



ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA

COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2015

2- MEMORIA ANUAL DE 2015

El Gran Maestro 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 2015.

1.1 XXI PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.

Responsable: Leire Arandia.

1.2 XXVI CAPITULO DE LA COFRADIA.

Responsable: Luis Iraola.

1.3 XLII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.

Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.

1.4 XXVIII CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN".

Responsable: Aquilino Harto.

1.5 CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.

Responsable: Manuel Iturrioz

1.1. XXI PRESENTACIÓN Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL

Organizado por el Ayuntamiento y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia se ha celebrado el 8 de Abril 2015 en Ordizia la XXI PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL

Este año el cocinero invitado para efectuar el "corte" ha sido el bilbaíno Josean Alija, una estrella Michelin, chef del Restaurante Nerua Guggenheim de Bilbao.

Rueda de prensa en la Diputación

El Artzain Eguna se presentó el viernes 27 de Marzo 2015 en la Diputación Foral de Gipuzkoa, acto en el que participaron Koldo Lizarralde, Director foral de Agricultura y Desarrollo Rural, Igor Eguren, Alcalde de Ordizia, Miriam Molina, Gerente de la DO Idiazabal, el cocinero Josean Alija del Restaurante Nerua de Bilbao y como novedad los pastores Ixidro Sukia y Luis Vicente Larrarte. De la cofradía estuvimos Jose Ignacio Iturrioz y Jesús Mari Ormaetxea.

La asistencia de medios de comunicación fue escasa aunque al día siguiente apareció prácticamente en toda la prensa.



Acto del Corte

"Sano, natural, la esencia de una cultura, arraigo de una tradición. Un producto mágico", han sido las palabras de Josean Alija, chef del Restaurante Nerua Guggenheim Bilbao tras cortar el Nuevo Queso Idiazabal en el acto celebrado en el salón de plenos del Ayuntamiento de Ordizia.

En el mismo evento ha sido homenajeado el Grupo Eroski por su contribución en la distribución y difusión de nuestro queso dentro y fuera de Euskal Herria.



Premios D.O. IDIAZABAL a la regularidad.

En este acto enmarcado dentro del programa del Artzain eguna se han entregado también los premios a la regularidad en la calidad de Denominación de Origen Idiazabal. Los premiados han sido el pastor Isidro Sukia de Lazkao y la quesería de Sunbilla (Navarra) Lizun.



Han estado presentes en el acto:

- Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria
- Jon Peli Uriguen, Diputado del Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo.
- Gotzon Elizburu, Director de Alianzas comerciales del Grupo Eroski.
- Igor Eguren, Alcalde de Ordizia.
- Isidro Sukia (Lazkao, Gipuzkoa) y Quesería Lizun (Sunbilla, Nafarroa), premiados a la regularidad de la calidad.
- Jose Mari Ustarroz Presidente de la Denominación de Origen Idiazabal.
- Josean Alija, Chef del Restaurante Nerua Guggenheim Bilbao y anfitrión del evento.
- Koldo Lizarralde, Director General de Agricultura y Desarrollo Rural.
- Los cocineros J. J. Castillo, J. Eizmendi, Ahizpea Oihaneder, Nikolas Ramirez y Tristán Montenegro.
- Los Pastores ganadores del Concurso de Ordizia Karmele Murua, Felix Goiburu, Jesus Ansola (Mausitxa), Nicolas Remiro y Juanjo Aranburu artzainak.
- Miembros de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Medios de comunicación

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

TV

- ETB (Albistegiak-informativos)
- ETB (Euskal Herria Zuzenean)
- ETB (Sustraia)
- TVE (Albistegiak-informativos)
- Teledonosti
- Productora del Grupo Eroski

IRRATIAK

- Euskadi Irratia (in situ)
- Segura Irratia (in situ)
- Se realizaron entrevistas con RNE, Euskadi Irratia, Onda Vasca, Xorroxin irratia, Arrate irratia...

EGUNKARIAK

- El Diario Vasco
- Gara
- Berria
- Noticias de Gipuzkoa

LOKALAK

- El Diario Vasco (Rafa)
- Goierri Telebista
- Goierriko Hitza

Además, desde el Nerua nos facilitan la siguiente lista de entrevistas a Josean Alija por haber efectuado el "corte":

- <http://es.euronews.com/teletipos/3000905-el-chef-josean-alija-alaba-el-queso-idiazabal-por-su-magia-y-arraigo/>
- <http://www.eitb.eus/es/noticias/sociedad/videos/detalle/3118956/videohoy-se-ha-presentado-ordizia-nuevo-queso-idiazabal/>
- <http://www.diariovasco.com/tolosa-goierri/201504/08/josean-alija-bienvenida-nueva-20150408143051.html> (texto + vídeo)
- <http://www.elcorreo.com/bizkaia/201504/08/chef-nerua-guggenheim-alaba-20150408173609.html>

- <http://www.elmundo.es/pais-vasco/2015/04/08/55254cefe2704e1b208b4574.html>
- <http://www.gitb.eus/azken-berriak/7349-iosean-alija-sukaldariak-eman-dio-hasiera-idiazabal-gaztaren-denboraldiari>
- <http://www.ordiziakoazoka.com/es/otros/noticias/403-2015koartzainegunaarrakastatsua.html>
- <http://www.diariovasco.com/tolosa-goierrri/201504/09/idiazabal-afrenta-prometedora-campana-20150409003001-v.html>
- <https://instagram.com/p/1OA8KXCdX/>
- <http://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2015/04/08/josean-alija-corta-primer-queso-idiazabal-temporada-350105-1311024.html>
- <http://www.deia.com/2015/04/09/sociedad/euskadi/josean-alija-corta-el-primer-idiazabal-de-la-temporada>
- <http://www.eitb.tv/eu/bideoa/euskal-herria-zuzenean--2015/3810621935001/4161123776001/2015-0408/> (reportaje en el minuto 45)

1.2 XXVI CAPITULO DE LA COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

El domingo 5 de julio de 2015 celebramos nuestro XXVI Capítulo de nuestra Cofradía.

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

Cofradía de la Palombe

Compagnon du Bordeaux

Orden del Volatín de Tudela

Pimiento de Espelette

Queijo Serra da Estrela (Portugal)

Círculo Gastronómico Quesos Asturianos.

Salmón del Bidasoa de Irun

Bacalao de Eibar

Espárrago de Navarra

Vasca de Gastronomía de Donostia

Relleno de Navarra de Villava

Morcilla de Beasain

Alubia de Tolosa

Donostiako Antxoa

Queimada de Donostia

Txakoli de Getaria

Queso Manchego

Queso Gamoneu

L'Ordre Médulien

Corsarios Vascos de Saint Jean de Luz

Cofradía del Vino de Rioja

Fecoga

Queso Idiazabal de Ordizia

También fueron llegando las siguientes Autoridades: El nuevo Alcalde y por tanto Presidente de la Cofradía José Miguel Santamaría, Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Peli Manterola, Director de Calidad e Industrias Alimentarias. Como invitados nos acompañaron José Mari Uztarroz, Presidente del Consejo Regulador D.O. Idiazabal y Juan Manuel Garmendia Presidente de FECOGA.

