



# ORDIZIAKO IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA

## MEMORIA DE ACTIVIDADES 2016

### **1- MEMORIA DE ACTIVIDADE 2016**

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 2016.

- 1.1 XXII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL.  
Responsable: Leire Arandia.
- 1.2 XXVII CAPITULO DE LA COFRADIA.  
Responsable: Luis Iraola.
- 1.3 XLIII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA.  
Responsable: Jose Ignacio Iturrioz.
- 1.4 PRIMERAS JORNADAS DEL QUESO DE MONTAÑA  
Responsable: Manuel Iturrioz
- 1.5 XXIX CERTAMEN "ORDIZIA TXAPELDUN".  
Responsable: Aquilino Harto.
- 1.6 CATAS COMENTADAS Y ELABORACION DE QUESO.  
Responsable: Manuel Iturrioz

#### **1.1. XXII PRESENTACIÓN Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL**

Organizado por el Ayuntamiento y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia se celebró el 30 de Marzo 2016 en Ordizia la XXII PRESENTACION Y CORTE DEL NUEVO QUESO IDIAZABAL

Este año el cocinero invitado para efectuar el "corte" ha sido el beasaindarra Roberto Ruiz, asiduo colaborador de cuantos acontecimientos gastronómicos se organizan en Ordizia, fiel a la cita semanal del mercado de Ordizia y chef del Restaurante Frontón de Tolosa.

#### **Acto del Corte**

"Hau gazta ona!" "¡Este es un buen queso!" Las palabras de Roberto Ruiz al cortar el nuevo Queso Idiazabal. "Un Queso que no debería de faltar en ningún restaurante de Euskal Herria", fueron las palabras de Roberto Ruiz, chef del Restaurante Frontón de Tolosa, tras cortar el Nuevo Queso

Idiazabal en el acto celebrado en el salón de plenos del Ayuntamiento de Ordizia.

El homenaje, que la D. O.P. Idiazabal dispensa todos los años, recayó en la Sociedad de Ciencias Aranzadi por su contribución a la investigación y difusión del entorno pastoril en la montaña de Euskal Herria.

En este mismo acto, se hizo entrega también de los premios a la regularidad en la calidad de Denominación de Origen Idiazabal. Los premiados han sido la pastora Itxaso Barrenetxea de Abadiño (Bizkaia) y la quesería Lizun de Sunbilla (Navarra)



Han estado presentes en el acto:

- Ainhoa Aizpuru, Diputada del Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial.
- Leandro Azkue, Director de Pesca del Gobierno Vasco.
- Jose Migel Santamaria, Alcalde de Ordizia.
- Koldobike Olabide y Mikel Serrano, alcaldes de Legazpi y Zumarraga.
- Jose Mari Ustarroz Presidente de la Denominación de Origen Idiazabal.
- Roberto Ruiz, Chef del Restaurante Fronton de Tolosa y encargado de cortar el queso.
- Itxaso Barrenetxea (Abadiño, Bizkaia) y Quesería Lizun (Sunbilla, Nafarroa), premiados por la regularidad en la calidad de sus quesos.
- Joseba Insausti pastor de Ordizia, que ha recibido un reconocimiento por parte del Ayuntamiento de Ordizia y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, por su "Premio Alimentos de España 2015 al mejor Queso".
- Pako Etxeberria, Txema Faus y Fermin Leizaola, Presidente y representantes de la Sociedad de Ciencias Aranzadi.
- El Cocinero Xabier Martinez y los pastores Karmele Murua, Felix Goiburu, Jesus Ansola (Mausitxa), Nicolas Remiro y Juanjo Aranburu.
- Miembros de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

#### **Rueda de prensa en la Diputación**

El Artzain Eguna se presento el viernes 18 de Marzo en la Diputación Foral de Gipuzkoa, acto en el que participaron:

- Peli Manterola, Director de Calidad e Industrias Alimentarias, Desarrollo y Competitividad del Gobierno Vasco.
- Xabier Arruti, Director foral de Agricultura y Desarrollo Rural
- Jose Miguel Santamaria, Alcalde de Ordizia
- Miriam Molina, Gerente de la DO Idiazabal.
- Roberto Ruiz, cocinero del Restaurante Frontón de Tolosa.
- Luis Vicente Larrarte de la Quesería Lizun de Sunbilla (Navarra).

