimos la visita de la periodista Argot Murelius de Suecia que está escribiendo un artículo para la sección de viajes del periódico sueco SVENSKA DAGBLADET – SvD sobre Euskadi. Entre otros espacios, han elegido una visita al Mercado de Ordizia por lo que representa.

Este contacto se estableció de la mano de Naiara Ortiz del Restaurante Nerua Guggenheim de Bilbao que lo regenta nuestro buen amigo Josean Martínez Alija, quienes nos llamaron a la Cofradía para que lo organizásemos.

Recorrimos los distintos stands de la plaza y visitamos la panadería Garín, ya que querían conocer los “sopakos” que habitualmente se envían al Nerua.

Finalmente hicimos un recorrido por la exposición de “Juan Mari Arzak” en D’Elikatuz y visitamos el Centro.

Por nuestra parte, se les hizo una presentación y degustación de queso y txakolí.

De la Cofradía estuvimos Leire Arandia, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



3.12 SORTEO QUESO DEL GANADOR CONCURSO DE ORDIZIA 2019

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 XLVI Concurso de Queso de Ordizia.

La entrega del queso premiado se efectuó en el Centro de Interpretación de la Gastronomía D’ELIKATUZ de Ordizia el viernes 27 de Septiembre.

Este año la afortunada ha sido Maria Jose Mendizabal de Legazpi.

Según nos indicó Josu Aldasoro, redactor de “Goierri Hitza”, la participación fue muy notable entre sus lectores, todavía más que la del pasado año.



TXAPELDUNAREN GAZTA BAT

46. Ordiziako gazta lehiaketa

www.ordiziakoazoka.eus

BIDEQA INFO+

PARTE HARTU



Parte hartzeko epea: 2019-09-19 12:00

5

3.13 PRESENTACION LIBRO ARALAR EN TOLOSA

El 25 de octubre 2019 la Cofradía fue invitada a la presentación del libro “Aralar, Artzain eta Jentilak”, que se llevó acabo en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Tolosa, acto que fue presentado por Joseba Urretabizkaia, editor y fotógrafo del libro. Durante la presentación fueron interviniendo las personas y entidades colaboradoras en la edición del libro en el siguiente orden:

- . Jose Mari Uztarroz, Presidente del CRDOP Idiazabal.
- . Jose Manuel Zubillaga Muguerza, Alcalde del Valle de Araitz.
- . Patxi Amantegui Zubiria, Concejal del Ayuntamiento de Tolosa.
- . Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.
- . El presidente de la Asociación “Araitzko Zaporeak”
- . Alvaro Bermejo, escritor y autor del libro.

En nuestro caso, hacía dos meses que Joseba Urretabizkaia contactó con nosotros para que les ayudásemos en esta presentación, ya que se trata de un trabajo que están haciendo sobre los pastores más mayores de Aralar al objeto de conservar la “memoria” de unas tradiciones ancestrales que con las nuevas generaciones pueden quedar olvidadas.

Nuestra participación consistió en facilitar contactos y en la realización de una cata degustación que se ofreció durante la presentación del libro en la Euskal Etxea de Madrid.

A este acto acudimos de la Cofradía Luis Iraola y Jesus Mari Ormaetxea.



3.14 EITB MARATOIOA

El 9 de diciembre 2019 y a iniciativa de la Junta Directiva enviamos una grabación en video a EITB, como colaboración de nuestra Cofradía en la recogida de fondos para la investigación y lucha contra el cáncer infantil, que a través del programa EITB

MARATOIA ha organizado la televisión vasca. Además contribuimos con una cantidad en metálico de 100 euros.

La grabación la efectuamos en el Salón Polivalente de D'Elikatuz y fue filmada por nuestro cofrade Andoni Murua.

La canción seleccionada por la organización fue "lau teilatu" y la cantamos acompañados a la guitarra por nuestros cofrades Jose Ignacio Iturrioz y Mikel Kerejeta. El resto de cofrades que participamos en el coro fuimos:

Leire Arandia / Gema Lopez / Arantxa Fernandez / Jose Ramon Garcia / Tomas Bosque / Manuel Iturrioz / Martin Sagastizabal / Pedro Mari Arana / Anttonj Murgiondo / Jesus Mari Ormaetxea.

