

MEMORIA DE
ACTIVIDADES DE LA
KOFRADIA DEL QUESO
IDIAZABAL DE ORDIZIA
2020

2020 ORDIZIAKO
IDIAZABAL GAZTAREN
KOFRADIA JARDUEREN
TXOSTENA



Memoria de actividades de la Kofradia del año 2020 , catas , salidas , eventos ,
concursos , congreso , relaciones institucionales durante el año 2020 (Covid)



MEMORIA ACTIVIDADES 2020

ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

Contenido

BREVE HISTORIA DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA	2
2- MEMORIA ACTIVIDADES 2020.....	3
2.1. XXVI PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2020.....	4
2.2 CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2020	7
2.3 XLVII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA 2020	7
CLASIFICACIONES XLVII CONCURSO DE QUESOS:	9
DESARROLLO DEL XLVII CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA.....	11
2.4 GAZTAREN V. BILTZARRA / V CONGRESO. ORDIZIA.....	16
2.5. XXXIII CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”	20
2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.....	23
2.7 RECONOCIMIENTO QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE ...	36
3.- OTRAS ACTIVIDADES.....	36
3.2 FERIA DE PRODUCTOS FECOGA DE ORDIZIA	36
3.3 EXCURSION COFRADIA.	36
3.4 SORTEO QUESO DEL GANADOR CONCURSO DE ORDIZIA 2020	37
3.5 EITB MARATOIA	37
3.6 RELACIONES CON EL AYUNTAMIENTO	38
3.7 DENOMINACIÓN DE ORIGEN IDIAZABAL.	38
3.8 ARTZAI GAZTA.	38
3.9 HAZI	39
3.10 GOBIERNO VASCO	39
3.11 DIPUTACION FORAL DE GIPUZKOA	39
CUESTIONARIO DIAGNOSTICO PRODUCTORES- TURISMO	39
3.12 ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA.	40
3.13 CENTRO DE LA ALIMENTACION Y GASTRONOMIA D’ELIKATUZ.....	40
3.14 FECOGA.....	40
3.15 ARTZAIK.....	40
3.16 ORKLI.....	40
3.17 INFORMATICA.....	41
3.18 REDES SOCIALES	41
3.19 ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.....	41
4.- ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS	43
5- JUNTA DIRECTIVA.	45

BREVE HISTORIA DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

La Cofradía nace oficialmente el 4 de setiembre de 1990 siendo apadrinada por “La Cofradía Gastronómica de San Sebastián” y “La Cofradía del Queso Cantabria”.

En su comienzo la integran 17 cofrades, actualmente alcanza la cifra de 60, siendo “Cofrade Mayor” o Presidente Honorífico de dicha entidad, por acuerdo de la Asamblea, el Alcalde de Ordizia Adur Ezenarro.

Surge con un objetivo claro: “Ensalzar, impulsar y expandir el queso artesano elaborado por pastor con leche de oveja Latxa, así como organizar los concursos y actividades que tiendan a mejorar la calidad del queso Idiazabal”.

El viernes 11 de Septiembre de 2020 por primera vez sin ser miércoles ni celebrarse las Euskal Jaiak por motivo de la pandemia COVID19, se celebró la XLVII edición, del Concurso de quesos elaborados por pastores con leche cruda de oveja latxa o karrantzana, desde que está reglamentado con unas bases. A partir de 1962, se ha celebrado ininterrumpidamente dicho Concurso.

Este año también debido a la pandemia COVID19, nos hemos visto obligados a SUSPENDER el Capítulo de nuestra Cofradía para evitar contagios siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

A partir del año 1995 se realiza “La presentación y corte del Nuevo Queso Idiazabal”, conmemorando este año la XXVI PRESENTACIÓN y que este año también por el COVID19 tuvimos que retrasarlo y celebrarlo a campo abierto en Oiangu, el 27 de mayo de 2020. El año 2000 comienza a organizar el Certamen “ORDIZIA TXAPELDUN” fuera del concurso de Septiembre para dar más realce al queso Idiazabal y potenciar sobre todo la calidad del nuestro queso. Este año el XXXIII Certamen, como viene siendo habitual en los últimos años, se celebró el miércoles 14 de Octubre de 2019 pero también con medidas restrictivas por el COVID19.

El 2 de Octubre 2019, organizamos el V Congreso Internacional de Queso. Ordizia que se celebró en Ordizia, dando continuidad a las Jornadas de Quesos que se viene celebrando desde el año 2016, continuando bajo la tutela de los Cursos de Verano de la UPV/EHU. La Cofradía forma parte como jurado en concursos de Quesos de Oveja Latxa, organiza “catas comentadas de queso” y colabora en la organización de Concursos realizados en otras localidades.

Ha nombrado Cofrades de honor a ilustres personajes, amantes del Queso Idiazabal y de Ordizia.

Mantiene una estrecha colaboración con El Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Idiazabal así como con la Asociación de pastores Artzai Gazta, HAZI (Corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo del medio rural y marino) y BASQUETOIR (Agencia Vasca de Turismo).

Es miembro de FECOGA (FEDeración de COfradías GAstronómicas), ocupando la Vicepresidencia y Tesorería de la misma.

Está hermanada con:

- La Cofradía del Vino de la Rioja de Logroño 26-9-1992
- La Cofradía del Cava de “Sant Sadurni D’Anoia” 17-6-1995
- La Cofradía del Queso Manchego en Toledo 27-6-1998
- Arabako Txakolina 21 – X – 2003
- Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos de Oviedo 08-02-2014
- Confraria do Queijo Serra da Estrela de Oliveira do Hospital - Portugal 05-03-2016

Otras distinciones a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia:

1996- COFRADIA DE LA MORCILLA DE BEASAIN

Cofrade de Honor a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

2010- CONFRERIE CORSAIRES BASQUES DE ST. JEAN DE LUZ:

Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestro.

2014- COFRADIA DEL QUESO DE CANTABRIA:

Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre.

2014- COFRADIA VASCA DE GASTRONOMIA:

Cofrade de Honor a Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre.

2016- PREMIO EXTRAORDINARIO DE LA ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA 2015”:

A la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

2017- COFRADIA VASCA DE GASTRONOMIA:

Premio Caracol a la Biodiversidad 2017, a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

2018-ORDEN DEL VOLATIN DE TUDELA:

Distinción de Honor de la Orden del Volatín, a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



2- MEMORIA ACTIVIDADES 2020

Jesús M^a Ormaetxea, Gran Maestre, procede a la lectura del acta de la Asamblea del 2019, celebrada el 31 de Enero de 2020, que es aprobada por unanimidad de los presentes.

El Gran Maestre y los miembros de la Junta Directiva responsables de las diferentes áreas exponen ante la Asamblea las principales actividades que ha desarrollado la Cofradía a lo largo del año 2020.

2.1 XXVI PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.

Responsable: Leire Arandia.

2.2 XXXI CAPITULO DE LA COFRADIA.(SUSPENDIDO)

Responsable: Luis Iraola.

2.3 XLVII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.

Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.

2.4 V CONGRESO INTERNACIONAL DE QUESOS.ORDIZIA

Responsable: Manuel Iturrioz

2.5 XXXIII CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”.

Responsable: Aquilino Harto, realización Josi Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

2.6 CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.

Responsable: Tomas Bosque

2.1. XXVI PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2020

Este evento creado y organizado por nuestra Cofradía desde el año 1995, pero que este año se ha celebrado de una forma muy especial a consecuencia de las restricciones que con motivo de la pandemia del “coronavirus COVID 19” estamos padeciendo en todo el mundo.

En un principio teníamos programada la jornada el 15 de abril pero por las circunstancias mencionadas se tuvo que cancelar la Feria Extraordinaria “Artzain Eguna” que el Ayuntamiento organiza y suspender el acto del “corte”.

Decidimos suspender pero no cancelar ya que entendíamos que en estas circunstancias es cuándo más necesita el sector nuestro apoyo.

Finalmente y dentro de la desescalada en fase 2 que paulatinamente se iba produciendo, nos permitió hacerlo con las medidas de seguridad que oficialmente se permitían.

En este contexto tuvimos que cancelar el acto de Homenaje que cada año realiza a una persona o entidad el CRDOP Idiazabal.

Se celebró el miércoles 27 de mayo 2020 y en esta ocasión lo realizamos en las campas del parque de Oiangu de Ordizia ya que al exterior se permitía un mayor aforo de personas. Recalcar que tuvimos un día soleado en un marco precioso que realzó el acto. Obviamente no pudimos hacer la habitual rueda de prensa en la Diputación pero si se envió una notificación previa a los medios de comunicación..

Si bien el paso del rebaño por el casco urbano es uno de los acontecimientos del Artzai Eguna, se quiso hacer un guiño a este evento y las ovejas de la familia Iztueta del caserío Intzartzu de Lazkaomendi llegaron hasta el parque dando unas notas bucólicas muy apropiadas al acto que se estaba celebrando.

Así las cosas, las mascarillas ganaron espacio ante makilas, boinas y pantalones de mahón que brillaron por su ausencia en esta cita anual de primavera, en la que pastores y productores de queso dan a conocer el fruto de su trabajo.

Antes de comenzar el acto, se situaron en las posiciones previamente marcadas por la organización a las personas participantes, para mantener las distancias de seguridad. Lo mismo ocurrió con los periodistas, que tuvieron una zona acondicionada para que pudiesen tomar fotografías y grabar desde la distancia, respetando los dos metros de rigor.

A las 12,00h se guardó a lo largo del acto un minuto de silencio en memoria de los y las personas fallecidas durante la pandemia.

Presidieron el acto el alcalde de Ordizia, Adur Ezenarro; Jesús Mari Ormaetxea, gran maestro de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia; Miriam Molina, gerente de la Denominación de Origen del Queso Idiazabal; Xabier Arruti, director de Agricultura y Desarrollo Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa; y Bittor Oroz, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco.



COMIENZO DEL ACTO

El acto fue presentado por Leire Arandia, interviniendo primeramente el alcalde de Ordizia quien dio la bienvenida a los asistentes y subrayó que son "tiempos difíciles, especialmente para el sector primario", aunque no perdió la oportunidad de felicitar a las queserías por el trabajo realizado. Fiel defensor del mercado de Ordizia, mostró a las autoridades que durante los dos meses se habían sentido "abandonados" y pidió que no se olviden los apoyos necesarios para "mantener y reforzar las ferias que llevamos adelante, incluso con los recursos cada vez más escasos que tenemos los ayuntamientos en nuestros pueblos".