Durante la recepción se sirvió un "hamarretako" y se proyectó un vídeo con fotografías de los diversos actos celebrados por nuestra Cofradía durante el último año. Acto seguido, la Coral Santa

Ana de Ordizia nos deleitó con un magnífico y simpático concierto de saludo y bienvenida y el dúo Antxón Imaz - José Ignacio Iturrioz interpretaron diversas melodías con armónica y guitarra. Seguidamente tuvo lugar el Desfile Cívico por las calles céntricas de la Villa, precedidos por los txistularis y dantzaris, hasta la Plaza Mayor donde sacamos la foto oficial con todos los asistentes. La comitiva se trasladó al Ayuntamiento, donde entramos bajo los arcos de los dantzaris para celebrar la Ceremonia del Capítulo.

El acto comenzó con unas palabras de bienvenida del Alcalde y Presidente de la Cofradía José Miguel Santamaría. Seguidamente tomaron la palabra Leire Arandia, cofrade y José Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradía, nombrando una a una a todas las Cofradías asistentes quienes, puestos en pie, recibieron el aplauso del público.

Después el Presidente de Fecoga Juan Manuel Garmendia dirigió una salutación a las cofradías y público asistente.

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

- Mikel Kerejeta Elvira de Ordizia
- Tomás Bosque Otegi de Ordizia

Seguidamente se realizó un Homenaje y Reconocimiento al Restaurante Martínez por su 125 aniversario, que fue recibido por su actual propietario Xabier Martínez, quien lo agradeció con unas emocionadas palabras.



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

Manuel Bengotxea: Urdaxeko Artzaina. Pastor de Urdax.

Pastelería Unanue Gozotegia: Ordiziaren eta bere Azokaren onerako egindako lanagatik. Como reconocimiento al trabajo realizado en beneficio de Ordizia y de su Mercado Semanal.

Miguel Calvillo Imaz: Gizarte arloan egindako lanaren errekonozimendu gisa. En reconocimiento a su labor social.

Paco Etxeberria Gabilondo: Auzitegiko Medikua eta Aranzadiko Lehendakaria. Forense y Presidente de la Sociedad de Ciencias Aranzadi.

A todos ellos, tras la lectura de sus méritos, se les entregó el diploma correspondiente y se procedió a su entronización. Después tomaron la palabra para agradecer personalmente el nombramiento, momento que aprovechó el reconocido internacionalmente forense Paco Etxeberria para decirnos que el “kaiku” es una herramienta inventada por los pastores vascos y originaria de Euskal Herria ya que no se ha encontrado en ninguna excavación, nada parecido en el resto del mundo.

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

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

La Comida de Hermandad se celebró en el Restaurante Martínez.



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

Cofradías asistentes de fuera: 22 y 59 cofrades.

Además la nuestra con 38 cofrades.

Cofrades de Honor: 4 + 7 acompañantes

Total comensales: 109

La ceremonia resultó muy bien, el acierto en el nombramiento de los Cofrades de Honor consiguió que el acto fuera emotivo. Así mismo resultó un acierto la emisión de los vídeos con las fotos de los Cofrades de Honor.

1.3. XLII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA

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

Se llevó a cabo el día 09-09-2015 en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia.

Tomaron parte 48 pastores, de Araba 9; Bizkaia 5; Gipuzkoa 23; Nafarroa 11.

Se presentaron 22 quesos ahumados y 26 sin ahumar. Entre los 14 finalistas

8 quesos fueron ahumados siendo también ahumados los 2 primeros y como dato indicaremos que la diferencia entre ambos fue de dos centésimas (8,39 y 8,37).

El peso medio de los quesos presentados fue de 1269 grs.

CLASIFICACIONES XLII CONCURSO DE QUESOS:

1- IPIÑABURU E.T.C. JON ETXEBARRIA	ZEANURI	2835,50 PUNTOS
2- PATXI LOPEZ DE URALDE	LARREA	2828
3- FRANCISCO JAVIER MUÑOA	ZERAIN	2581
4- JOSEBA INSAUSTI MUJIKA	ORDIZIA	2580,50
5- PATXI OTAEGI LABAKA	BEIZAMA	2520



SUBASTA

El ganador de la subasta fue la delegación en Donostia de la Compañía aseguradora CATALANA DE OCCIDENTE, llegando a los 7600 €.

También pujaron la Carnicería Maialen de Donostia, el Rte. Porrue de Bilbao y Xabi Martínez, además de nuestros colaboradores y miembros del jurado.

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 2015 fueron:

TECNICOS

Joserra Agiriano Barrón	Técnico Queso Idiazábal
Jesus Oleaga	Técnico Queso Idiazábal
Marta Albisu Aguado	Técnica Queso Idiazabal
Alfredo Fernandez Quintana	Técnico Queso Idiazabal.
Javier Vicario	Técnico Queso Idiazabal
Patxi Pérez Elortondo	Técnico Queso Idiazábal
Jesús Salmeron Egea	Técnico Queso Idiazábal

COCINEROS

Martín Berasategui	Restaurante “Martín Berasategui “ Lasarte
Hilario Arbelaiz	Restaurante “Zuberoa” de Oiartzun
Pedro Subijana	Restaurante “Akelarre” de Donostia
Elena Arzak	Restaurante “Arzak” de Donostia
Aizpea Oihaneder	Restaurante “Xarma” de Donostia
Javier Diaz Zalduendo	Restaurante “Alhambra” Pamplona
Roberto Ruiz	Restaurante “Punto MX” Madrid
Josean Alija	Restaurante “Nerua” Guggenhain Bilbo
Xabier Martinez	Restaurante “Martinez “ Ordizia

PERIODISTAS

Mikel Zeberio	Periodista Gastrónomo “PETRA MORA”/ BCC
Oraitz Gartzia Recondo	Periodista “DIARIO VASCO“
Mitxel Ezkiaga	Periodista “DIARIO VASCO“
Tito Irazusta	Director de TELEDONOSTI
Josema Azpeitia	Revista “ONDOJAN” de Donostia
Luis Javier del Valle	Blog Dendecangelu (Asturias)

INVITADOS

Jose Mari Aizega	Director del Basque Culinary Center
Frederic Corbacho	Dir. Gral. De Quesos de Suiza en España
Jon Plazaola	Aktorea (Serie de Allí abajo)
Iñaki Gabilondo	Periodista



DESARROLLO DEL XLII CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA

- **Lunes 7.** Recepción de los quesos, bien.
Se habla de ampliar el Comité de Calidad a las Diputaciones de Araba, Bizkaia y Nafarroa.
- **Martes 9.** Montaje del frontón a las 17,30 bien. Se hizo una lectura del protocolo entre todos los cofrades participantes.
- **Miércoles día del Concurso.**
Recepción D'ELIKATUZ

Los quesos estaban en D'elikatuz a tiempo. El carro llegó con un pequeño retraso. La sujeción del "gurdi" al caballo, perfecta.