La grabación la enviamos a EITB y la publicamos en las redes sociales siendo muchas las felicitaciones recibidas.



3.15 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. También participó con nosotros en las catas celebradas en Madrid en el mes de Noviembre.

La asamblea de Fecoga se celebró el sábado 14 de Junio de 2019, en Santander. De nuestra Cofradía asistieron Luis Iraola y Jesus Mari Ormaetxea. A la misma acudieron representantes de 14 Cofradías asociadas.

En la renovación de cargos de la Junta directiva, fueron reelegidos como presidente y vice-presidente Juan Manuel Garmendia y Jesus Mari Ormaetxea respectivamente.

Luis Iraola continúa como tesorero de Fecoga.

A lo largo de este año, han sido publicados en la web de FECOGA, 9 artículos y acontecimientos relacionados con nuestra Cofradía.



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

Del 16 al 21 de Septiembre, once miembros de la Cofradía asisten a la excursión organizada por Fecoga a Asturias, donde además de visitar esta preciosa tierra,

tuvimos varios encuentros institucionales y visitas a queserías artesanas y como no, varias sidrerías.

El “alma mater” en la organización de este evento fue nuestro cofrade Ángel Pulgar, que lo hizo perfecto.



3.16 ARTZAIK

Este año no hemos tenido la comida con los pastores campeones de Ordizia, creo que no hemos hecho el esfuerzo necesario para organizarlas como otros años. Pienso que es muy importante hacerlas ya que es una forma más de comunicarnos e intercambiar pareceres con ellos y entre ellos.

Sin embargo, el grupo de WhatsApp que tenemos con ellos ha sido muy dinámico para comunicarnos, transmitir información así como sus preocupaciones en cuanto al pastoreo en la montaña.

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

Ondarre de Segura/Kortaria Gaztandegia de Lekaroz/Otaza, Joseba Insausti en Zaldibia/Aizpea Olaberria/Remiro Urbasa (Eulate)/Ordiziako Gaztandegia/“Makatza” Aitor Mantxola de Legazpia.



3.17 SERRA DA ESTRELA (PORTUGAL)

Me parece interesante el transcribir parte del artículo publicado por nuestro cofrade Rafa Arizmendi en el Diario Vasco el miércoles 20 de marzo 2019.

“La Cofradía, embajadora del Idiazabal”

La Cofradía agasaja al presidente de Portugal en su visita a la cofradía hermana, Queijo Serra da Estrela.

En su razón de ser como paladín y defensora del Idiazabal, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia lleva a cabo una amplia e intensa labor a lo largo de cada anualidad, agenda en la que no falta la asistencia a los capítulos de las cofradías hermanas.

Una tarea y labor de encuentro que a lo largo de estas tres décadas de empeño en el camino, le ha llevado a ampliar horizontes y situarlo a escala internacional. En este sentido, además de la relación con varias cofradías francesas, hace ahora cinco años, el destino quiso que los defensores del queso de Euskal Herria coincidieran en Asturias con miembros de la Cofradía do Queijo Serra da Estrela, defensores de este derivado

lácteo, de oveja, que se elabora en la comarca de Oliveira do Hospital, localidad situada en el norte de Portugal.

Y por aquello de estrechar esa buena relación ambas cofradías se hermanaban en marzo del 2016, mes en el que la localidad anfitriona celebra una de las ferias de mayor prestigio en territorio luso, ocasión en el que la Cofradía do Queijo Serra da Estrela asiste, a su vez, al concurso de queso que apadrina y a su fiesta anual. Y en esos caprichos del azar, de nuevo las circunstancias quisieron que a la feria acudiera el recién elegido presidente de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa, y nada, que los cofrades le vieron la oportunidad y la ocasión, y saltándose, de alguna manera, el protocolo, lograban acercarse hasta el máximo regidor luso al que hacían entrega de un queso Idiazabal, detalle que el mandatario agradeció.