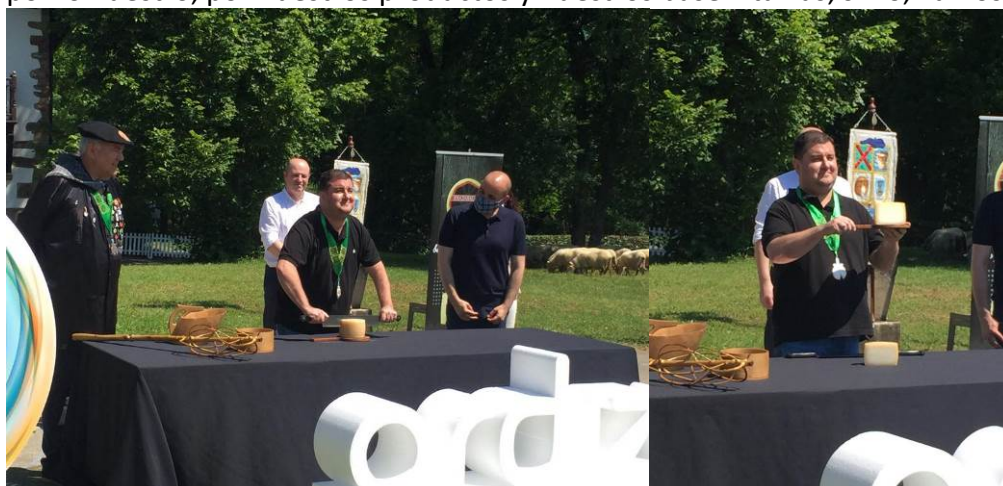
A continuación tomó la palabra Xabier Arruti quien mostró su apoyo al sector y a las acciones que desde la Diputación están llevando a cabo para el acondicionamiento y mejora de las condiciones de los pastores en la montaña.

El vice consejero Bittor Oroz destacó la importancia de consumir producto local, e hizo un llamamiento a la ciudadanía para que apueste por los productos kilómetro cero, apoye al comercio local y de hostelería.



CORTE DEL QUESO

“Este queso huele a libertad”, con estas palabras el cocinero bilbaíno Unai Campo del restaurante PORRUE resaltó al corte del nuevo Queso Idiazabal. : "Este queso huele a libertad, huele a que poco a poco vamos a ir recuperando nuestra normalidad". Declaró que siempre es un placer participar en eventos que tengan que ver con los productos locales. "A ver si de una vez nos entra en la cabeza que tenemos que apostar por lo nuestro, por nuestros productos y nuestros baserritarras, si no, vamos a ir mal.



PREMIOS A LA REGULARIDAD

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

En la categoría “Pastor Elaborador” a los pastores Eli Gorrotxategi y Jose Mari Jauregi de la Quesería La Leze de Ilarduia (Araba).

En la categoría “Quesería mediana producción” a Joseba Otegi, de la Quesería “Goiene Berria de Asteasu (Gipuzkoa).

Miriam Molina, gerente del CRDOP Idiazabal por su parte, dio a conocer los datos de producción de 2019: "Asciende a 1.420.586 kilos", dijo, subrayando que ha sido una de las mejores cifras pero que hay que continuar apoyando a los productores de queso.

En la actualidad, en el marco de la D. O. Idiazabal se encuentran inscritas más de 350 explotaciones, 124 queserías (59 en Gipuzkoa, 21 en Araba, 14 en Bizkaia y 30 en Navarra) y 4 empresas elaboradoras.



Medios de comunicación

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

TVE-Telenorte / Onda Vasca / Radio Euskadi-Euskadi Irratia / Noticias de Gipuzkoa / Diario Vasco / Radio Vitoria- La ruta Slow / EITB Informativos / Goierriko Hitza / Goierri Telebista / Onda Cero / Arrate Irratia / Xorroxin Irratia / Revista Ondo Jan.



De FECOGA asistió como invitado su presidente Juan Manuel Garmendia y por parte de la Cofradía asistieron Leire Arandia, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

2.2 CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA 2020

Debido a las restricciones impuestas y/o recomendadas por las autoridades para impedir la propagación del virus COVID19 nuestra Cofradía, así como la mayoría de las que integramos en FECOGA, decidimos suspender el Capítulo correspondiente al año 2020. Esperemos que la normalidad vuelva para el 2021 y podamos celebrarlo.

2.3 XLVII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA 2020



Debido a la situación anómala que estamos padeciendo todos como consecuencia de esta terrible pandemia que nos está tocando vivir denominada como COVID19, desde la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia estamos tratando de llevar a cabo las distintas actividades que venimos realizando anualmente, en la medida que nos sea posible. Creemos que precisamente ahora, es cuándo nuestros pastores más necesitan de nuestro apoyo y ayuda para hacerles visibles, por la situación tan delicada en que se encuentran.

En este contexto, se han suspendido las tradicionales Euskal Jaiak de Ordizia dentro de las que se celebraba nuestro **Concurso de Quesos de Oveja Latxa** elaborado por

pastores, pero considerando la importancia y resonancia que tiene en el sector y gracias a la buena predisposición del Ayuntamiento de Ordizia, hemos conseguido celebrarlo de una forma un tanto restringida para poder cumplir con las normas de seguridad sanitaria vigentes y sin hacerlo coincidir con un miércoles por ser día de Feria, al objeto de no servir como reclamo y así evitar la afluencia de personas.

El Concurso se realizó en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia el viernes 11 de Septiembre 2020. La asistencia se limitó a los pastores participantes, autoridades, prensa e invitados, todos ellos debidamente acreditados.

Las medidas de seguridad higiénicas fueron muy estrictas y de acuerdo con los protocolos que para este fin fueron elaboradas conjuntamente por los expertos del CRDOP Idiazabal, Ayuntamiento de Ordizia y la propia Cofradía.



CONCURSO

El mejor queso de la 47 edición del Concurso de quesos de oveja latxa y/o carranzana elaborados por pastores de Ordizia, fue a parar en esta ocasión a la localidad alavesa de Larrea, la Quesería LARREAKO GAZTA del pastor Patxi López de Uralde. Se da la circunstancia que su padre Pascual lo ganó también en la edición del año 2003.

“Es una alegría inmensa”, destacaba Pascual Lopez de Uralde, el fundador de la saga y padre de Patxi, después de recibir la “txapela” de la mano del alcalde de la localidad, Adur Ezenarro.

"Mi hijo Patxi es el que está continuando con el pastoreo y eso me llena de felicidad. Yo tenía la ilusión de volver a ganar en Ordizia y al final, así ha sido. Estoy muy contento tanto por el premio, como por mi queso"

Se presentaron a Concurso 43 quesos, 4 menos que el pasado año, pero nos parece que dadas las circunstancias, la participación ha sido muy buena.

- ARABA 10
- BIZKAIA 4
- GIPUZKOA 18
- NAFARROA 11

De los quesos presentados 21 fueron ahumados y 22 blancos.



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

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| Mausitxa, E.Z. | Elgoibar (Gipuzkoa) |
| La Leze, S.C. | Illarduia (Araba) |
| Berastegi Elkarte, S.C. | Azpeitia (Gipuzkoa) |
| SAT Olano | Egino (Araba) |

Ipiñaburu, E.T.C	Zeanuri (Bizkaia)
Albi, S.C.	Arruazu (Nafarroa)
Ander Barandiaran	Idiazabal (Gipuzkoa)
Marta Perez Loperena	Egozkue (Nafarroa)
Zabaleta, S.C.	Munain (Araba)
Ricardo Remiro	Eulate (Nafarroa)
Unai Lekuona Ruiz de Luzuriaga	Araia (Araba)
Joseba Insausti Mujika	Ordizia (Gipuzkoa)
Patxi Lopez de Uralde Fdez. de Larrea	Larrea (Araba)
Francisco Javier Muñoa	Zerain (Gipuzkoa)

De los 14 quesos clasificados, 8 fueron ahumados y 6 blancos.



CLASIFICACIONES XLVII CONCURSO DE QUESOS:

1- PATXI LOPEZ DE URALDE	LARREA	1633,50 PTOS.
2- UNAI LEKUONA	ARAIA	1630,50
3- MAUSITXA	ELGOIBAR	1629,50
4- ZABALETA, S.C.	MUNAIN	1622,50
5- IPIÑABURU, E.T.C.	ZEANURI	1612,00



JURADO

Como consecuencia de las normas vigentes para prevenir el COVID19, hemos tenido que restringir el número de jurados en esta edición del Concurso.

Juan Mari Arzak presidente del jurado, intervino en la selección del mismo pero declinó el asistir al Concurso como medida preventiva.

A destacar la predisposición de nuestros mas afamados chefs en participar en el jurado, dejando de lado otros compromisos que tenían y todo ello en favor de ayudar a los pastores y su apoyo al Concurso de Quesos de Ordizia.

Al resto de miembros que habitualmente participan, se les envió un escrito donde se les explicaba las razones que nos obligó a restringir el jurado, la mayoría lo entendió perfectamente aunque hubo alguno que se quejó y nos reprendió.



Los componentes del jurado de este año 2020 fueron:

PRESIDENTE

Juanmari Arzak (ausente)

TECNICOS

Joserra Agiriano Barrón

Carmen De Vega

Maria Jose Garcia

Patxi Pérez Elortondo

Jesus Arregi

Victoria Urresti

Marisol Vicente

Técnico Queso Idiazábal

Técnica Queso Idiazábal

Técnica Queso Idiazabal

Técnico Queso Idiazábal

Técnico Queso Idiazábal

Técnica Queso Idiazábal

Técnica Queso Idiazabal

COCINEROS

Martin Berasategi

Pedro Subijana

Elena Arzak

Hilário Arbelaiz

Xabier Zabaleta

Unai Campo

Andoni Luis Aduriz

Rte "Martin Berasategi" de Lasarte.

Rte "Akelarre" de Donostia.

Rte "Arzak" de Donostia.

Rte "Zuberoa" de Oiartzun.

Rte "Aratz" de Donostia (JAKITEA)

Rte "Porrúa" de Bilbao.

Rte "Mugaritz" de Renteria.

PERIODISTAS

Mikel Zeberio

Mitxel Ezkiaga

Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC"

Periodista. "DIARIO VASCO"



DESARROLLO DEL XLVII CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA

- **Lunes 7 de Septiembre a las 11,30h**, se hizo la rueda de prensa de presentación del Concurso en los jardines del Palacio Barrena de Ordizia.

Asistieron el alcalde de Ordizia Adur Ezenarro, Mirian Molina de la D.O., Leire Arandia Directora de D'Elikatuz y Jose Ignacio Iturrioz Responsable del Concurso de la Cofradía.

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

En esta ocasión tuvo la oportunidad de poder hablar el representante de la Cofradía Jose Ignacio quien animó públicamente a participar en la subasta, cosa que tuvo su eco ya que sirvió para que el ganador de la misma se enterase por este medio.



- **Miércoles 9 de Septiembre a las 15,00h**, se llevó a cabo la recepción de quesos y su control, en las dependencias de Artzai Gazta en Idiazabal por parte del Comité de Calidad, para hacer cumplir las bases estipuladas del Concurso y siguiendo el criterio de otros años, sin introducir otros aspectos tratados en la última reunión y que no se han podido llevar a cabo debido al COVID.

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.