Cada año participa más gente y va cogiendo relevancia el desfile.



Sorteo notario y asignación de quesos en mesas.

Se comenzó a las 10,00 según horario previsto y se hizo por primera vez el reparto equitativamente por mesa, primero los quesos blancos y luego los quesos ahumados de tal forma que se equilibraron por mesa. El reparto fue verificado también por un miembro del CC.

Composición jurado y cata.

Se comenzó a las 10,30 en punto según lo previsto, aunque faltaron 3 miembros del jurado que se incorporaron al poco tiempo. Varios cocineros nos preguntaron el por que no venía David de Jorge. También se quejó Ruben Trincado del Mirador de Ulía.

Cata previa.

Por primera vez 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 según la puntuación que se indica en la ficha incluyendo comentarios.

Estas fichas se enviaron a la DO y es la vez que mas completas han ido. Se les facilita individualmente al pastor que lo solicita.



Prensa.

En la rueda de prensa que se dio en la Diputación el 3 de Septiembre, observamos poca presencia en los medios no solo de la Cofradía, incluso de Ordizia. Son nuestras Euskal Jaiak, los que las organizamos y trabajamos y deberíamos ser los protagonistas.

En el Concurso, este año ha habido mucha prensa y TVs, para felicitarnos, pero debemos estudiar como ubicarlos para que no estorben ni molesten en el desarrollo de la cata.

Informática.

Este año hemos cambiado digitalizando todo el proceso de recogida de datos vía wifi, por mediación de unas tables, programa preparado por INNOVATEC. Ha funcionado muy bien.

Los 7 txik@s de las tables muy bien y fueron necesarios. La mesa central (4) al tener más gente, precisaría otro tratamiento. Lo resolvieron tomando nota Julen y Leire conjuntamente.

Arantxa Arza en megafonía muy bien, lo borda.

Homenajeado.

Juanjo Lapitz estuvo muy emocionado. Se le entrego un diploma por parte de Juan Mari Arzak como presidente del Jurado y una placa de la Cofradía por el Alcalde Jose Miguel Santamaría.

Jesus Mari Ormaetxea leyó una glosa sobre el motivo del reconocimiento.



También pujaron pero sin mucho ánimo la Carnicería Maialen de Donostia, el Rte. Porrue de Bilbao y Xabi Martínez, además de nuestros colaboradores y miembros del jurado.

Un acierto el reservar los asientos junto a la rebotika para tener a los pujantes juntos. Se pudo retransmitir la subasta en directo por la pantalla para verlo todos.

El medio queso subastado se embaso al vacío y se les dio en una caja. Un acierto.

Deberíamos lanzar una campaña de captación de pujadores para la subasta con suficiente tiempo, preparando el dossier de repercusión mediática y seleccionando a quienes se podría dirigir.

Invitados.

Este año hemos contado también con la presencia de nuestros amigos de Hinojosa del Duero y por primera vez han acudido de Oliveira do Hospital (Portugal) el alcalde de la ciudad José Carlos Alexandrino un concejal Nuno y tres miembros de la Cofradía del Queijo Serra da Estrela.

A estos últimos no se les pudo habilitar una caseta junto con los de Hinojosa ya que nos confirmaron su presencia un poco tarde. Se les puso en la arboleda.

Quieren que vallemos a la Feria y Capítulo que harán el 5 de Marzo 2016, hermanarse con la Cofradía y que sea Ordizia la invitada para ese año.

Se fueron encantados e impresionados al extremo que están pensando en hacer un Concurso similar al que organizamos.



1.4. XXVIII CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN ”

Este año 2015 se ha vuelto hacer este Certamen haciéndolo coincidir con la feria del vino que organiza el Ayuntamiento de Ordizia tal y como se han celebrado en años anteriores, excepto el 2013.

Como ocurre últimamente, hubo dudas de cuándo hacerlo por parte del Ayuntamiento,

finalmente se decidió celebrarlo el 31 de Octubre, hay que intentar que la fecha se concrete con la antelación suficiente.

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 nuevo reglamento en el que se presenta 1 queso por año y pastor, presentándose en esta ocasión 10 quesos que no se pagaron a los pastores.

Los premios se mantuvieron los del pasado año y que en el 2012 se redujeron, o sea, 300€, 200€ y 100€ para los tres primeros respectivamente, manteniéndose en 8,5 puntos para optar al trofeo queso de oro. Siendo 7 puntos mínimo los necesarios para conseguir las medallas de oro, plata y bronce.

Los técnicos y alguno mas, nos dicen que es muy exigente la puntuación de 8,50, quedamos en revisarlo viendo las puntuaciones de los últimos 5 años.

La mesa del Jurado fue representada por los siguientes componentes

PRESIDENTE

Jose Juan Castillo

TECNICOS

Marta Albisu Técnico Queso Idiazabal

Patxi Perez Ortuondo Técnico Queso Idiazabal

COCINEROS

Dani López Restaurante "KOKOTXA" de Donostia

Josi Urkiola Asador "URKIOLA" de Beasain'

PERIODISTAS

Tito Irazusta Director de "TELEDONOSTI"

Felix Ibargutxi Periodista de "EL DIARIO VASCO"

INVITADOS

Joxe Mari Goenaga Director de Cine

No acudió Ruben Trincado quien nos aviso poco antes de constituirse el jurado, pudimos sustituirle por Josi Urkiola que se encontraba en la plaza.

Para este Concurso quedamos en poner siempre, al poder ser, algún cocinero del Goierri.

El nivel de quesos presentados fue bueno y sobre todo dos de ellos, pero no se supero por poco la puntuación necesaria para obtener el Queso de Oro.

La clasificación fue la siguiente :

GAZTA	IZENA	HIZKIA	PUNTUAZIOA	SARIA
2015	JON ETXEBARRIA (IPIÑABURU)	I	8,29	MEDALLA ORO
2007	JESUS ANSOLA (MAUSITXA)	E	7,88	MEDALLA PLATA
2009	JESUS ANSOLA (MAUSITXA)	J	7,64	MEDALLA BRONCE
2010	J.ARANBURU ELKARTEA	B	7,62	
2008	RICARDO REMIRO AGIRRE	A	7,55	
2011	RICARDO REMIRO AGIRRE	D	7,46	
2006	J.ARANBURU ELKARTEA	F	7,46	
2012	JON ETXEBARRIA (IPIÑABURU)	G	7,29	
2013	RICARDO REMIRO AGIRRE	H	6,99	
2014	KARMELE MURUA " ONDARRE"	C	6,94	

La entrega de premios la efectuaron:

1ª Saria: "URREZKO GAZTA" GARAIKURRA, URREZKO DOMINA eta 300 €.

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

EMAILEA - ENTREGA.

- AINHOA AIZPURU anderea (Ekonomia Sustapena, Landa Ingurunea eta Lurralde Oreka

diputatua).

- JOSE MIGUEL SANTAMARIA jauna (Ordiziako alkatea).

2. Saria:ZILARREZKO DOMINA eta 200 €

2º Premio: MEDALLA DE PLATA y 200 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

- XABIER ARRUTI jauna (Nekazaritza eta Landa Garapen zuzendaria).