Y en el contexto, anotar que en octubre del 2017, la localidad de Oliveira do Hospital y su concejo sufrían un devastador incendio que produjo graves pérdidas, entre ellas, cómo no, pasto y ganado. A las diferentes ayudas económicas que surgieron en el entorno de la Federación de Cofradías, la ordiziarra, acogéndose a la celebración del 750 aniversario de la villa, solicitó al Ayuntamiento una ayuda de similar montante, destinado a la compra de ganado ovino autóctono. Dicho y hecho, si bien era en el capítulo de este mes de marzo cuando la delegación ordiziarra volvía a la localidad lusa, visita que aprovechaba para hacer entrega de la simbólica cantidad, que en representación del Consistorio, llevaba a cabo, en su doble función, José Ignacio Iturrioz. Y como no podía ser de otra manera, el destino quiso que el presidente de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa apadrinara la feria, y que en esta ocasión no hubiera necesidad de tentarle al protocolo ya que fue él quien se acercó hasta la delegación ordiziarra, que por supuesto, encantada, le obsequió con su mejor presente. Detalle que agradeció e inmortalizó en la correspondiente foto de familia. Y es que la Cofradía pasa a sumar a sus funciones de defensora y paladín del queso de Euskal Herria, la de embajadora del Idiazabal, al más alto nivel.



3.18 JAIME ALBILLOS

El pasado 29 de agosto fallecía en San Sebastián nuestro cofrade Jaime Albillos Arnaiz. Se incorporó a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia en el año 1991, al año siguiente de su fundación, manteniendo desde entonces una continua relación con el resto de cofrades, asistiendo a cuantos eventos se organizaban y siempre dispuesto a colaborar en todo aquello que se le solicitaba.

Durante muchos años fue nuestro “embajador” en FECOGA, participando como nuestro representante en multitud de capítulos del resto de cofradías.

Una de sus facetas más importantes de su vida era su dedicación al mundo de la danza vasca, fue de los fundadores de Goizaldi Euskal Dantzari Taldea, por este motivo recibió el premio “argizaiola” otorgado por la Durango Azoka 2016. Muy reconocida su afición por la heráldica y gran amante del Queso Idiazabal y como no, la buena gastronomía. DESCANSA EN PAZ / GOIAN BEGO



3.19 ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.

- . En la revista anual “Santa Ana” que edita el Ayuntamiento, se publicó un artículo preparado por Jesus Mari Ormaetxea con el título “Actividades y eventos de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia”.
- . En el mes de Junio, enviamos un correo de agradecimiento al presentador de la SER Carles Francino por las referencias en positivo que hizo en su programa sobre un gazapo emitido anteriormente en la radio. En agradecimiento le enviamos un queso, lo que nos agradeció diciendo que “el Idiazabal es uno de los quesos que más me gustan y por eso comenté en el programa que no estaba realizado con leche de cabra”.
- . El 27 de mayo, nuestro cofrade Mikel Urretabizkaia, escribió en el DV un artículo con el nombre de “algo mas que un queso”, en el que exaltaba las preferencias de los cocineros de mas renombre sobre el queso Idiazabal.



- . La ordiziana Maria Teresa Martinez, confeccionó un mini gigante de comparsa, ataviado con el uniforme de La Cofradía, al que han incorporado para las kalejiras que se organizan en Ordizia.
- . Desde la Cofradía se ha felicitado las Pascuas a todos nuestros cofrades, al resto de Cofradías de Fecoga, miembros del Jurado, Pastores, Prensa y colaboradores recibiendo contestación de más de 40 felicitaciones.
- . Desde la organización de la Azoka de Ordizia, se nos pidió prestar nuestra imagen para el anuncio de la nueva APP, lo que se hizo gustosamente.
- . En el transcurso del Capítulo de la Cofradía del Queijo Serra da Estrela celebrado el 16 de marzo 2019 durante el Acto Central procedimos a la entrega de un cheque por valores de 750 Euros a la Associacao dos Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE), como donación para paliar los daños causados por el incendio que arrasó en 2017 la

comarca de Oliveira afectando principalmente al ganado bovino. Hizo la entrega Jose Ignacio Iturrioz como concejal del Ayuntamiento, arropado por los miembros de la Cofradía de Ordizia.