- **Jueves 10 de Septiembre a las 10,00h**. Montaje de la infraestructura del frontón por parte de los empleados del Ayuntamiento. Por nuestra parte se distribuyó y ordenó el material para el Concurso, también se repartió el protocolo entre los asistentes de la Cofradía que participaran en el Concurso.



- **Viernes 11 de Septiembre, DIA DEL CONCURSO.**

La entrada al Frontón se hizo de forma restringida permitiéndose únicamente a la organización, miembros del jurado, pastores, autoridades, prensa y unos pocos invitados. Previamente se les tomaba la temperatura corporal y se les facilitaba gel hidroalcohólico para las manos.

En todo momento se hizo cumplir con el Protocolo de medidas higiénicas convenidas y facilitadas a todos.

- **Recepción Frontón a las 9,30h.** Este año debido al COVID19 y al objeto de minimizar los movimientos, los quesos se trasladaron de Artzai Gazta directamente al Frontón donde se hizo la recepción de los quesos.

Se procede a desprecintar los quesos, su identificación y puesta de los números correspondientes del Concurso a cada queso.



- **Sorteo notario y distribución de los quesos en las 7 mesas a las 10,00h.** Se hizo el reparto equitativamente por mesa, primero los quesos blancos y luego los quesos ahumados. Fue verificado por el CC y comprobados por el Sr. Notario y Jose Ignacio Iturrioz, según el DC02. Labor que se realizó correctamente.

- **Composición jurado y cata a las 10,30h.**

Se empezó con la cata puntualmente con todos los miembros del jurado.



- **Cata previa.**

Este año también, hemos tenido que modificar el Protocolo como medida de seguridad para evitar que los quesos fuesen manipulados por los miembros del jurado. A este respecto se asignó un cofrade por mesa encargado de mostrar, cortar los quesos y preparar las cuñas para la prueba, en una placa de petri, a cada miembro del jurado.

Se puntuó y valoraron todos los quesos por mesa, siendo seleccionados los 14 que obtuvieron mejor puntuación del total de los presentados.

Las fichas de cata fueron cumplimentadas por el técnico de la DO de acuerdo con el resto de jurados de cada mesa, según la puntuación que se indica en la ficha.

En el proceso del cambio por letras en esta ocasión se hizo por parte de dos miembros de la Cofradía y uno del Comité de Calidad. Se habilitó una carpa para preservar de las miradas del público.



- Diplomas 14 Finalistas

Se procedió a la entrega de los diplomas de Acreditación de Finalistas a los 14 pastores seleccionados de forma individual y preservando las distancias. La entrega la efectuaron el alcalde Adur Ezenarro y Jesus Mari Ormaetxea de la Cofradía.



- Cata final.

A igual que con la cata previa, hemos modificado el Protocolo para adaptarlo a las nuevas circunstancias. Siguiendo con el mismo criterio de manipulación, se crea un equipo de tres cofrades en el que uno irá mostrando los quesos por mesa para su valoración visual, otro dispondrá las placas petri con su identificación y uno solo será el encargado de cortar las cuñas para prueba.

Se entrega a cada miembro del Jurado la ficha de cata DC03 que rellena con su criterio particular y para el registro de los datos en el sistema, son recogidos por un cofrade de cada mesa y son llevados a la mesa de control.



- Entrega de Premios ganadores del XLVII Concurso Quesos de Ordizia.

Una vez conocidos los datos de las puntuaciones, recogidos del equipo de informática, Jose Ignacio Iturrioz, caligrafia los diplomas con los nombres de los cinco finalistas.

Del protocolo de entrega de premios se encargan el Alcalde Adur Ezenarro y Jesus M. Ormaetxea.



Primer clasificado: Patxi López de Uralde de Larrea (Araba)



Segundo: Unai Lekuona de Araia (Araba) Tercero: Mausitxa de Elgoibar (Gipuzkoa)



Cuarto: Zabaleta, S.C. de Munain (Araba) Quinto: Ipiñaburu, ETC de Zeanuri (Bizkaia)

- Subasta.

En cuanto a la subasta, que se realizó de forma presencial, el medio queso fue adquirido en 9200 Euros por los hermanos Carlos y Alberto Fernandez de TECNOMOTO, concesionarios de KAWASAKI en Gipuzkoa, situados en el barrio Igara de Donostia. Alberto y Carlos nos comentaban que llevaban algun tiempo con ganas de participar en la subasta y que este año se han animado porque celebran el 20 aniversario de su fundación y lo querían celebrar con sus clientes. Nos indicaron que se interesaron en la subasta al leer en Noticias de Gipuzkoa la llamada a participar que se hizo en la rueda de Prensa.



- Varios.

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

- **Locutoras.** Contamos con Mari Carmen Odriozola como presentadora del evento, que con su experiencia lo hizo muy bien. También en esta edición se transmitió con el lenguaje de signos todo el evento, gracias a la gentileza de nuestra cofrade Amagoia

Osinalde que lo hizo de forma impecable.



- Informática.

Funcionó todo perfectamente 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.

Se desarrolló con normalidad con las precauciones debidas por el Covid. Se encargaron Leire Arandia por parte de la Cofradía y el equipo de comunicación del Ayuntamiento de atender y acreditar a todos los medios. En total 14 medios de comunicación:

GOIERRIKO HITZA
SEGURA IRRATIA
EITB INFORMATIVOS
TVE
SUSTRAIA ETB
GOIERRI TELEBISTA
DIARIO VASCO

EUSKADI IRRATIA
RADIO EUSKADI
RADIO VITORIA (LA RUTA SLOW)
ONDA CERO
BERRIA
FOKU
NOTICIAS DE GIPUZKOA



- La comida posterior y a invitación de la Cofradía se celebró en el Restaurante Martinez, asistiendo 13 comensales del CRDOP, miembros del jurado y cofrades.

También se encontraban en el Martinez los miembros del jurado Pedro Subijana, Martin Berasategi, Hilario Arbelaitz y Mixel Ezquiaga con los que compartimos un rato y a los que la Cofradía abonó su consumición.

Cofrades participantes en el Concurso.

- . Jose Ignacio Iturrioz
- . Mikel Kerejeta
- . Luis Iraola
- . Jesus Mari Ormaetxea
- . Jose Ramon Garcia
- . Iñaki Almandoz

- . Martin Sagastizabal
- . Leire Arandia
- . Felix Murua
- . Manolo Iturrioz
- . Akilino Harto
- . Tomas Bosque
- . Anaiz Markiegi
- . Amagoia Osinalde
- . Jose Mari Lizarazu



2.4 GAZTAREN V. BILTZARRA / V CONGRESO. ORDIZIA

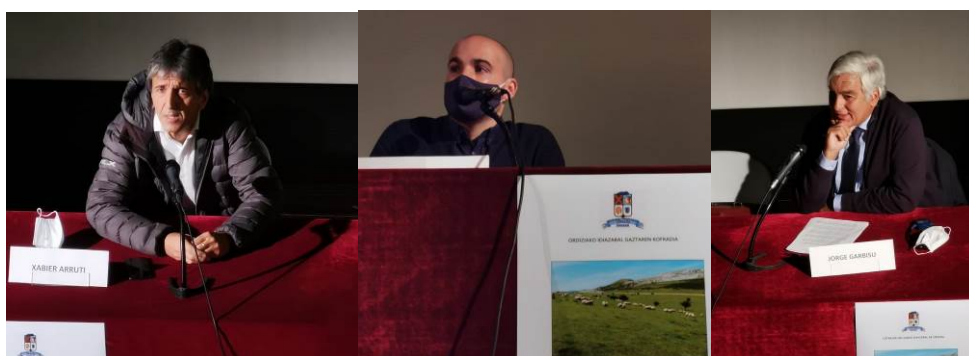


La edición de este año, desde que comenzamos con esta actividad, la V , ha supuesto para la organización tener que solucionar una serie de problemas motivados por el Covid 19, entre ellos el más importante, las diversas fluctuaciones en cuanto a su desarrollo que se han venido produciendo en nuestro entorno. La más difícil de solucionar, el estado anímico de la propia organización al contemplar esas fluctuaciones que tan pronto, hacían pensar en lo factible de la realización del Congreso, y acto seguido nos hacía pensar en lo contrario. La primera semana de Octubre, a la vista de que la situación mantenía una tendencia favorable, decidimos su celebración. Eso sí, analizamos las posibles situaciones de riesgo que se podían generar, en cuanto a las distancias y otras medidas de seguridad y definimos las instalaciones del cine Herri Antzokia, entre las dos alternativas que se nos ofrecían como seguras. Esa que hemos citado y el Salón de Actos de la Universidad de Mondragón en Ordizia. Asimismo decidimos eliminar la comida, que en la pasada edición la hicimos en la Sidrería Tximista, por el riesgo que la misma implicaba. Eso nos conducía a reducir la duración del Congreso a media jornada, a lo largo de **la mañana del día 2 de Octubre**.



Bajo estas condiciones, organizamos el Congreso para que diese comienzo a las 9 de la mañana, con la presencia del **Alcalde de Ordizia** Adur Ezenarro, el **Director de desarrollo rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa** Xabier Arruti y el **Director de ganadería del Gobierno Vasco** Jorge Garbisu, que inauguraron el Congreso.

Mencionar que el representante de la DFG, Xabier Arruti, hizo una llamada al Sector y al resto de Instituciones para trabajar codo con codo, en la resolución de los problemas que están ahí y que hay que resolver. Llamada que fue mas tarde comentada como acertada en el transcurso de la mesa redonda.



Una vez inaugurado y tras el capítulo de agradecimientos a los sponsors, ponentes y a MiSoluzion junto con Sabino Zeberio por su ayuda por su colaboración en el montaje del entramado para la retransmisión del evento, intervinieron los ponentes Jose Luis Larraz y su hija Virginia, ganaderos de Novés (Huesca), que en su exposición **Trashumancia en el Pirineo Aragonés, pasado, presente y futuro**, disertaron sobre esa actividad, en desplazamientos de distancias cortas como la que se produce en Euskadi.