De la cofradía estuvimos Jose Ignacio Iturrioz, Julian González y Jesús Mari Ormaetxea. La asistencia de medios de comunicación, fue más concurrida que otros años y al día siguiente apareció prácticamente en toda la prensa.



### **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)
- GOIERRI TELEBISTA.
- ANTENA3

#### **IRRATIAK**

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

#### **EGUNKARIAK**

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

#### **COMENTARIOS:**

.La intervención de Paco Etxeberria y Fermín Leizaola de Aranzadi, fue muy amena y seguida con gran interés por el público asistente.

.Este año hemos proyectado por vez primera, imágenes de los protagonistas y homenajeados durante el Acto en una pantalla. Da realce al evento.

#### **1.2 XXVII CAPITULO DE LA COFRADIA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA**

Este año, como novedad, celebramos nuestro XXVII Capítulo en sábado, el 2 de Julio 2016.

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

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

Las Cofradías asistentes fueron:

Alubia de Tolosa

Morcilla de Beasain

Queso Manchego

Salmón del Bidasoa de Irún

Confrerie de la Palombe de Sara

Confrerie du Madulien

Vasca de Gastronomía de Donostia

Corsaries Basques de St. Jean de Luz

Bacalao de Eibar

Espárrago de Navarra

Relleno Navarra de Villaba

Txakoli de Getaria de Zarautz

Confrerie du Ttoro de Ziburu

Piment du Espelette

Cuto Divino de Tafalla

Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos

Cofradía del Queso de Cantabria                      Queso Gamoneu de Cangas de Onis  
Confraria Queso Serra da Estrela Portugal    Cofradía del Vino de Rioja Logroño  
Cofradía de las Fabes de Villaviciosa (Ast.)    Amigos de la Viña y Vino de Baena  
Cofradía de la Oveja Vasca de Legazpi        FECOGA  
Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia

### **RECEPCIÓN A LAS COFRADIAS E INVITADOS AL CAPITULO.**

Fueron recibidos en el Salón Polivalente del Centro de interpretación de la Gastronomía D'ELIKATUZ por los miembros de la Cofradía.

También fueron llegando las siguientes Autoridades: El Alcalde José Miguel Santamaría, Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Peli Manterola, Director de Calidad e Industrias Alimentarias, Asier Arrese, Director de Hazi.

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.

A las 11,20 llegaron el Lehendakari Iñigo Urkullu y su Sra. Lucia Arieta-Araunabeña.

Fueron recibidos en el exterior por:

Jose Miguel Santamaria, Alcalde y Presidente de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Jesus M<sup>a</sup> Ormaetxea, Gran Maestre de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Jose Ignacio Iturrioz, Secretario de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Manuel Iturrioz, Responsable de Catas de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Alberto Garin, Responsable de Protocolo de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Acto seguido y en el exterior del Palacio Barrena, la Coral Santa Ana de Ordizia nos deleitó con un magnífico y simpático concierto de saludo y bienvenida, Antxón Imaz y Alfredo Gorostidi, interpretaron diversas melodías con armónica y guitarra.

Como anécdota, al terminar el concierto y saludar el Lehendakari a los miembros de la Coral, su directora Inma Goiburu se arrancó con un "gospel" en el que participaron nuestros ilustres acompañantes.

Después, se efectuó, una visita al Centro D'elikatuz para los Cofrades de Honor.

### **DESFILE CIVICO.**

Seguidamente tuvo lugar el Desfile Cívico por las calles céntricas de la Villa, precedidos por los txistularis y dantzaris, hasta la Plaza Mayor donde sacamos la foto oficial con todos los asistentes.

Los txistularis, interpretaron durante el recorrido y por primera vez, la marcha de la Cofradía, compuesta por nuestro cofrade y maestro Bernardo Alberro.