4.- ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS

El año 2019 se han asistido a 33 Capítulos que a continuación se detallan:

CAPITULO	POOBLACION	COFRADES	FECHA
1- NABOS DE LA FOZ	MORCIN (AST.)	JESUS MARI ORMAETXEA	12 ene.
2- COFRADIA MORCILLA	BEASAIN	JOSE IGNACIO ITURRIOZ	5 feb.
3- FERIA XANTAR	OURENSE	JESUS MARI ORMAETXEA	7 feb.
4- ST. ROMAIN BORDELAIS	LIBOURNE (FR.)	MANUEL ITURRIOZ	23 feb.
5- QUEIJO SERRA DA ESTRELA	OLIVEIRA (PT.)	JESUS MARI ORMAETXEA	16 mar.
6- ORDEN CUTO DIVINO	TAFALLA	FELIX MURUA	23 mar.
7- RELLENO DE NAVARRA	VILLAVA	JOSE IGNACIO ITURRIOZ	7 abr.
8- QUESO CANTABRIA	SANTANDER	IÑAKI ALMANDOZ	27 abr.
9- FECOGA	SANTANDER	IRAOLA-JM. ORMAETXEA	15 jun.
10-ORDEN DEL VOLATIN	TUDELA	FELIX MURUA	27 abr.
11-COFRADIA DEL TTORO	ZIBURU	JOSE MARI LIZARAZU	5 may.
12-FERIA HINOJOSA	SALAMANCA	JOSE RAMON GARCIA	5 may.
13-ESPARRAGO DE NAVARRA	MENDAVIA	MARTIN SAGASTIZABAL	19 may.
14-ANTXOA CANTABRICO	DONOSTIA	JAIME ALBILLOS	4 may.
15-VINO DE NAVARRA	LARRAGA	IÑAKI ALMANDOZ	19 may.
16-QUESO IDIAZABAL	ORDIZIA	TODOS	25 may.
17-CIRCULO QUES.ASTURIANOS	OVIEDO	JESUS MARI ORMAETXEA	26 jun.
18-VINO RIBERA DUERO	ARANDA (BU)	JOSE MARI LIZARAZU	8 jun.
19-VINO RIAS BAIXAS	VILLAGARCIA AROU.	ARANTXA FERNANDEZ	17 ago.
20-ALMEJA DE CARRIL	VILLAGARCIA AROU.	ARANTXA FERNANDEZ	18 ago.
21-QUESO DEL RONCAL	ISABA	ALBERTO GARIN	31 ago.
22-CORSARIOS VASCOS	DONIBANE LOHITZ.	JOSE ANGEL ORMAETXEA	29 sep.
23-PUTXERA FERROVIARIA	BALMAEDA	LUIS IRAOLA	29 sep.
24-QUESO MANCHEGO	TOLEDO	ANTTON MURGIONDO	26 oct.
25-LA PALOMBE	SARA	JOSE MARI LIZARAZU	20 oct.
26-PIMIENTO DE ESPELETTE	EZPELETA	LUIS IRAOLA	27 oct.
27-QUESO GAMONEU	CANGAS ONIS (AST.)	ANGEL PULGAR	6 oct.
28-COFRADIA DE LA ALUBIA	TOLOSA	PEDRO MARI ARANA	15 nov.
29-COFRADIA ANAKA	IRUN	ALBERTO GARIN	16 nov.
30-VINO RIOJA	LOGROÑO	JESUS MARI ORMAETXEA	30 nov.
31-CONFRERIE JABOTIERS	SAINT SEVER (FR.)	IÑAKI ALMANDOZ	30 nov.
32-COFRADIA DE LA QUEIMADA	DONOSTIA	JOSE RAMON GARCIA	1 dic.