- ARANTXA FERNANDEZ anderea (Ordiziako zinegotzia).

3. Saria: BRONTZEZKO DOMINA eta 100 €

3er Premio: MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

EMAILEA – ENTREGA

- JOSE MARI UZTARROZ jauna (Idiazabal gaztaren jatorri izendapeneko lehendakaria).

- JESUS MARI ORMAETXEA jauna (Ordiziako Idiazabal 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 Txindoki asistiendo 18 comensales. En esta ocasión únicamente participaron los pastores y la Cofradía ya que el resto declinó asistir a la misma.

Medios de Comunicación:

- Diario Vasco

- Noticias Gipuzkoa

- Hitza

- Goierri Telebista

- Gabinete de Prensa de la Diputación (Grabando el evento).

La repercusión en prensa fue muy buena al día siguiente.

1.5 CATAS GUIADAS.

Continuando con la organización de Catas guiadas que iniciamos hace 4 años, hemos efectuado en distintos lugares 9 Catas que a continuación resumimos.

Las catas que hemos celebrado han sido organizadas todas ellas por la Cofradía y hemos contado con la colaboración de la D.O. Idiazabal, HAZI y D'Elikatuz,

El formato que estamos siguiendo es como iniciamos, la dirección por parte de un técnico de la D.O. Idiazabal y la elaboración de un queso por parte de uno de los pastores ganadores en Ordizia.

También hemos hecho la última cata en D'Elikatuz, incorporando como novedad, además de los pastores, la elaboración de varios platos "al idiazabal" y catando a su vez con vinos de Rioja Alavesa. Resultó una experiencia muy bien acogida por la gente que participó en la cata

Las catas realizadas han sido las siguientes:

1.5.1 CORTE, PRESENTACION Y CATA COMENTADA DEL NUEVO QUESO D.O. IDIAZABAL EN EROSKI

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas, el pasado 25 de Abril 2015 organizamos junto con EROSKI el CORTE, PRESENTACION Y CATA COMENTADA DEL NUEVO QUESO D.O. IDIAZABAL, evento que por tercer año consecutivo se celebra en alguno de los Centros Comerciales de EROSKI. En esta ocasión se celebró en el Hipermercado Artea.

El acto se desarrolló según el siguiente protocolo:

11,30 h: Bienvenida y presentación del acto en euskara y castellano por parte de Jose Miguel Mera Bengoa Director de Relaciones Institucionales y Externas de Enrosque, quien realizó una bienvenida y contextualización del acto.

11,40 h: Proyección del vídeo sobre el acto de reconocimiento a EROSKI que se celebró en Ordizia el 8 de Abril en el Corte del Nuevo Queso Idiazabal con motivo

de la Feria Extraordinaria Artzain Eguna .

11,45 h: Firma de la renovación del convenio anual sobre el Queso Idiazabal entre Asun Bastida Directora de lo local Eroski y Jose María Uztarroz Presidente de la D.O. Idiazabal.

Ambos intervienen recalcando la importancia para el sector con la firma de este convenio.

12,00 h: Jose Miguel Mera presenta a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y a su Gran Maestro Jesus Mari Ormaetxea, quien efectúa el Corte del Joven Queso Idiazabal del 2015 en Eroski, pronunciando la siguiente frase:

“Zoragarria!!! Gure lurraren mamia gazta honetan”.

“Maravilloso!!! La esencia de nuestra tierra en este queso”.

12,05 h: Seguidamente tomó la palabra Jose Ramón Agiriano Técnico del Comité de Cata de la D.O. Idiazabal para hablar sobre las características del nuevo queso Idiazabal de este año y seguidamente iniciar una cata comentada con los asistentes al acto. Se reparte el queso y comienza la cata comentada.

12,30 h: Despedida y agradecimiento al acto a cargo de Jose Miguel Mera.

Se cataron dos quesos jóvenes elaborados por pastor de la marca Selekta, uno de ellos ahumado, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes. El corte y reparto entre los asistentes se efectúa por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia de los que asistieron 6 de sus miembros

Según los comentarios que recibimos por parte de los responsables de Eroski que asistieron, el Acto quedó muy lucido y la cata despertó gran interés entre los asistentes, dándose por muy satisfechos y dispuestos a repetir la experiencia



1.5.2 CATA DE QUESO IDIAZABAL A LA ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA.

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas, y en colaboración con la **Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia**, el pasado 02 de Junio 2015 organizamos una Cata Guiada en su sede de San Sebastián.

La cata se realizó a los 42 miembros de las Academias que han participado en el viaje “Visita País Vasco-AIG” y que han sido las siguientes:

- Académie Internationale de la Gastronomie.
- Academia Alemana de Gastronomía.
- Academia Austriaca de Gastronomía.
- Academia de Gastronomía EEUU Este (New York).
- Academia Italiana della Cucina.
- Academia Polaca de Gastronomía.
- Academia Siria de Gastronomía.
- Gilde des Terroirs.
- Club Royal des Gastronomes de Belgique.
- Academia Vasca de Gastronomía.

Por parte de la Gastronomía Asistieron:

- Juan Manuel Garmendia. Presidente de FECOGA.

- Luis Mokoroa. Gran Maestro de la Cofradía Vasca de Gastronomía.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia:

- Jesus Mari Ormaetxea. Gran Maestro de la Cofradía.

- Jose Ignacio Iturrioz.

- Jose Ramón García Lapitz.

- Antton Murgiondo.

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

Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes quienes mostraron interés por llevarse alguno.

El representante de New York mostro interés en que realizásemos una cata en EEUU y el presidente de la Academia Polaca Mr. Maciej Dobrzyniecki nos pidió de enviarles un par de quesos a Gdansk.



1.5.3 CATA DE QUESO IDIAZABAL RUGBY ORDIZIA.

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** el pasado 26 de Junio 2015 organizamos en el Centro de Interpretación de la Gastronomía D'ELIKATUZ de Ordizia una Cata Guiada al Club de Rugby AMPO ORDIZIA de la División de Honor de la liga española.

La cata fue dirigida a las empresas patrocinadoras del equipo así como a la Junta directiva.

Asistieron unas 40 personas y entre las empresas destacaríamos a:

- AMPO, S.COOP.

- ORKLI, S.COOP.

- GARABI

- EZARRI

- LABE-LAN

- INNOVATEC INFORMATICA

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

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

La exposición de la Cata se hizo en euskera y castellano de una forma muy amena y acompañado con la proyección de varios videos.

Al mismo tiempo Karmele Murua y Felix Goiburu de la quesería ONDARRE de Segura, campeones del Concurso de Ordizia del pasado año 2014, elaboraron de forma artesanal un queso "in situ".

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

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

1.5.4 CATA DE QUESO IDIAZABAL AL CONGRESO INTERNACIONAL DE NANOTECNOLOGIAS CELEBRADO EN ORDIZIA.

Dentro del programa de Catas que la **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** esta llevando a cabo, el pasado 01 de Julio 2015 organizamos una Cata Guiada en Ordizia a los participantes del Congreso Científico RTNSA2 e IWMW6 sobre los últimos avances en los campos del Nanomagnetismo y la Spintrónica que se ha celebrado en el Palacio Barrena de Ordizia.