### **ACTO CAPITULAR.**

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

A continuación fueron llamados los nuevos Cofrades de Número para proceder a su nombramiento, una vez entronizados se leyó sus CV.

Daniel Innerarity:

Ha sido profesor invitado en diversas universidades europeas y americanas y La revista francesa [Le Nouvel Observateur](#) le incluyó el año 2005 en una lista de los 25 grandes pensadores del mundo. Es catedrático de filosofía política y social, investigador de [Ikerbasque](#) en la [Universidad del País Vasco](#) y director de su Instituto de Gobernanza Democrática.

Jon Zarate Zarraga:

Nuestro cofrade y amigo personal de Jon, Oskar Royuela, recibió el nombramiento en su nombre por encontrarse en EEUU.

Técnico en administración de empresas. Ha sido gerente de Bilbao Dendak y de la asociación de comercios del centro de Bilbao. Ahora es el Director de Comercio del Gobierno Vasco.

Después el Presidente de Fecoga Juan Manuel Garmendia dirigió una salutación a las cofradías y expuso las principales Actividades previstas hasta final de año:

- Celebración en Zumárraga el 4 de septiembre de 2016 de una jornada de Homenaje a José María Busca Isusi.
- Viaje que se desarrollará la primera semana de octubre a Torrevieja (Alicante), para el hermanamiento con las Cofradías del Cocido con Pelotas y la del Haba verde de Monachil (Granada).

Seguidamente, se realizó el Acto oficial de acogida de la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) a la Cofradía Queijo Serra da Estrela de Portugal, como Cofradía Hermanada.

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

- Amelia Jauregi Pikasari , Gabiriako Artzaina /Pastora de Gabiria.
- Anttoni Murgiondo, Gabiriako nekazaria /Baserritarra de Gabiria.
- Cuerpo Voluntario de Bomberos de Ordizia, Ordiziaren alde 147 urtetan rehar egindako lanaren errekonozimen-du gisa. / Como reconocimiento al trabajo realizado durante 147 años en favor de Ordizia.
- Iñigo Urkullu Rentería, Eusko Jaurlaritzako Lehendakaria. / Presidente del Gobierno Vasco.

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.

Del discurso del Lehendakari, destacaría lo siguiente.

- Su puesta en valor de la histórica vinculación de Ordizia y su feria con el sector primario.
- El reconocimiento a la Cofradía, por la labor que esta desarrollando a favor del sector y especialmente en la comercialización del queso elaborado por pastores.
- Su compromiso a la firma del Convenio entre el Gobierno Vasco y la Cofradía, que aportara aún mayores garantías de éxito.

A continuación, nuestro cofrade Bernardo Alberro nos deleito con unos bertsos, alusivos al evento y la presencia del Lehendakari.

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 Zubibi y a la que acudimos 113 comensales.

#### **VARIOS.**

- Medios de Comunicación: Diario Vasco, Goierriko Hitza, Goierri Telebista, EITB, TVE y TV

Lehendakaritza (imágenes abiertas a todas las TV).

- El evento ha tenido buena repercusión mediática.
- Podemos considerar como uno de los mejores capítulos que hemos celebrado en cuanto a participación, repercusión y organización. El trabajo del responsable del capítulo Luis Iraola, ha sido encomiable.
- La presencia del Lehendakari suscitó curiosidad y un plus de reconocimiento al evento.
- La visita de los Cofrades de Honor a D'likatuz, fue muy acertada. Se aprovechó el tiempo de organización de la comitiva para el desfile. La presentación por parte de Leire, fue felicitada por los miembros del protocolo del Lehendakari. La emisión de los vídeos con las fotos de los Cofrades de Honor, es un buen acierto.



### 2.3. XLIII CONCURSO DE QUESOS DE OVEJA LATXA DE ORDIZIA

Concurso estrella de nuestra actividad, se celebró como el miércoles más próximo a la festividad de la Virgen del Koro (8 de Septiembre) y que este año correspondió el 10- 09- 2016, se llevó a cabo en el Frontón BETI-ALAI de Ordizia.