Así como en nuestros montes, denunciaron el descenso continuado de ganadería en sus montañas, que está ocasionando entre otros problemas el embastecimiento del monte con espinu o tea, con la consecuencia de la reducción de la superficie de pastos, mayor dificultad para el ejercicio de su trabajo y el peligro de incendios que ese hecho ocasiona. Más tarde en la Mesa redonda, esa opinión fue, ampliamente compartida por los

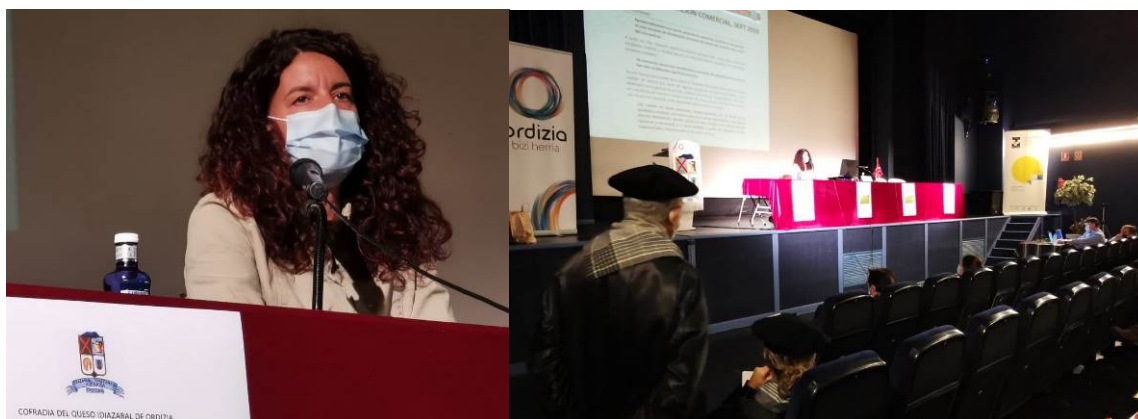
pastores de aquí. También llamó la atención el hecho de que la mayor atención y apoyo que dicen estar recibiendo de las Instituciones, corresponde a los Ayuntamientos de la zona, que ven un apoyo importante en la actividad para el mantenimiento de la riqueza paisajística y el sector turístico.



A continuación intervino Carlos Gonzalez Astiz, fundador y socio de MiSoluzion, que pertenece al Grupo Next Global Solution. En su ponencia **No hay futuro sin digitalización**, nos explicó, que digitalizar las ventas, la logística y la gestión ya es una obligación. Es más sencillo de lo que parece, no es nada caro y posiciona en condiciones de facilidad de venta y competencia.

Consideró y argumentó por que la empresa tradicional agrícola y pequeña, debe dar el salto con el apoyo institucional y el asesoramiento profesional adecuado. Expuso los servicios de que la empresa que representa ofrece, así como el asesoramiento tanto virtual como presencial que suministra.

Seguidamente celebramos el lunch en el bar restaurante Txindoki.



Después del lunch, Miriam Molina, gerente de la D.O. del queso Idiazabal, hizo la exposición de su ponencia. **Diversificación en los canales cortos de Comercialización**. Expuso las iniciativas que en el tema de digitalización comercial ha hecho la D.O. en pasados años. Expuso las diferentes herramientas que la D.O. está poniendo en servicio, recopilando una gran cantidad de datos que reflejan la actividad del Sector, en todos los canales de comercialización que entre todos los productores de la D.O. utilizan. Indicar que esta ponencia estaba programada para ser compartida con Aritz Ganboa de la Quesería Albi, que iba a explicar la experiencia que la Cooperativa de la Sakana, está experimentando con el comercio y clientes de proximidad, con el que no pudimos contar, por problemas personales de última hora. Decir que su ausencia fue ampliamente cubierta con la exposición de Miriam Molina.



La mesa redonda de 90 minutos fue moderada por Felix Ajuria, pastor y vicepresidente del CRDOP Idiazabal. La labor de la Cofradía en su apoyo, con el que comenzó esta mesa redonda fue reconocida por un aplauso general del Sector allí presente. Este apartado en el que se debatieron animadamente muchos problemas del Sector, relacionados con las ponencias que se habían escuchado, dio pistas a la Cofradía para la confección del Programa de la VI edición a celebrar el año que viene. Programa que una vez establecido el borrador, será trasladado a los pastores para que nos den su conformidad o reparos, antes de comenzar a ser trabajado.

A las 14 horas, dimos por clausurado el Congreso.



NOTAS.- Añadir que en esta edición año y por primera ocasión en la sucesión de Congresos que hemos realizado, para minimizar la influencia de la pandemia pudiera ocasionar en la asistencia, la hemos transmitido por Zoom en las redes sociales. Posible gracias a MiSoluzion que nos ha brindado apoyo técnico, personal y material para poder hacerlo. Transmisión realizada sin ningún contratiempo. De hecho, el seguimiento seguido a través de este sistema de comunicación, ha oscilado entre 17 y 20 personas de forma continuada y que sumados a los 36 asistentes (30 pastores) que han asistido presencialmente al Congreso, suponen un éxito considerable considerando las dificultades organizativas que nos hemos encontrado.

Dentro de los temas a tratar para el año que viene.

- Gorbea y Anboto. Problemas de organización: presencia de rebaños de cabras sin control que campan a sus anchas, rebaños de vacas que nadie sabe de quién son.
- Embastecimiento de los pastos con cada vez más zarza y otea por falta de ganado, que a su vez repercute en una disminución de pastos (Problema generalizado)
- Pérdida de peso específico del sector ante la corriente urbanita que corta iniciativas.
- Vive mejor el pastor?

2.5. XXXIII CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”

Se ha celebrado este Certamen coincidiendo con el miércoles, día de feria en Ordizia, el 14 de Octubre 2020. En un principio temimos no poder celebrarlo por motivos de seguridad y presupuesto del Ayuntamiento pero al final lo pudimos llevar a cabo. Este año atípico debido a la pandemia que estamos padeciendo y por medidas de seguridad por la normativa COVID19, el Certamen se celebró a puerta cerrada no permitiéndose la asistencia de público salvo los pastores participantes, jurados, autoridades, miembros de la Cofradía y prensa. En todo momento se guardó las distancias de seguridad y fue obligatorio el uso de mascarillas.



En este Certamen concursan los pastores vencedores del concurso que se celebra en Ordizia en la feria especial del mes de septiembre en los diez últimos años.

Este año también se aplicó el reglamento en el que se presenta 1 queso por año y pastor, presentándose los 10 quesos que correspondían, los cuales como en años precedentes no se pagaron a los pastores.

Debido a las circunstancias de prevención Covid19, el Protocolo de Cata 2020 tuvimos que modificarlo adaptándolo a las normas de seguridad y prevención establecidas en el mismo, es decir, entre otras modificaciones, la manipulación y corte de los quesos la hicieron solamente dos miembros de la Cofradía que fueron los encargados de presentar y suministrar en las “placas petri” al jurado.

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.



Debido al aforo y a los límites de distancia de seguridad entre los miembros del Jurado, la composición del mismo fue reducida a 5 jurados que fueron los siguientes:

PRESIDENTE

Jose Juan Castillo Cocinero fundador "nueva cocina vasca "

TECNICOS

Victoria Urresti Técnica Queso Idiazabal

Patxi Perez Elortondo Técnico Queso Idiazabal

COCINERA

Elena Navarri Rte "Kostalde" de Donostia en representación de JAKITEA

PERIODISTA

Eli Belauntzaran Redactora de "El Diario Vasco" de Donostia

El nivel de Quesos presentados fue, una vez más, extraordinario, los dos quesos presentados por Jon Etxebarria de la quesería IPIÑABURU de Zeanuri, superaron la puntuación de 8,50 llegando uno de ellos a los 9,15 puntos sobre un máximo de 10, casi perfecto!!, lo que le acreditó como ganador del Queso de Oro.

La clasificación fue la siguiente:

<u>QUESO</u>	<u>NOMBRE PASTOR</u>	<u>LETRA</u>	
<u>PUNTUACIÓN</u>			
2012	JON ETXEBARRIA "IPIÑABURU" (ZEANURI)	D	9,15
2015	JON ETXEBARRIA ("IPIÑABURU" (ZEANURI)	I	8,51
2018	JULEN ARBURUA "KORTARIA" (LEKAROZ)	G	8,29
2016	JOSEBA INSAUSTI "OTATZA" (ORDIZIA)	C	8,21
2017	JOSE LUIS ODRIUZOLA "AGERRE BURU" (AYA)	E	7,64
2020	PATXI LOPEZ DE URALDE (LARREA)	J	7,41
2019	JULEN ARBURUA "KORTARIA" (LEKAROZ)	A	7,16
2011	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	H	7,15
2013	RICARDO REMIRO AGIRRE (EULATE)	B	6,87
2014	KARMELE MURUA " ONDARRE " (SEGURA)	F	6,70

Antes de comenzar con el resultado de las clasificaciones y reparto de premios, el alcalde Adur Ezenarro saludó a los presentes y fueron anunciados por Jose Ignacio Iturrioz:

1ª Saria: "URREZKO GAZTA" GARAIKURRA, 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).
- FELIX AJURIA (Idiazabal gaztaren jatorri Lehendakariordea).

3. Saria: BRONTZETZKO DOMINA eta 100 €

3er Premio: MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

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



Una vez finalizado el Certamen, se efectuaron unas fotos con todos los pastores, miembros del Jurado, autoridades y organizadores de la Cofradía.

Medios de Comunicación:

Diario Vasco/Noticias Gipuzkoa/Hitza/Goierri Telebista.

La repercusión mediática fue más que aceptable, fuimos noticia en la portada de “El Diario Vasco” y también con artículos en los periódicos del día siguiente.

Varios:

- El desarrollo del Certamen se realizó con mucha fluidez y sin problemas, adaptando en todo momento a lo establecido en el PROTOCOLO 2020.
- La bebida se trajo de la sede (12 botellines de agua) y las manzanas Martín las compró en la Plaza.
- Que sepamos, el Ayuntamiento, no comunicó a otras instituciones para acudir al evento.
- Informática: bien y con fluidez. Se proyectó en pantalla un video de la Cofradía para esta ocasión.
- Se entregó un queso a cada uno de los jurados. La D.O., según Convenio facilitó los quesos que en esta ocasión fueron de Otatza.
- La comida posterior se celebró en el Restaurante Martinez, asistiendo 11 comensales, 5 pastores, el representante del CRDOP, 3 miembros del jurado y 2 de la Cofradía. El coste en principio lo asume la Cofradía. Intentaremos que la D.O. colabore, ya que el Ayuntamiento no se comprometió.



2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.

Este año 2020 caracterizado por la pandemia COVID19 que estamos padeciendo, nos ha limitado mucho la celebración de las catas que teníamos previsto llevar a cabo a lo largo de este año. Aun así, hemos conseguido realizar unas pocas, algunas antes de los confinamientos y otras posteriormente según se podían hacer, pero que han sido muy interesantes no solo por los resultados obtenidos sino también por los lugares y entidades en las que hemos efectuado.

Las catas realizadas a partir de declararse la pandemia, las hemos realizado siguiendo estrictamente las indicaciones preventivas dictadas por las autoridades sanitarias. Se estableció un protocolo de prevención basado en las indicaciones recibidas del CRDOP Idiazabal el cual se enviaba previamente a los responsables de las entidades donde realizamos las catas.

CATA LA GRANJA DE SAN IDELFONSO SEGOVIA

El viernes 24 de enero 2020, con motivo de la presentación del libro “El oro de los quesos del Camino de Santiago”, galardonado por la Gourmand World Cook-book Awards como el mejor libro de quesos de España 2020, escrito por Miguel Muñagorri miembro de la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia y de la Academia Vasca de Gastronomía, realizamos una Cata de Queso Idiazabal en el Centro de Congresos Guardia de Corps del Real Sitio de la Granja de San Idelfonso (Segovia).