La cata se realizó en el Frontón Beti Alai y asistieron 120 congresistas procedentes de los mejores laboratorios y universidades de todo el mundo (IBM, Argonne National Laboratory, MIT, universidades de Japón, Canadá, Brasil, Australia, Alemania, UK, Rusia, Francia,..)

Entre los asistentes se encontraban los Prof. **Albert Fert**, y **Peter Grünberg** premios Nobel de Física 2007 a quienes durante el acto, les nombramos Cofrades de Honor de nuestra Cofradía.

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

Durante la cata, el pastor Joseba Insausti de la quesería OTATZA de Ordizia, premio a la regularidad en la D.O. y finalista en el Concurso de Ordizia, elaboro de forma artesanal un queso "in situ". Como curiosidad en varias veces se dirigió a los asistentes explicando la elaboración en ingles. Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado, tuvo una muy buena acogida.

Al término de la cata los asistentes fueron obsequiados con una cuña de queso para cada uno.



1.5.5 CATA COMENTADA FIESTAS ALTAMIRA DE ORDIZIA 04/07/2015

Continuando con la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía** tiene como objetivo, el pasado 04 de Julio 2015 organizamos una degustación y cata de Queso Idiazabal en el barrio de Altamira de Ordizia, con motivo de la celebración de las fiestas populares que todos los años organizan.

Esta cata la realizamos a petición de la Comisión organizadora de las fiestas ya que con anterioridad se les había presentado como una de las actividades que desde la Cofradía realizamos.

Asistimos los siguientes cofrades:

- Jose Ignacio Iturrioz
- Luis Iraola
- Manuel Iturrioz
- Jesus mari Ormaetxea

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

Se cataron dos quesos de 4 meses de curación, uno de ellos ahumado, tuvo una muy buena acogida por parte de los numerosos vecinos presentes en la "carpa" instalada al efecto.

2.5.6 CATA DE QUESO IDIAZABAL A CONGRESO INTERNACIONAL EMN DONOSTIA.

Dentro de la labor de divulgación del Queso Idiazabal que nuestra **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** tiene objetivada como una de sus metas, y en colaboración con la **Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia**, el pasado 03 de Septiembre 2015 organizamos una Cata Guiada en su sede de San Sebastián.

La cata se realizó a 64 asistentes al Congreso Internacional EMN que la EHU/UPV celebró en Donostia y pertenecientes a las siguientes universidades:

University of Queensland, Australia

Nanyang Technological University, Singapore

The Hong Kong Polytechnic University, Hong Kong

National Chiao Tung University, Taiwan

Huazhong University of Science and Technology, China

Linköping University, Sweden,

University of Tokyo, Japan

National Taiwan University, Taiwan

University of Glasgow, UK

Fudan University, China

University of California, USA

Tokyo Institute of Technology, Japan

Gwangju Institute of Science and Technology, Korea

National Taiwan University, Taiwan

University of Electronic Science and Technology of China, China

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

Durante la cata, los pastores Jesús Ansola y su mujer Rosa Mari de la quesería MAUSITXA de Elgoibar, campeones en Ordizia los años 2005, 07 y 09, elaboraron de forma artesanal un queso “in situ”.

Se cataron tres quesos de distinta maduración, uno de ellos ahumado, tuvo una muy buena acogida.

Al término de la cata los asistentes fueron obsequiados con una cuña de queso para cada uno.

2.5.7 CATA DE QUESO IDIAZABAL ZINEMIRA EN BATAPLAN.

Tras el éxito cosechado el pasado año en la cata degustación que realizamos para este evento, nuevamente nos han solicitado repetirlo en esta edición que se celebró el pasado 22 de Septiembre 2015 a los participantes del Festival Internacional de Cine de San Sebastián en el día dedicado al Cine Vasco ZINEMIRA.

Se habilitó una zona para la Cata y degustación de queso Idiazabal dando comienzo la misma a las 23,00 horas alargándose hasta las 2 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.

En otro espacio también tuvo lugar una degustación de Jamón extremeño y cerveza Keller.

La cata fue dirigida por Bittor Rodríguez, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal quien explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación.

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

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

Al mismo tiempo Puy Arrieta y Jon Etxebarria de la quesería IPIÑABURU, campeones del Concurso de Ordizia del 2015, elaboraron de forma artesanal un queso “in situ”.

Se cataron tres quesos, uno ahumado y dos blancos de distintas maduraciones, tuvo una muy buena acogida por parte de los presentes y se degustaron hasta 10 quesos.

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

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

2.5.8 VISITA Y CATA Y EXPOSICION FERIA LARUNS (BEARNE-FRANCIA)

Los días 3 y 4 de Octubre invitados por la organización de turismo de Laruns y la organización de pastores local a través del Presidente de la Feria Stephan Chetrit, los miembros de la Cofradía, Luis Iraola, Aquilino Harto y Manuel Iturrioz acompañados de los pastores Iñaki Ansola y su mujer, Joseba Insausti y Ricardo Remiro, nos desplazamos a esa población. Es habitual en esa feria invitar a regiones queseras de diferentes lugares fundamentalmente de Francia. Este año y como consecuencia de los contactos realizados por la Cofradía, a través de slow food de Bearn en visita anterior a una explotación quesera de montaña en las faldas del Aubisque a comienzos del verano del pasado, se concretó la visita a dicha feria.

Llegamos a Laruns el sábado día 3. Nos atendieron inmediatamente. Habían reservado un sitio de preferencia para que montásemos nuestro stand con información turística y sobre el queso Idiazabal, así como la venta de queso que llevó nuestro amigo Iñaki. No se vendió mucho queso pero no importaba. El objetivo tanto de los pastores como el nuestro era el de observar y comprobar si se podría utilizar alguna o algunas de las observaciones tanto desde el punto de vista de los Concursos que pudimos observar e incluso participar el domingo como catadores. La feria tenía un componente muy importante de venta de queso de la denominación Ossau Iraty, aunque también se ponían a la venta quesos de otras denominaciones. Nos comentaron que en la Feria del pasado año se llegaron a vender más de 14.000kg de queso. Se completaba con una variada oferta de todo tipo de artículos en numerosos stands. Más o menos lo que ocurre en las ferias extraordinarias de Ordizia. El primer día pudimos observar la celebración de dos concursos de queso, uno infantil en el que se daba diferentes quesos a los más pequeños y se les hacía apuntar sus anotaciones. Al mismo tiempo se hacía lo mismo con los padres y personas mayores. Mientras eso ocurría en plena calle, nos condujeron a un kiosko preparado para las presentaciones en el que nos pidieron presentar al público a la Cofradía y las actividades que realizaba, hicimos lo propio con los pastores que nos acompañaron. La atención muy buena, si bien la comida y la cena del sábado que no nos dejaron pagar fueron de calidad deficiente. Esta noche asistimos a una fiesta organizada, como todo lo que allí se realizaba, con la aportación de la casi totalidad del trabajo por los propios pastores. Como curiosidad, no había otras consumiciones que vino del Jurançon y cerveza. Decir que el mediodía nos llevaron a ver una granja de un pastor donde mantenía las ovejas en invierno y primavera y elaboraba uno de los tipos de queso con los que al día siguiente se celebraba uno de los apartados del Concurso, el queso de primavera. Nuestros pastores disfrutaron charlando de sus cosas con los pastores de Laruns, que por cierto, varios hablaban castellano