El mejor queso de la 43 edición del Concurso de quesos de oveja latxa elaborados por pastores es de Ordizia. Un queso de montaña elaborado en mayo en Esnaurreta (sierra de Aralar) donde **Joseba Insausti "OTATZA"** tiene su txabola de pastor. Joseba ya venía pisando fuerte desde hacía años. De hecho, en 2012 ganó el Campeonato de Gipuzkoa de Quesos de Legazpi, y en noviembre del año pasado logró el **premio Alimentos de España al mejor queso**, galardón que concede el Ministerio de Agricultura.

Joseba Insausti declaraba que "se ha quedado en blanco cuando ha escuchado su nombre". Todavía sin tiempo a asimilar el premio, dedicó el premio a sus padres que tanto le ayudan y comentó que le hacía especial ilusión ganar con un Queso de Montaña, elaborado en su txabola de Aralar, con todos los matices que eso conllevaba.

Se presentaron a Concurso 53 quesos, provenientes de

- ARABA 12
- BIZKAIA 7
- GIPUZKOA 22
- NAFARROA 12

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

Joseba Insausti "Otatza"	Ordizia (Gipuzkoa)
Mausitxa, E.Z.	Elgoibar (Gipuzkoa)
Aizpea, E.Z.	Olaberría (Gipuzkoa)
Ricardo Remiro	Eulate (Nafarroa)
Hnos. Audicana Saez de Bikuña, S.C.	Iruraiz-Gauna (Araba)
Azkarra, S.C.	Galarreta (Araba)
Beñat Egaña Albizu	Mutriku (Gipuzkoa)
Aixtra, S.C.	Araia (Araba)
Larrabe, S.C.	Agiñaga (Araba)

Unai Lekuona Ruiz de Luzuriaga      Araia (Araba)  
 Karmele Murua                              Segura (Gipuzkoa)  
 Angel Linzoain Eugi                        Iragi-Esteribar (Nafarroa)  
 Albi, S.C.                                        Arruazu (Nafarroa)  
 SAT Olano                                      Egino (Araba)

9 quesos fueron ahumados siendo también ahumados los 5 primeros. El peso medio de los 5 quesos ganadores fue de 1354 grs.



### CLASIFICACIONES XLII CONCURSO DE QUESOS:

1- JOSEBA INSAUSTI MUJICA	ORDIZIA	2825,50 PUNTOS
2- MAUSITXA, E.Z.	ELGOIBAR	2778,00
3- AIZPEA, E.Z.	OLABERRIA	2637,00
4- RICARDO REMIRO	EULATE	2602,50
5- HNOS, AUDIKANA SAEZ DE BIKUÑA, S.C.	IRURAIZ-GAUNA	2597,00

### SUBASTA

El ganador de la subasta fue la cadena de Carnicerías OKELETXE de Asteasu, llegando a los 8000 €.

### 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 2016 fueron:

#### PRESIDENTE

Juanmari Arzak

#### TECNICOS

Joserra Agiriano Barrón	Técnico Queso Idiazábal
Jesus Oleaga	Técnico Queso Idiazábal
Marta Albisu Aguado	Técnica Queso Idiazabal
Mari Jose Garcia	Técnico Queso Idiazabal.
Carmen Vega	Técnico Queso Idiazabal
Patxi Pérez Elortondo	Técnico Queso Idiazábal
Leticia Plagaró	Técnico Queso Idiazábal

#### COCINEROS

Martín Berasategui	Restaurante "Martín Berasategui" Lasarte
Hilario Arbelaitz	Restaurante "Zuberoa" de Oiartzun.
Pedro Subijana	Restaurante "Akelarre" de Donostia.
Elena Arzak	Restaurante "Arzak" de Donostia
Pilar Idoate	Hotel Restaurante "Europa" de Iruña
Roberto Ruiz	Restaurante "Frotón" de Tolosa
Alex Ewald	Restaurante "La Tapa" St. John (Islas Vírgenes USA)
Rubén Trincado	Restaurante "Mirador de Ulía" de Donost