El Acto comenzó con la bienvenida por parte del alcalde de la localidad D. Samuel Alonso Llorente y presentación de los asistentes, a continuación Miguel Muñagorri hizo un breve resumen del libro dando paso a la cata que realizamos la Cofradía.

En la presentación estuvieron presentes Luis Mokoroa Gran Maestre de la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia, Juan Carlos Monterrubio de la librería Icaro, editor del libro y el empresario de hostelería Jose Luis Araque “Mazaca”.

Comenzamos explicando el origen y función de nuestra Cofradía, por Jesus Mari Ormaetxea así como la vinculación de Ordizia con el sector primario a través de su centenario Mercado Semanal.

La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomas Bosque, quien detalló las características del 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, nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz, elaboró un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles del proceso. Se cataron tres quesos, uno de ellos blanco de septiembre 2019. Los otros dos de montaña de la Queseria Aizpea, de junio 2019 blanco y ahumado.

También intervino en el acto Luis Mokoroa que fue presentado como miembro del jurado del Concurso de Ordizia y nos disertó sobre el origen de la “mamie” y su elaboración.

A la presentación asistieron del orden de 100 personas que siguieron con muchísimo interés, la intervención de los presentes fue continua e interesante.

Tanto las personas asistentes nos manifestaron su satisfacción por la presentación, conocimientos adquiridos y con la experiencia vivida. El evento fue difundido en carteles y en los medios de prensa de Segovia.

El alcalde mostró gran interés por conocer el funcionamiento de las Cofradías ya que valoró muy positivamente la labor que hacemos por la difusión del producto y el lugar asociado. La técnico de turismo de La granja, contactará con D'Elikatuz.

Participamos Angel Pulgar, Tomas Bosque, Leire Arandia, Josi Iturrioz y J.M. Ormaetxea.



CATA FITUR MADRID 2020

El sábado 25 de enero, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, realizó una serie de 3 catas de queso Idiazabal, en el stand de Euskadi de la Feria de Turismo Fitur celebrada en Madrid.

Con este es el cuarto año que venimos a FITUR colaborando con la Red de Museos enogastronómicos de Euskadi, (Gastromuseums) a la que pertenece D'elikatuz, acción esta convenida con Basquetour.

Se ofrecieron las 3 catas de Queso Idiazabal Idiazabal acompañando en cada caso de Sidra Natural del País Vasco, Txakoli de Bizkaia y Vino de Rioja Alavesa.

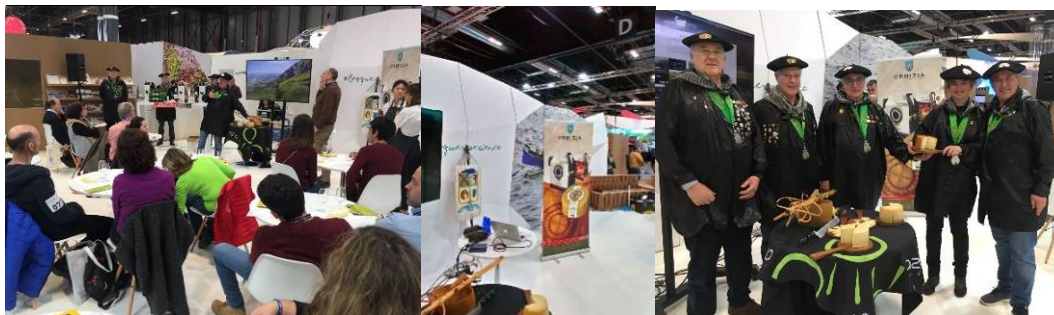
Dirigidos por nuestro cofrade Tomas Bosque, se cataron tres quesos, uno de ellos blanco elaborado en septiembre 2019 y dos de montaña blanco y ahumado de junio de la Quesería Aizpea, quesos que fueron acompañados con sidra, txakoli y vino rioja alavesa con la ayuda del enólogo Mikel Garaizabal.

En el transcurso de la cata .aprovechamos también para promocionar Ordizia y nuestro mercado como origen de las actividades de la Cofradía en relación al queso Idiazabal.

Participaron 40 personas, que previamente se habían apuntado, en cada cata siendo la valoración por parte de asistentes y organizadores muy positiva. Se aprovechó para

entregar material promocional de Ordizia y Goierri. Al término de cada cata, se sorteó un lote de los productos presentados entre los asistentes.

Desde la Cofradía asistieron, Tomas Bosque, Ángel Pulgar, Jose Ignacio Iturrioz, Leire Arandia y Jesus Mari Ormaetxea.



EXPERIENCIA GASTRONOMIKA MORCILLA Y QUESO

El 4 de febrero 2020, víspera del Capítulo de la Cofradía de la Morcilla de Beasain, tuvo lugar en el Palacio Igartza un evento gastronómico organizado por la Cofradía de la Morcilla en colaboración con la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y auspiciado por FECOGA, dentro del marco de colaboración entre Cofradías, al objeto de dar a conocer los productos que defienden cada una así como la difusión de sus actividades a las personas en general. El evento consistió en armonizar dos productos como son la Morcilla de Beasain y el Queso Idiazabal como una experiencia gastronómica de dos productos tan genuinos elaborados por artesanos.

El acto dio comienzo con la presentación a cargo de Juanjo Armendáriz de la Cofradía de Beasain, Juan Manuel Garmendia de FECOGA y Jesus Mari Ormaetxea de la Cofradía de Ordizia, quienes hablaron de los objetivos antes mencionados.

A continuación se cataron dos quesos blancos de montaña de distinta maduración y uno ahumado sin la corteza de Aizpea Gaztandegia acompañados con tres tipos diferentes de morcilla y vinos blancos de Bodegas Iñurrieta, para al final catar unas albóndigas de morcilla con salsa de queso idiazabal y un vino tinto "mimosa" de Inurrieta.

La experiencia fue dirigida por nuestro cofrade Tomas Bosque, Martín Urkiola de la Morcilla e Iban Mate, chef del Restaurante Dolarea de Beasain.

Fue muy interesante ver como ambos productos se complementan, ya que la "grasa de la morcilla limpia y prepara el paladar para probar otro queso".

Asistieron 40 personas que quedaron muy satisfechas con la "experiencia gastronómica".

Se cobró 10 euros por persona. Lo recaudado fue destinado a la asociación benéfica Zaporeak.

Por parte de nuestra Cofradía también participaron Manuel y Jose Ignacio Iturrioz.



Xantar 2020 y encuentro con las cofradías asturianas del camino.



La capacidad de convocatoria de **Xantar**, 5 al 7 de febrero, es sin duda muy importante, la oferta gastronómica ofrecida en **Expoureense** los días que dura la feria es ciertamente ejemplar. Los que nos acercamos a la misma podemos conocer y degustar una infinidad de productos singulares.

Anualmente dedican una jornada a las Cofradías Gastronómicas, esa jornada constituye una ocasión de encuentro de cofradías portuguesas, francesas y españolas, Además de pins intercambiamos experiencias, opiniones, ... Es por lo que en los últimos años la Junta Directiva de FECOGA envía una delegación de su Junta.

Este año la misma ha estado compuesta por Juan Manuel Garmendia de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Jesús Mari Ormaetxea de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, Maritchu Lapitz Mendia de la Cofradía del Ttoro de Ciboure, Pierre Poirisse de la Cofradía Jabotiers de Saint Sever, Julia Gómez y Eduardo Gómez de la Putxera de Balmaseda, Carlos Guardado de los Gastrónomos del Yumay y Alejandro Fernández de la Cofradía del Oriciu. El fotógrafo oficial de la expedición, Jokin Elizalde. La Cofradía del Desarme de Oviedo participó con una vistosa delegación.

A las nueve en punto partía la expedición desde San Sebastián, ciudad a la que se habían acercado los representantes franceses. Hacia las 9:30 salíamos de Ordizia hacia Cangas de Onís, tras la incorporación de Jesús Mari Ormaetxea y de Jokin Elizalde de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Localidad en la que nos reunimos con la nueva Junta Directiva de la Cofradía del Queso Gamoneu.



Cofradía Queso Gamoneu

Cofradía Amigos do Viño da Ribeira Sacra

Después del almuerzo partimos a Monforte de Lemos, siendo recibidos por Manuel Rajo y su esposa Carmen, de la Cofradía de los Amigos do Viño da Ribeira Sacra, quienes una cena de encuentro en el Restaurante O Grelo de la localidad.

Al día siguiente poco antes de las 11 de la mañana, hora de inicio de la recepción llegábamos a Expoureense, donde participamos en los actos que se organizaron con motivo de la Jornada dedicada a las Cofradías.



En realidad se trató de un acto doble, el recibimiento y el acto central.

A la tarde asistimos a unas conferencias sobre las Cofradías en las que participó como ponente Juanma Garmendia Presidente de FECOGA.

DEGUSTACION QUESO IDIAZABAL. KALDEDEROS ORDIZIA 2020.

Un año más, la Comisión organizadora de la Comparsa de Kaldederos de Ordizia, nos solicita la colaboración de la Cofradía, para el Acto Central a celebrar en la Plaza Nagusia el 15 de febrero 2020.

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 400 raciones las servidas. Los quesos fueron donados por la D.O. Idiazabal y se sirvieron de la Quesería “Ordizia Gaztandegi Koop.”

Por parte de la Cofradía asistieron ataviados con nuestra vestimenta, los cofrades: Antton Murgiondo / Pedro Mari Arana, Martín Sagastizabal, Jose Angel Ormaetxea, Manuel Iturrioz, Felix Murua, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

Una vez más, consideramos que fue todo un éxito de participación del público que abarrotaba la Plaza y que nos mostraron su satisfacción por nuestra participación. La Comisión de Kaldederos, nos agradeció nuestra colaboración.



CATA QUESO IDIAZABAL ESCUELA HOSTELERIA LAREDO (CANTABRIA)

La Escuela de Hostelería del Instituto de Educación Secundaria IES Fuente Fresnedo de Laredo (Cantabria), se puso en contacto con nuestra Cofradía para invitarnos a participar en las “Jornadas del Queso 2020” que dedican a la difusión y conocimiento de los quesos con sus alumnos y personal activo de la hostelería, evento que se organizó el 17 de febrero 2020.

En esta ocasión la cata de Queso Idiazabal la hicimos acompañando a cada tipo de queso con unas diferentes cervezas elaboradas de forma artesanal por el cervecero local Manuel Díaz de la Cervecería Ayla.

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 nuestro cofrade Tomás Bosque, quien detalló las características del Queso Idiazabal, así como, los 8 parámetros sensoriales para catar

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

Se comenzó con un queso blanco de la Quesería “Ordizia Gaztandegi Koop.”

acompañado con una cerveza Lager tradicional rubia Bahía, seguidamente se cató un queso de montaña de larga maduración de la Quesería “Aizpea” con una cerveza IPA y por ultimo un queso de las mismas características pero ahumado, con una cerveza tostada de mayor graduación.

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

Simultáneamente, se proyectaron varios videos sobre el pastoreo y la elaboración de quesos.