El domingo justo después de desayunar nos invitaron a participar como jurados del Concurso principal de queso, participamos como jurados, Joseba, Iñaki, Ricardo y Manolo Iturrioz. Se trataba de calificar dos tipos de queso uno de primavera elaborado en las granjas y otro de verano elaborado en la montaña. Había ocho mesas que recibían 4 ó 5 quesos, algunas mesas quesos de montaña y otras quesos de granja. Independiente del sabor de los quesos, el Concurso comparado con los nuestros, bastante rudimentario y sin nada que ofrecer a nuestra organización.

Posteriormente nos hicieron subir al mismo estrado del día anterior, esta vez junto con el Alcalde

de Laruns, varios diputados y senadores de las Cámaras francesas y los Alcaldes de Biescas, Sallent de Gállego y la Presidenta de la Confederación de municipios del Alto Gállego, desde donde agradecí la acogida y las atenciones que nos habían prestado, hice un balance positivo de lo observado en la Feria y comprometí nuestra colaboración a la Asociación de pastores para aquello que razonablemente estuviese en nuestras manos poderles ayudar. A continuación sobre las 2 de la tarde, una vez terminado el acto, desmontamos el stand y dimos por terminada la visita. Dentro de sus limitaciones, la atención que nos dispensaron excelente así como su amabilidad. El sábado no nos dejaron pagar ni comida ni cena ni habitación de las 7 personas, si bien como he dicho antes la calidad tanto de alojamiento como restauración de baja calidad, pero nos dieron lo que tenían.



2.5.9 CATA DE QUESO IDIAZABAL Y DEMOSTRACION GASTRONÓMICA ORDIZIA.

Como colofón al 10 aniversario del Centro D'elikatuz y el 125 aniversario del Restaurante Martinez, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia junto con D'elikatuz organizamos el pasado 29 de Diciembre 2015, una cata guiada de Queso Idiazabal y demostración gastronómica en el Salón Polivalente del Centro de Gastronomía D'elikatuz de Ordizia, contando con la colaboración de la asociación vitivinícola "El Catador de Venenos".

La cata estaba abierta al público en general y asistieron 32 personas.

Antes de dar comienzo la Cata, la fotógrafa ordiziarra Gema Arrugaeta presentó el libro "Artzaintza" del que es su autora y que ha sido publicado por HAZI. En este acto estuvo acompañada por Bittor Bolínaga concejal del Ayuntamiento de Ordizia.

La cata fue dirigida por Bittor Rodriguez, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal quien explicó qué es el Queso Idiazabal, cómo se elabora y sus características más personales, así como su identificación.

Al mismo tiempo Karmele Murua y Felix Goiburu de la quesería ONDARRE de Segura, campeones del Concurso de Ordizia de los años 1998 y 2014, elaboraron de forma artesanal un queso "in situ". Se cataron tres quesos, uno ahumado y dos blancos de distintas maduraciones.

Como novedad a destacar en esta ocasión, Xabier Martinez fue cocinando en presencia del público asistente, tres platos utilizando como ingrediente en su elaboración el queso Idiazabal:

- Ensalada mixta al Idiazabal.
- Carré de cordero al Idiazabal.
- Copa de "mamie" al Idiazabal.

Así mismo, se propuso un txakolí de Getaria y dos vinos de Rioja Alavesa como acompañamiento, cedidos por Tomás Bosque de "El Catador de Venenos".

La exposición de la Cata se hizo en euskera y castellano de una forma muy amena, participando de forma muy activa el público asistente.

Al término de la "cata" se procedió a rifar el carré de cordero entre los asistentes.

Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 7 de sus miembros.

En vista del interés suscitado, esta forma de "cata" mixta nos parece una fórmula a repetir ya que puede ser una forma mas de divulgar y dar a conocer las propiedades del queso Idiazabal entre los consumidores.



1.6 RECONOCIMIENTO A LAS QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE 2015

El miércoles 30 de Diciembre 2015, 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 2015 en distintos países de Europa, colocándolo un año más, entre los mejores quesos a nivel mundial. Este evento se celebró en el marco de la Feria Extraordinaria de Navidad de Ordizia, organizado por la Denominación de Origen Queso Idiazabal en colaboración con el Ayuntamiento de Ordizia y la Cofradía del queso Idiazabal de ordizia, interviniendo por nuestra parte los cofrades: Jose Ignacio Iturrioz; Jose Ramón García; Manuel Iturrioz; Koldo Iraola, Mikel Kerejeta, Leire Arandia y Jesus Mari Ormaetxea.

Se contó con la presencia de los productores galardonados en el último certamen del más importante Concurso acreditado de quesos a nivel mundial, WORLD CHEESE AWARDS, en el que 22 queserías de la Denominación de Origen Queso Idiazabal obtuvieron 31 medallas (1 Super Oro, 1 de Oro, 13 de Plata y 15 de Bronce) y el Premio especial “Artzai Gazta Farmhouse and Artisan Cheese”.

Además de estos se reconocieron los premios obtenidos en los siguientes Concursos:

- LACTIUM, III CONCURSO DE QUESOS ARTESANO – VIC (Cataluña).
- CONCURSO GOURMET QUESOS 2015 (Madrid).
- CONCURSO INTERNACIONAL PREMIO ROMA 2015.
- GREAT TASTE 2015 (Reino Unido).
- CONCURSO QUESOS ARTESANOS DEL PIRINEO – SEU D’URGELL (Lleida).
- ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR QUESO 2015. Otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

A destacar este último premio como el “mejor queso y mejor queso de España” obtenido por el ordiziarra Joseba Insausti de la quesería Otatza.

El evento fue dirigido por la periodista y presentadora Izaro Iraeta. Se realizó en los arcos de la Casa Consistorial y comenzó con la actuación de los bertsolaris Aitor Irastortza y Eneko Araiztegi de Goierriko Bertso Eskola de Ordizia y que volvieron a actuar una vez finalizado el Acto.

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

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

- Jose Miguel Santamaria (Ordiziako alkatea).
- Peli Manterola (Director de Calidad e Industrias Alimentarias, Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco).
- Asier Arrese (Director Gerente de HAZI).

- Juan Manuel Intxaurrendieta (Gerente de INTIA, Dpto. Agricultura del Gobierno de Navarra).
- Xabier Arruti (Nekazaritza eta Landa Garapen zuzendaria, Diputación de Gipuzkoa).
- Jose Mari Uztarroz (Presidente de la Denominación Origen Queso Idiazabal)
- Jesus Mari Ormaetxea (Ordiziako Idiazabal Gazta Kofradiaren Maisu Handia)

Una vez entregados los premios, se realizó la fotografía de todos los participantes en las escalinatas de la Plaza Mayor.

Para finalizar, dos dantzaris y txistularis del grupo Amets Bide, bailaron el “agurra” a los presentes.



2.-OTRAS ACTIVIDADES.

EXCURSION DEL 20 DE JUNIO 2015.

Este año la excursión que organizamos desde la Cofradía la hemos hecho por tierras del Goierri y en concreto por Segura y Zerain situados en el valle del Aizkorri, para así poder visitar la Quesería de ONDARRE de Karmele, Felix y Eneko, ganadores del Concurso de Ordizia del pasado año 2014. La hora de salida del autobús se fijó a las 9,00 horas del sábado 20 de Junio. Partiendo de la Estación de Ordizia.

El programa fue el siguiente:

- 10,00 a 11,30- Llegada al Caserío Ondarre de Segura.

Visitamos las instalaciones de la quesería, cuadras, rebaño y en el pequeño museo que disponen nos proyectaron un vídeo sobre el pastoreo, la elaboración de un queso, su ahumado y además compartieron con nosotros sus pequeñas historias, experiencias y anécdotas del mundo del pastoreo.

Al término de la visita nos ofrecieron un “hamaietako” a base de “ardiki” (oveja en salsa), txorizo y varios tipos de queso.

- 11,30 a 13,30- Visitamos con una guía el casco histórico medieval de Segura y la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Asunción.

- 13,45- A continuación salimos hacia la sidrería Ohiarte de Zerain.

Aritz Eguren nos realizó una visita guiada para conocer el proceso de elaboración artesanal de la sidra en sus instalaciones que resulto muy interesante terminando con la proyección de un video.

- 14,30- Comida de hermandad en la propia sidrería.

- Hasta las 18,30 Guitarra, Canturriadas y regreso a Ordizia.

El importe de la excursión por persona fue de 30 Euros, el menú nos salió a 30 € persona y el autobús lo pagamos de la Cofradía.

Un año más, el sentir de las 21 personas que nos desplazamos fue de “haber pasado un magnífico día” y animarnos a continuar organizando la excursión con este criterio de visitar a los pastores en sus queserías.

ASISTENCIA A CAPÍTULOS.

El año 2015 se ha asistido a 26 Capítulos de Cofradías, que a continuación se detallan:

<u>CAPITULOS</u>	<u>POBLACION</u>	<u>COGRADE</u>	<u>FECHA</u>
MORCILLA	BEASAIN	MANOLO Y JESUS MARI	05-FEB.
QUEIJO SERRA DA ESTRELA	OLIVEIRA (PORTUGAL)	J.M.ORMAETXEA	21-FEB.
SIDRA TOLARE	HERNANI	PEDRO MARI ARANA	15-MAR.
PUCHERO CANARIAS	LAS PALMAS	JOSI/JOSE RAMON/JESUS M.	21-MAR.
FECOGA	BIARRITZ	J. ITURRIOZ/J.ORMAETXEA	08-ABR.
RELLENO DE NAVARRA	VILLAVA	JOSE RAMON GARCIA	12-ABR.
QUESO CANTABRIA	SANTANDER	RAMON ESTRADE	12-ABR.
FERIA QUESO HINOJOSA	SALAMANCA	JOSI/JOSE RAMON/PULGAR	02-MAY.
ANTXOA DEL CANTABRICO	DONOSTIA	I. ALMANDOZ	03-MAY.
ORDEN DEL VOLATIN	TUDELA	FELIX MURUA	03-MAY.
ESPARRAGO DE NAVARRA	MENDAVIA	RAMON PEÑAGARIKANO	09-MAY.
VINO DE NAVARRA	OLITE	A.GARIN/JM ORMAETXEA	10-MAY.
TXAKOLI	ZARAUZ	PATXI LARRAÑAGA	17-MAY.
CIRCULO QUESOS ASTURIAS	OVIEDO	J. ITURRIOZ/J.ORMAETXEA	19-MAY.
VINO RIBERA DUERO	VALLADOLID	G. BERAKOETXEA/PULGAR	13-JUN.
SALMON BIDASOA	IRUN	FELIX MURUA	14-JUN.
QUESO IDIAZABAL	ORDIZIA	TODOS	05-JUL.
QUESO DEL RONCAL	ISABA	J. ITURRIOZ/J.ORMAETXEA	26-SEP.
CORSARIOS VASCOS	DONIBANE LOHITZUN	J.M. LIZARAZU	27-SEP.
QUESO MANCHEGO	TOLEDO	ANGEL PULGAR	18-OCT.
QUESO GAMONEU	CANGAS DE ONIS	J.I. ITURRIOZ	03-OCT.
ACEITE DE NAVARRA	IRUÑA	A. HARTO/T. BOSQUE	24-OCT.
VINO RIOJA	LOGROÑO	LIZARAZU/JM.ORMAETXEA	28-NOV.
BACALAO	EIBAR	MARTIN SAGASTIZABAL	29-NOV.
QUEIMADA	DONOSTIA	JAIME ALBILLOS	06-DIC.
VASCA DE GASTRONOMIA	DONOSTIA	J.M. ORMAETXEA	20-DIC.

FECOGA

El 31 de Marzo 2015 se celebra la reunión ordinaria de la Junta Directiva de FECOGA en Ordizia y a la que asistimos invitados los miembros de la Cofradía. Posteriormente tuvimos una cena de confraternización.

La asamblea de Fecoga se celebró el sábado 18 de Abril de 2015 en Biarritz, siendo representada nuestra Cofradía por Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea.

El 9 de Julio, los cofrades Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea asisten como invitados a la ofrenda de los productos defendidos por las Cofradías de Fecoga que se donan a la parroquia de San Fermín de Iruña. Acto de fraternidad organizado por la Cofradía dl Esparrago de Navarra y a la que asistimos 28 cofrades.

ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.

- El 5 de febrero con motivo del Capítulo de la Cofradía de la Morcilla de Beasain, nos sumamos al homenaje póstumo que se le hace a su Gran Maestro y miembro de nuestra Cofradía, "Txiflo" Apalategi. Haciendo entrega de una placa de nuestra Cofradía a su viuda e hijas.

- El 12 de Febrero mantenemos una reunión en Donostia con María del Mar Churruca presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía para tratar sobre nuestra participación en el encuentro internacional de las Academias Europeas a celebrar en Euskadi.

Es el primer contacto que tenemos desde la Cofradía con la Academia.

- Por primera vez asisten como invitados a la feria de las Euskal Jaiak la Cofradía do Queijo da Serra da Estrela de Oliveira do Hospital (Portugal). Vienen acompañados por su Alcalde Sr. José Carlos Alexandrino y el Sr. Nuno concejal de Oliveira.

Se les pone un stand en la arboleda. Nos proponen un hermanamiento para su próximo capítulo.