En este evento estuvimos arropados por el presidente de la Cofradía del Queso de Cantabria, Miguel Ángel Díaz así como Zacarías Puente y Adolfo Izaguirre cofrades de la misma, a quienes agradecemos el apoyo recibido.

A la cata asistieron además de la Directora del Centro Mónica García y los profesores de la Escuela de Hostelería Ángel Luis Gómez Calle e Iñigo Sanz, más de 40 personas previa invitación. Tanto los alumnos como los profesionales que asistieron, nos manifestaron su satisfacción por el evento realizado, participando de forma muy activa con sus preguntas y comentarios.

Por parte de la Cofradía colaboraron los cofrades Tomas Bosque, Luis Iraola, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



CATA-DEGUSTACION DE QUESO IDIAZABAL SOLES REPSOL BATAPLAN

Tristán Montenegro, propietario de la Sala Bataplan de Donostia, contacta con nosotros para solicitarnos que hagamos una cata degustación de queso Idiazabal similar a las que efectuamos anualmente durante el Festival de Cine de Donostia.

En esta ocasión sería para los participantes de la fiesta que la organización de la entrega de los SOLES REPSOL 2020, organiza en la Sala Bataplan de Donostia la víspera de la entrega de premios el 23 de febrero.

Se habilitó una zona para la Cata y degustación de queso Idiazabal dando comienzo la misma a las 21,00 horas alargándose hasta las 12,00 de la noche, a lo largo de estas 3 horas fueron visitando y catando queso prácticamente la totalidad de las 200 personas del mundo de la restauración que asistieron a la gala.

Entre los que nos visitaron, se encontraban renombrados chefs como:

Elena Arzak, que acudió a nosotros en varias ocasiones, los hermanos Torres de Barcelona, Unai Campo del Porrue de Bilbao, Albert Raurich y el jefe de cocina Takeshi Somekawa del Restaurante “Dos Pebrots” de Barcelona, Ander Gonzalez del Astelena, Felix Manso Ibarla de Irun, Jose Manuel

Miguel del Restaurante Beat de Calpe, Xabi Gorrotxategi de Casa Julian de Tolosa, Nagore Irazuegi del Arima de Madrid, Restaurante Absinthium de Zaragoza, Begoña Fraire del Restaurante Étimo de Madrid, Jose Carlos Capel director de Madrid Fusión.

La cata-degustación de los quesos la efectuamos los miembros de la Cofradía, explicando de forma individual y a pequeños grupo las características más personales, las distintas variedades su elaboración así como la importancia de los rebaños de oveja Latxa en la sostenibilidad medioambiental de nuestro entorno.

Al mismo tiempo, nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz fue elaborando un queso de forma artesanal seguido de gran interés por los concurrentes.

Se cataron cuatro quesos, dos nuevos de esta temporada de la quesería Makatza, uno ahumado y otro blanco de montaña de Aizpea que tuvieron una muy buena acogida por parte de los presentes.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistimos Jose Ignacio Iturrioz, Javier Ormaetxea, Tomas Bosque y Jesus Mari Ormaetxea además del presidente de FECOGA Juan Manuel Garmendia.





CATA RESTAURANTE “EL FARO DEL PUERTO DE SANTA MARIA”

El miércoles 21 de octubre 2020, con motivo de la presentación de las “III Jornadas Gastronómicas Vascas” que se realizarían durante los días 23 y 24 de octubre en el Restaurante “El Faro” del Puerto de Santa Maria (Cádiz), se celebró una comida con un **menú presentación** elaborado bajo las ordenes de Xabier Zabaleta chef del restaurante Aratz de Donostia y presidente de la Asociación JAKITEA, acompañado por el anfitrión y propietario del restaurante Fernando Córdoba y el organizador de las jornadas Iñaki Larraínzar.

Fernando Córdoba fue el encargado de dar la bienvenida a los asistentes, el cual entre otras cosas, resaltó su relación con José Castillo al inicio de su carrera profesional calificándolo como su maestro y quien le introdujo su afición por la cocina.

Después tomo la palabra Iñaki Larraínzar quien agradeció la labor de todos los que hicieron posible este evento, con mención especial a la Diputación Foral de Gipuzkoa. A continuación fue Xabier Zabaleta quien destacó que con el menú preparado, se trae hasta El Puerto “la esencia y parte de la cultura de nuestra tierra donde se le da mucha importancia a la manera de elaborar y utilizar el producto. Deseando a los comensales que se sienten en Gipuzkoa, por un par de horas”.

Seguidamente fue Iker Goiria, director de Turismo de la Diputación Foral quien estaba acompañado por Xabier Eleízegi Técnico del Departamento, destacó la importancia de poder “traer nuestra esencia” a Andalucía, apoyando a los cocineros vascos y a nuestros buenos productos aquí representados.

El alcalde de Puerto de Santa María Germán Beardo, fue el encargado de cerrar el el turno de intervenciones, expresando su deseo de poder corresponder en el futuro con una muestra de la gastronomía gaditana allá por tierras vascas.



Los productos y casas que colaboraron en este evento fueron Zabala Sagardotegia de Aduna, Getariako Txakolina D.O., Bodegas Mitarte de Labastida, Cafés Aitona de Astigarraga, Salanort - Conservas Artesanas de Getaria de Getaria, Otatza Gaztandegia de Ordizia, Berzosa Hostelería por la carne de vaca bizkaitarra, Martxel Fernandez

Solaberrieta (Usapal) por el bacalao y las manitas de cordero, Arrospide Banaketak por los hongos y las potxas y Rafa Gorrotxategi por los dulces que se sirvieron en los postres.

En el transcurso de la degustación, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia ofreció una cata comentada a los comensales.

Comenzamos explicando el origen y función de nuestra Cofradía, por Jesus Mari Ormaetxea así como la vinculación de Ordizia con el sector primario a través de su centenario Mercado Semanal.



La Cata fue dirigida por nuestro cofrade Tomas Bosque, quien detalló las características del 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, nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz, elaboró un queso de forma artesanal, explicando el proceso y los detalles del proceso.

Se cataron tres quesos del pastor Joseba Insausti de Otatza Gaztandegia de Ordizia, uno de ellos blanco de febrero 2020 y los otros dos de mayo 2020 blanco y ahumado. A la presentación asistieron 60 personas entre invitados, autoridades locales y provinciales y sobre todo amplia representación de la prensa y medios de comunicación.

De entre los medios de comunicación destacamos Canal Sur TV, Cadena SER, La Voz de Cádiz, Diario de Cádiz, RTVE Cádiz y Radio Puerto. También responsables de webs y blogs gastronómicos como Sherry Explorers, Cuarto y mitad, Del Sur, Comiendo Sano, Aprendiendo a Cocinar, Cosas de comé, El Boletín del Puerto y Premios Gourmet Cádiz. Tanto las personas asistentes nos manifestaron su satisfacción por la presentación, conocimientos adquiridos y con la experiencia vivida. El evento fue difundido en carteles y en los medios de prensa de Cádiz.

Los cofrades que participamos Tomas Bosque, Javier Ormaetxea, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.





CATA QUESO IDIAZABAL ESCUELA COCINA PUERTO SANTA MARIA

A través de las gestiones realizadas por Fernando Córdoba del Restaurante El Faro del Puerto nos pusimos en contacto con el Sr. Antonio Parrado “Nono”, responsable de la Escuela de Cocina del Instituto de Educación Secundaria IES Pintor Juan Lara del Puerto de Santa María (Cádiz) para ofrecerles hacer una “cata comentada de Queso Idiazabal” a los alumnos del último curso de cocina.

La propuesta les pareció muy interesante así que el jueves 22 de octubre realizamos la cata en una de las salas del Instituto, ante la presencia de 40 alumnos y profesores. Previamente Esperanza Mateo Donaire, Directora del Centro nos saludó y agradeció nuestra presencia en el Instituto.

Debido a las circunstancias especiales motivado por la pandemia que padecemos, las catas las estamos adaptando a las recomendaciones de seguridad COVID y que están indicadas en el PROTOCOLO que para este efecto tenemos y que facilitamos a los organizadores.

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

Se comenzó con un queso blanco elaborado en mayo por Joseba Insausti de la Quesería “OTATZA” de Ordizia, seguidamente se cató otro queso blanco de larga maduración (febrero) y por último un queso de las mismas características pero ahumado.

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

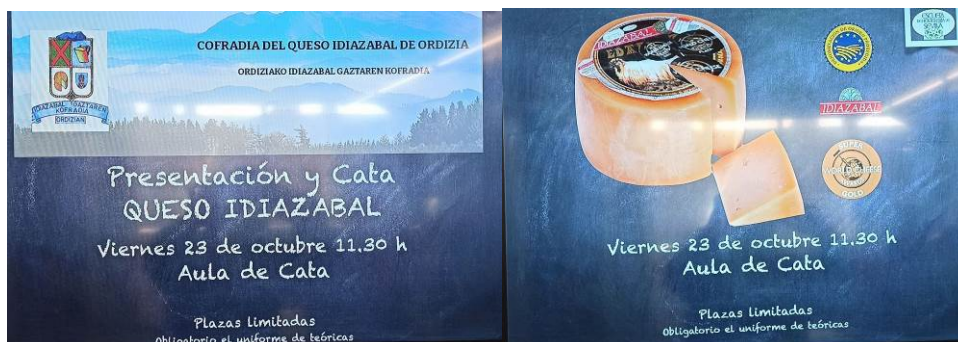
Simultáneamente, se proyectaron varios videos sobre el pastoreo y la elaboración de quesos.

Tanto los alumnos como los profesionales que asistieron, nos manifestaron su satisfacción por el evento realizado, participando de forma muy activa con sus preguntas y comentarios.

Por parte de la Cofradía colaboraron los cofrades Tomas Bosque, Javier Ormaetxea, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



CATA QUESO IDIAZABAL EN LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA DE SEVILLA



Aprovechando nuestra estancia en Andalucía, nos pusimos en contacto con Iñaki Echeveste, Director de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla del Grupo Lezama, con los que nuestra Cofradía mantiene una estrecha relación a través de su fundador el Padre Luis de Lezama quien ha sido, varias veces, miembro del jurado del Concurso de Ordizia, al objeto de proponerles el realizar el 23 de octubre una cata comentada de Queso Idiazabal en la Escuela de Hostelería.

Esta Escuela Superior de Hostelería es un Centro de Formación Superior y es referencia en el ámbito de la hostelería, nutrición, gastronomía y gestión empresarial tanto en España como en Estados Unidos. Los títulos que emite en este campo son validados por la Universidad Pablo de Olavide, tanto los de Formación Superior como los programas de Postgrado.

El recibimiento y trato que nos dispensaron fue excelente tanto por parte de su director como por el Jefe de Sala Javier Aguiar sin olvidarnos de Fermín el Jefe de Cocina.

El nivel de seriedad, simpatía, orden, disciplina y trato que hemos percibido entre los alumnos y profesores, podríamos calificarlo de excelente.