- El 28/02/15. Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea asisten como invitados por Goio Lekuona de LEMNISKETA a una cata de Morcilla celebrada en Igartza y en la que participan como ponentes Mikel Zeberio, Martin Urkiola de la Cofradía de Beasain, Joxema Olano elaborador y Roberto Ruiz del Rte. Fronton de Tolosa.

- Viaje a la celebración del XXV Capítulo del Puchero Canario

Como estaba previsto, una delegación compuesta por 42 cofrades de distintas Cofradías de FECOGA y entre los que nos incluimos 6 de nuestra Cofradía, se desplazaron el miércoles 18 de marzo a Gran Canaria para disfrutar de una semana de relax gastronómico y, al mismo tiempo, estrechar lazos de confraternidad con nuestra Cofradía hermanada del Puchero Canario.

Nos ponemos en contacto, por indicación de Miriam Molina de la D.O. Queso Idiazabal, con Leticia Álamo García técnica de la D.O. Queso Flor de Guía de Gran Canaria la cual nos facilita la visita a esta Quesería, situada en Caidero de Garda próxima a la población de Guía de la que recibe el nombre de la Denominación de Origen Protegida "Queso Flor de Guía".

Nos recibe Cristóbal Moreno Díaz pastor y propietario que junto con su esposa Benedicta elaboran de forma artesanal los tres tipos de queso amparados bajo esta Denominación.

VISITA A LA QUESERIA MANUEL HERNANDEZ BOLAÑOS

Nos recomiendan visitar esta Quesería Mario Hernández del Puchero Canario, quien nos concierta la visita.

Somos recibidos por Aarón Hernández quien nos hace una visita por las instalaciones.

Seleccionan, maduran y comercializan quesos que compran a distintos productores tanto de Las Palmas como de las otras Islas de Canarias así como quesos de importación.

Tienen instalaciones para maduración de los quesos y están comenzando a elaborar sus propios quesos. No comercializan quesos con Denominación de Origen. Disponen de una gran variedad de quesos almacenados y son referentes en la distribución en Las Palmas.

3.11.7 El 2 de Mayo, los cofrades Jose Ignacio Iturrioz, Jose Ramón García y Angel Pulgar junto con Jesus Mari Lariz del Ayuntamiento de Ordizia, participaron con un stand de productos del Goierri, en la Feria Internacional de Hinojosa del Duero (Salamanca).

3.11.8 El 19 de Mayo, los cofrades Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea asisten como invitados a la fiesta gastronómica anual del CÍRCULO GASTRONÓMICO DE LOS QUESOS ASTURIANOS, donde participan con un lote de quesos D.O. Idiazabal en la degustación gastronómica de quesos nacionales e internacionales y de elaboraciones realizadas con queso.

- El 18 de Mayo, Aurelio Gonzalez de Lenbur Fundazioa de Legazpi se reúne con Jesus Mari Ormaetxea al objeto de ser informado del funcionamiento de una Cofradía. Tienen intención de crear una en legazpi relacionada con la oveja latxa.

A pesar de toda la información que se les da, no nos han informado de cómo llevan el proyecto.

- El 22 de Abril, los cofrades Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea asisten como invitados a la Presentación de la Nueva Temporada del Queso Idiazabal en Navarra a celebrar en la Sociedad Recreativa Napardi de Pamplona.

- El 29 de Agosto, y a petición de Javier Del Valle del Circulo Gastronómico de los Quesos Asturianos y presidente del Jurado, Jesus Mari Ormaetxea participa como miembro del jurado del I Certamen Queso Casín que se celebra en Campo de Caso (Asturias).

Acuden también los cofrades German Berakoetxea y Angel Pulgar.

- El 3 de Septiembre, fuimos invitados, junto con el Alcalde de Ordizia, a participar en el programa "contigo en la playa" de Teledonosti, donde informamos sobre las Euskal Jaiak y el Concurso de

quesos.

- El 8 de Septiembre, Josean Alija del Restaurante Nerua/Guggenheim de Bilbao, publica en su "blog" un artículo sobre "El Idiazabal, símbolo de una cultura milenaria" en el que la Cofradía colabora en su redacción.

- El 26 de Septiembre, los cofrades Jose Ignacio Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea asisten por vez primera al Capítulo de la Cofradía del Queso Roncal que se celebró en Isaba.

El contacto con su presidente y secretario surgió en Iruña en el acto de ofrenda a San Fermín. Pensamos que surgirán actividades con esta Cofradía hermana.

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

- El 2 de Diciembre, somos invitados por Hazi a la presentación del libro ARTZAINZA: PASTOREO DE LAS MONTAÑAS VASCA, que se realizó en el Kursal de Donostia. Tuvimos ocasión de saludar a la autora Gema Arrugaeta, a varios pastores y autoridades que asistieron al acto así como a Jaime Izquierdo, geólogo y estudioso del pastoreo de montaña asturiano.

- INAUGURACIÓN DEL CENTRO DEL QUESO PASTOR DE EGINO ARABA

Tuvo lugar el 18.12.2015 a las 12 del mediodía en la calle San Esteban nº 6 de Egin, asistiendo los cofrades Jose Maria Lizarazu, Pedro Mari Arana, Jose Ramon Garcia y Luis Iraola. Asistieron Mirian Molina y Jose Mari Ustarroz de Denominación de Origen, Luisa Villegas y Basterra de Artzai Gazta, el Diputado de Agricultura de la Diputación Foral de Araba y diversos pastores, clientes y amigos.

El Centro Museo ha sido construido por la familia Pérez Albéniz, José Luis y Ricardo, que el año 1998 fueron ganadores de nuestro Concurso. En la planta baja se encuentra el local para la venta del queso y en la planta superior está la exposición con los utensillos, áperos, vídeos, etc., utilizados para la elaboración del queso.

Tras las intervenciones de Mirian Molina, Luisa Villegas y del Diputado de Agricultura, pasamos a visitar la Exposición, visita guiada, y por último nos obsequiaron con un lunch, dando por terminada la visita.

- Para seguir manteniendo la relación con los pastores ganadores del Concurso de Quesos de Ordizia e informar de las novedades sobre el mismo, se han llevado a cabo 2 comidas/reunión el 15 de Abril y el 29 de Julio en la Sociedad Itxaropena.

- La Cofradía colabora con un artículo en la revista Santa Ana de Ordizia que se edita para fiestas. Este año el tema desarrollado ha sido acerca de las diversas actividades que nuestra Cofradía lleva a cabo a lo largo del año y que se desarrollan fuera de Ordizia como la Asistencia a los Capítulos que organizan las diferentes Cofradías asociadas a FECOGA y que se celebran en las localidades de origen de las mismas.

- En Noviembre, la revista Magazine de distribución interna del Grupo ArcelorMittal, fue publicada una entrevista a nuestro cofrade y empleado de dicha fábrica Aquilino Harto, sobre la Cofradía y el queso Idiazabal.

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

- Mausitxa de Elgoibar

- Ricardo Remiro de Eulate

- Queseria Ondarre de Segura

- Joseba Insausti en Zaldibia.

- Pérez Albéniz, José Luis y Ricardo de Egin.