Otro importantísimo detalle que tuvieron fue que todos los menús que prepararon los alumnos ese día lo cocinaron con base “queso Idiazabal”. Con varios días de antelación les enviamos 4 quesos de Otatza, 2 de ellos ahumados. Las recetas que prepararon nos las facilitaron.

Debido a las circunstancias especiales motivado por la pandemia que padecemos, las catas las estamos adaptando a las recomendaciones de seguridad COVID y que están indicadas en el PROTOCOLO que para este efecto tenemos y que facilitamos a los organizadores.

A la cata asistieron 29 alumnos del último curso de formación y fue seguida con muchísimo interés, la intervención de los alumnos fue continua e interesante, lo que nos fue ratificado por los responsables de la Escuela.

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

La Cata fue dirigida por 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 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 de Otatza Gaztandegia. Extraordinarios en sus características y que no dejaron indiferente a ninguno.

Por parte de la Cofradía colaboraron los cofrades Tomas Bosque, Javier Ormaetxea, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

Memorable jornada que a buen seguro y de acuerdo con ellos, repetiremos.





CATA COMENTADA DE QUESO EIBAR

A través de D'Elikatuz se puso en contacto con nosotros Ainhoa Luz Ardanza de la Asociación "...eta kitto! Euskara Elkartik Eibartikan" para pedirnos si podríamos hacerles una cata comentada de queso Idiazabal.

La cata la realizamos el 17 de noviembre 2020 en Eibar y fue realizada íntegramente en euskera.

Debido a las circunstancias especiales motivado por la pandemia que padecemos, las catas las estamos adaptando a las recomendaciones de seguridad COVID y que están indicadas en el PROTOCOLO que para este efecto tenemos y que facilitamos a los organizadores.

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

Se comenzó con un queso blanco elaborado en junio por Julen Arburua de la quesería "Kortaria" de Lekaroz, seguidamente se cató otro queso blanco de larga maduración (febrero) y por ultimo un queso de las mismas características pero ahumado.

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

Simultáneamente, se proyectaron varios videos sobre el pastoreo y la elaboración de quesos.

La asistencia fue muy reducida 8 personas pero por el contrario muy participativa. Nos manifestaron que estuvieron encantados y satisfechos por la información que les dimos. Nos pidieron que hiciésemos otra cata más adelante y con más gente.

Por parte de la Cofradía colaboraron los cofrades Tomas Bosque, Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.



2.7 RECONOCIMIENTO QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE

Este año 2020 y debido a la pandemia, tampoco se han celebrado los Concursos Internacionales a los que anualmente concurren nuestro pastores, por esta razón el CRDOP Idiazabal ha suspendido esta actividad por lo que no se ha podido celebrarla.

3.- OTRAS ACTIVIDADES.

3.1 FERIA INTERNACIONAL DE HINOJOSA (SALAMANCA)

Actividad también suspendida por el COVID19.

3.2 FERIA DE PRODUCTOS FECOGA DE ORDIZIA

Actividad suspendida por el COVID19.

3.3 EXCURSION COFRADIA.

La excursión que anualmente hacemos la Cofradía, la hemos organizado a la costa de Bizkaia en concreto a las poblaciones de Bermeo y Bakio. La hicimos el 27 de junio 2020 y con las precauciones y normas relativas al COVID19.

Normalmente solemos ir a las cercanías donde reside y tiene la quesería el pastor que gana en el Concurso de Ordizia, pero el pasado año repitió como ganador Julen Arburua “Kortaria”, al que ya visitamos el pasado año.

La idea de ir a Bakio viene de la promesa que hicimos de visitar el Centro de Interpretación de la tradición Txakolinera de Bizkaia “Txacolingunea de Bakio”, durante las catas de Bizkaiko Txakolina y Queso Idiazabal que realizamos conjuntamente en la Feria de Turismo FITUR de Madrid 2020.

La hora de salida del autobús se fijó a las 9,00 horas desde la estación de Ordizia, El programa fue el siguiente:

10:30. Llegada a Bermeo donde nos esperaba Carlos Iturrioz, Ordiziarra residente en Bermeo y quien nos hizo de excelente guía por la Villa marinera.

12:30. Partimos hacia Bakio para visitar el Centro de Interpretación “Txacolingunea” donde nos atendió Soraya Sagardui quien nos hizo una completa visita guiada del Centro.

Nos explicaron con todo detalle el recorrido histórico del “txakolin” así como su cultivo, las variedades de uvas empleadas, proceso de elaboración y los distintos tipos y variedades con que se comercializa.

Finalmente nos ofrecieron una cata comentada de distintos txakolis tanto blancos como tintos.

14:30. Una vez finalizada la visita, nos dirigimos al Restaurante Eneperi, en el barrio de San Pelaio, donde pudimos disfrutar de unas espectaculares vistas de la costa así como del cercano San Juan de Gaztelugatxe y el islote de Akatz.

La comida nos sirvieron en uno de los comedores de este magnífico caserío del año 1816 llamado Urizarreta, donde nos agasajaron con una excelente comida.

Tuvimos ocasión de compartir con sus propietarios Antonio Ibarguengoitia y Rosa M^a Martiartu, a cerca de las actividades que organizamos desde la Cofradía.

18:30. Procedimos al regreso a Ordizia, un año más, el sentir de las 22 personas que nos desplazamos fue de “haber pasado un magnífico día”.

En todo momento se cumplió estrictamente con las normas de protección contra el COVID19.

El importe de la excursión por persona fue de 50 Euros, incluyendo la invitación a Carlos Iturrioz, quien comió con nosotros, el autobús y el almuerzo lo pagamos de la Cofradía.



3.4 SORTEO QUESO DEL GANADOR CONCURSO DE ORDIZIA 2020

Un año más, 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 “LARREA” ganador del XLVII Concurso de Queso de Ordizia.

La entrega del queso premiado se efectuó el 14 de octubre en el Salón de Actos del Ayuntamiento durante la celebración del Certamen “Ordizia Txapeldun” siendo el ganador del queso el ordiziarra Asier Alvarez de Eulate.

3.5 EITB MARATOIA

Este año también el 14 de diciembre 2020 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 la pandemia COVID19, 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 “EZ NEGARRE EGIN” y la cantamos acompañados a la guitarra por nuestros cofrades Jose Ignacio Iturrioz y Mikel Kerejeta. El bertso lo compuso Leire Arandia y las estrofas fueron cantadas por ella misma a dúo con Loly Martinez y Martin Sagastizabal, el resto cantamos el estribillo.

El resto de cofrades que participamos en el coro fuimos:

Manuel Iturrioz / Iñaki Almandoz / Felix Murua / Javier Ormaetxea / Luis Iraola / Jesus Mari Ormaetxea.

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



3.6 RELACIONES CON EL AYUNTAMIENTO

A pesar de las restricciones por el COVID que nos han acompañado a lo largo del año, hemos conseguido conjuntamente poder realizar todos los eventos que habitualmente hacemos todos los años.

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

El 4 de mayo enviamos a Itsaso Muñoz, concejala de comunicación, lo que nos solicitaba para participar en un vídeo sobre personajes y Asociaciones de Ordizia, contestando a un cuestionario.

3.7 DENOMINACIÓN DE ORIGEN IDIAZABAL.

La relación con el Presidente de la D.O.I. José M^a Uztarroz y la Gerente, Mirian Molina, así como con el vicepresidente Felix Ajuria, en el transcurso del año han sido frecuentes y fluidas.

Hemos mantenido varias reuniones para la organización del Congreso Internacional de Queso y otras más sobre distintos actos en los que colaboramos con la D.O.

La DO nos envió un escrito en el que nos comunicaban que el “corte” en Navarra lo harían a puerta cerrada y con un aforo muy limitado el 29 de julio 2020.

Continúa en vigor el Convenio firmado con la D.O. en 2017.

3.8 ARTZAI GAZTA.

Mantenemos una buena relación con la Dirección de Artzai Gazta.

Nos invitaron a participar como miembros del jurado en el XXXVII Concurso de Queso de Pastor de Euskal Herria, que se celebró en el frontón de Idiazabal, con aforo

reducido, el 11 de octubre 2020. Al mismo participó nuestro cofrade Jose Ignacio Iturrioz.

3.9 HAZI

Continuamos con el Convenio de colaboración de la Cofradía con la Fundación HAZI.

3.10 GOBIERNO VASCO

Seguimos a la espera de la ley que define al elaborador artesano, hasta que no esté definido, continuamos solicitando la validez de lo articulado en las bases del Concurso. Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, ha sido invitado y asistido a cuantos eventos hemos ido organizando en Ordizia. En todas sus intervenciones manifiesta su apoyo a la Cofradía y enalta la labor que hacemos.

El Director de ganadería del GV Jorge Garbisu, participó en la inauguración del Congreso de Queso Ordizia.

Respecto a la Consejería de Turismo seguimos manteniendo en vigor el Convenio con BASQUETOURL. No obstante no han efectuado los pagos acordados.



3.11 DIPUTACION FORAL DE GIPUZKOA

A lo largo de este año 2020, hemos mantenido varias reuniones con Imanol Lasa Diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural, Xabier Arruti, Director General de Agricultura y Desarrollo Rural así como con Arantza Aristimuño, Dtra. General de Montes y del Medio Natural.

Xabier Arruti, formó parte en la mesa de inauguración del Congreso de octubre y participó junto con Imanol Lasa en el Concurso de Quesos de Ordizia.

CUESTIONARIO DIAGNOSTICO PRODUCTORES- TURISMO

El 30 de noviembre enviamos a la Consultoría Hagoos de Donostia una encuesta que de la mano de la Diputación Foral de Gipuzkoa, están realizando para un diagnóstico de cómo es la situación hoy en día del sector primario relacionado con el sector turístico: Cómo está posicionado el producto local agroalimentario tanto en la hostelería como en el comercio, siempre desde la perspectiva turística.



3.12 ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA.

Seguimos manteniendo una buena relación pero este año han suspendido todas las actividades públicas que tenían programadas.

3.13 CENTRO DE LA ALIMENTACION Y GASTRONOMIA D'ELIKATUZ

Continuando con el ofrecimiento de colaboración que nos brindan desde D'ELIKATUZ celebramos la Asamblea General así como distintas reuniones de la Cofradía. También hemos celebrado varias encuentros, en sus instalaciones.

3.14 FECOGA

Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA y asistente habitual a nuestras Asambleas, resalta las actividades que realizamos y nos agradece la colaboración que prestamos a la Federación.

Debido al COVID este año la asamblea de Fecoga fue suspendida.

No obstante hemos seguido manteniendo las reuniones mensuales de la Junta, en forma virtual.

La única actividad en la que pudimos participar fue el viaje a XANTAR (Ourense) que se celebró en febrero.

El 15 de octubre participamos en una encuesta sobre “El COVID19 y las Cofradías”.

3.15 ARTZAIK

Este año no hemos tenido la comida con los pastores campeones de Ordizia, en esta ocasión por el COVID.

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

3.16 ORKLI

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

3.17 INFORMÁTICA

Durante el año 2020 la informática de la Kofradia ha realizados dos grandes hitos en su andadura, a pesar de los tiempos oscuros en los que estamos.

- 1- Se ha renovado totalmente la página web, en una página mejor estructurada, con más datos, más visual y con una actualización de temas más participativa por parte de todos. De la cual estamos muy orgullosos, usándola como carta de presentación de nuestra Kofradia por el mundo.
- 2- La informática del Concurso de Setiembre del 2020 se hizo sin el apoyo de las tablets (protocolo COVID), usando métodos tradicionales (Excel), con resultados muy buenos, en cuanto a tiempos y resultados. Esta experiencia nos da pie a plantear futuros concursos a usar este método y ahorrar costes.

Los temas relacionados con este apartado han sido tratados por Mikel Kerejeta.

Teniendo en cuenta las múltiples salidas que hacemos con las catas y los concursos, este año hemos comprado un ordenador portatil.

3.18 REDES SOCIALES

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

FACEBOOK preparado por Leire Arandia. Cada vez con mas visualizaciones.

BLOG de la Cofradía preparado por Mikel Kerejeta:

3.19 ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.

- El 7 de febrero 2020 nuestros cofrades Julian Gonzalez y Manuel Iturrioz, participan en un encuentro en la Sociedad Gaztelubide de Donostia con Albert Fert, Premio Nobel de Física y contratado para trabajar en la UPV. Además Cofrade de honor de la Cofradía y que tiene a Ordizia muy en su recuerdo. Un hombre de una afabilidad enorme, jugador de Rugby en su juventud, que recuerda como completaba sus entrenamientos arrastrando carros de sacos de harina y como uno de sus primeros trabajos el de ordeñar cabras. En Mayo tenía previsto visitar Ordizia desde donde organizaríamos a petición suya algunas visitas a los pastores de nuestras montañas de alrededor. No se pudo realizarla por el COVID.



En la foto, con su esposa, miembros de la Cofradía y profesorado investigador de la UPV.

- El 16 de diciembre nuestros cofrades Tomas Bosque y Jose Ignacio Iturrioz fueron entrevistados por GITB donde expusieron ampliamente las actividades que realizamos a lo largo del año.



- ENRIC CANUT (QUESOS SELECCIÓN)

Colaboramos con Enric en la preparación del dossier sobre una selección de quesos de los “Ganadores de Ordizia” que publican en su revista.

- PROGRAMA RADIO HABLA (DONOSTICITY)

A través de D’Elikatuz se puso en contacto con nosotros Carlos Bengoa impulsor de la iniciativa de carácter turístico “Donosticity”, al objeto de invitarnos a participar en un programa que emite en directo la emisora “Radio Habla” de Donostia, sobre una serie de programas de contenido turístico por las comarcas de Gipuzkoa y que están patrocinadas por la Diputación.

El programa lo dedicó a tres pueblos del Goierri, Ordizia, Segura y Zerain.

De Ordizia Leire Arandia habló sobre los aspectos turísticos de Ordizia y del Mercado.

También intervino Eñaut Guereñu director del nuevo hotel Ordizia y Jesus Mari Ormaetxea que disertó sobre la Cofradía y el Concurso de Quesos de Ordizia.



- RADIO POPULAR BILBAO

El 14 de marzo colaboramos con nuestro cofrade Iñaki García Uribe en un programa emitido por Radio Popular de Bilbao dirigido por el mismo, hablando sobre el Concurso de Quesos de Ordizia y de su doble ganador el pastor Julen Arburua.

-SVENSKA DAGBLADET (SUECIA)

El 16 de febrero la revista sueca Svenska Dagbladet, en su sección de viajes, uno de los periódicos más importantes de ese país, publicó un reportaje sobre Ordizia y su mercado donde no faltaron referencias al Concurso de Quesos y a nuestra Cofradía.

El contacto nos facilitó Josean Alija del Nerua e hicimos de anfitriones los miembros de la Cofradía Leire Arandia y Jesus Mari Ormaetxea.

- LA UNION ARTESANA

El 8 de mayo, nuestro cofrade Kike Muñoz nos indica que está preparando un vídeo para su sociedad “La unión Artesana” de Donostia con motivo de su 150 aniversario. Nos pide si podemos grabar un mensaje de felicitación por este motivo y se le envía lo que a continuación se indica.

“Desde la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia os damos nuestra más sincera felicitación por vuestros 150 años. Sois todo un ejemplo de como la amistad y el compañerismo son valores que perduran en el tiempo.

Desde este rincón del Goierri, Ordizia, brindamos con un buen queso de nuestra tierra para que sigáis cumpliendo muchos más años.

ZORIONAKji

<https://photos.app.goo.gl/oQV7P48zW4EcqaLu5>

- 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.

4.- ASISTENCIA A CAPITULOS DE OTRAS COFRADIAS

Debido a las restricciones para juntarse como consecuencia de la normativa COVID19, la mayoría de las cofradías que celebran sus capítulos a partir de la aparición de la pandemia en el mes de marzo, tuvieron que suspender los capítulos.

Por tanto, el año 2020 solo hemos podido asistir a tres de los capítulos celebrados.

CAPITULO	POBLACION	COFRADES	FECHA
1- NABOS DE LA FOZ	MORCIN (AST.)	JESUS MARI ORMAETXEA	12 ene.
2- COFRADIA MORCILLA	BEASAIN	MANOLO ITURRIOZ/T. BOSQUE	5 feb.
3- FERIA XANTAR	OURENSE	JESUS MARI ORMAETXEA	7 feb





Cara al año 2021 mantendremos el mismo calendario de asistencia que el del 2020 que se aplicará en el caso de que las condiciones sanitarias cambien y se puedan realizar los capítulos.

CAPITULO	POBLACION	COFRADES	FECHA
1- NABOS DE LA FOZ	MORCIN (AST.)	JESUS MARI ORMAETXEA	11 ene.
2- COFRADIA MORCILLA	BEASAIN	MANOLO ITURRIOZ	5 feb.
3- FERIA XANTAR	OURENSE	JESUS MARI ORMAETXEA	feb.
4- QUEIJO SERRA DA ESTRELA	OLIVEIRA (PT.)	JESUS MARI ORMAETXEA	mar.
5- COFRADIA ORICIU	GIJON	TOMAS BOSQUE	mar.
6- ORDEN CUTO DIVINO	TAFALLA	IÑAKI ALMANDOZ	mar.
7- AMIGOS DE LAS FABES	VILLAVICIOSA (AST.)	ANAIZ MARKIEGI	mar.
8- RELLENO DE NAVARRA	VILLAVA	PEDRO MARI ARANA	abr.
9- QUESO CANTABRIA	SANTANDER	ALBERTO GARIN	abr.
10-ORDEN DEL VOLATIN	TUDELA	IÑAKI ALMANDOZ	abr.
11-ANTXOA CANTABRICO	DONOSTIA	JOSE IGNACIO ITURRIOZ	abr.
12-ANCHOA SANTOÑA	SANTOÑA (CANT.)	JOSE MARI LIZARAZU	may.
13-COFRADIA DEL TOTORO	ZIBURU		may.
14-FERIA HINOJOSA	SALAMANCA		may.
15-ESPARRAGO DE NAVARRA	MENDAVIA	IÑAKI ALMANDOZ	may.
16-QUESO IDIAZABAL	ORDIZIA	TODOS	may.
17-CIRCULO QUES.ASTURIANOS	OVIEDO	JOSE ANGEL ORMAETXEA	jun.
18-QUESO DEL RONCAL	ISABA	IÑAKI ALMANDOZ	ago.
19-CORSARIOS VASCOS	DONIBANE LOHITZ.	MANUEL ITURRIOZ	sep.
20-PUTXERA FERROVIARIA	BALMAEDA		sep.
21-COFRADIA NECORA	NOJA (CANT.)	MARTIN SAGASTIZABAL	oct.
22-QUESO MANCHEGO	TOLEDO	ANGEL PULGAR	oct.
23-LA PALOMBE	SARA		oct.
24-PIMIENTO DE ESPELETTE	EZPELETA	LUIS IRAOLA	oct.
25-QUESO GAMONEU	CANGAS ONIS (AST.)	MANUEL ITURRIOZ	oct.
26-SICERADORES DE ASTURIAS	NAVA (AST.)	GERMAN BERAOKETXEA	oct.
27-COFRADIA DE LA ALUBIA	TOLOSA		oct.
28-COFRADIA ANAKA	IRUN	JOSE RAMON GARCIA	nov.
29-VINO RIOJA	LOGROÑO	JESUS MARI ORMAETXEA	nov.
30-LES CHEVALIERS DE L'OPERNE	BIARRITZ	IÑAKI ALMANDOZ	nov.
31-CONFRERIE JABOTIERS	SAINT SEVER (FR.)		nov.

32-COFRADIA DE LA QUEIMADA	DONOSTIA	JOSE RAMON GARCIA	dic.
33-VASCA DE GASTRONOMIA	DONOSTIA	JESUS MARI ORMAETXEA	dic.
34- FECOGA	PENDIENTE	IRAOLA-JM. ORMAETXEA	

5- JUNTA DIRECTIVA.

En el transcurso del año la Junta Directiva ha celebrado 12 reuniones, considerablemente menos de las habituales de otros años y ajustándonos al número de asistentes permitidos por las normas COVID en cada momento.

5.1 En la reunión de la Junta Directiva del 03 de junio 2020, se aprueba el Reglamento de Régimen Interior de la Cofradía a expensas de ratificación de la misma por parte de la Asamblea Ordinaria.

5.2 El 06 de junio se produce el cambio en la página web adaptándose al RRI, creándose el apartado solo para cofrades.

El RRI fue preparado por nuestro cofrade Fernando Rodríguez.

5.3 CONSEJO MAGISTRAL DE LA COFRADIA:

Adur Ezenarro, Alcalde de Ordizia y Cofrade Mayor.

Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestre, Coordinador y relaciones con FECOGA.

Leire Arandia, Vice-Gran Maestre y Responsable “Corte del Queso Joven Idiazabal”, prensa y comunicación.

Jose Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradía y Responsable del Concurso de Ordizia.

Koldo Iraola, Tesorero y Responsable del Capítulo de la Cofradía.

Akilino Harto, Responsable del Certamen “Ordizia Txapeldun”.

Manuel Iturrioz, Responsable Comité de Calidad y organización de Congresos.

Tomás Bosque, responsable de Catas y Ferias.

Jose Ramón Garcia, Infraestructuras, Mantenimiento y Material.

Mikel Kerejeta informática.

Alberto Garin, vocal.

Antton Murgiondo, vocal.

Pedro Mari Arana, vocal.

Martín Sagastizabal, vocal.

Arantxa Fernández, vocal.

Felix Murua, vocal.

Anaiz Markiegi, vocal.

La Asamblea ratifica en sus cargos a la Junta Directiva.