#### PERIODISTAS

Mikel Zeberio                              Periodista Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC "

Oraitz Gartzia Recondo	Periodista "DIARIO VASCO"
Mitxel Ezkiaga	Periodista "DIARIO VASCO"
Tito Irazusta	Director de TELEDONOSTI.
Rodrigo Varona	Subdirector "Tapas Magazine" Madrid
David de Jorge	Crítico Gastrónomo y Presentador TV
Pilar Salas	Periodista "Agencia EFE"
Alberto Fernández Bombín	Gastrónomo y escritor.
Josema Azpeitia	Revista "ONDOJAN" de Donostia
<u>INVITADOS</u>	
Jose Mari Aizega	Director Basque Culinary Center
Pablo Berástegui	Director Donostia/San Sebastian 2016



### **DESARROLLO DEL XLIII CONCURSO DE QUESOS DE ORDIZIA**

- **Viernes 2.** Rueda de prensa en la Diputación.

Asistieron: Ainhoa Aizpuru, Diputada. Peli Manterola, GV. Jose Miguel Santa Maria, Alcalde Ordizia. Jose Juan Castillo Vice-presidente Jurado, Mikel Mendarte, Kutxa. Miriam Molina DO. Por parte de la Cofradía estuvimos: Leire, Josi y Jesus Mari.

Como es habitual, pocos medios de comunicación, la presentación estuvo bien se dio protagonismo a las Esukal Jaiak y al Concurso y un reconocimiento por parte de todos a la labor, como organizadora del Concurso, a la Cofradía.

A las 13,00 tuvimos una entrevista en el programa "contigo en la playa" de Donosti TV. Por lo que nos han dicho, llego a mucha gente.

- **Lunes 5.** Recepción de los quesos, bien. Queda pendiente de juntarnos con el Comité de Calidad para hacer su valoración. (Manolo la convocará).

Conforme a lo acordado el pasado año, el Comité de Calidad, ha sido ampliado con los técnicos de las Diputaciones de Araba, Bizkaia y Nafarroa.

- **Martes 9.** Montaje del frontón a las 17,30 bien. Se repartió el protocolo entre todos.

Días antes, Jose Ramon y Aquilino, comprobaron y pusieron a punto todo el material necesario para llevar al Frontón.

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

Asistieron los de INNOVATEC y los informáticos para realizar las pruebas de funcionamiento del sistema.

**Bases Concurso:** Cuándo es cuba única utilizada por varios pastores asociados, estos deberían cumplir, cada uno, con las bases exigidas al resto de pastores.

Incluir que el ahumado se haga en las instalaciones de la quesería propia.



- **Miércoles 10, día del Concurso.**

**Recepción D'ELIKATUZ**

Los quesos llegaron a D'elikatuz a tiempo, el carro también. Respecto al "gurdi", debemos revisar las ruedas y ver la forma de incorporar un freno.

**Recepción Frontón.**

Bien, sin problemas.

**Sorteo notario y asignación de quesos en mesas.**

Se comenzó a las 10,00 según horario previsto y se hizo el reparto equitativamente por mesa, primero los quesos blancos y luego los quesos ahumados. Fue verificado por el CC.

Se presentaron a Concurso 53 quesos, provenientes de

- ARABA 12
- BIZKAIA 7
- GIPUZKOA 22
- NAFARROA 12

**Composición jurado y cata.**

Se comenzó 20 minutos mas tarde del horario previsto, a las 10,30.

Los componentes del jurado de este año 2016 fueron:

PRESIDENTE

Juanmari Arzak

TECNICOS

Joserra Agiriano Barrón	Técnico Queso Idiazábal
Jesus Oleaga	Técnico Queso Idiazábal
Marta Albisu Aguado	Técnica Queso Idiazabal
Mari Jose Garcia	Técnico Queso Idiazbal.
Carmen Vega	Técnico Queso Idiazabal
Patxi Pérez Elortondo	Técnico Queso Idiazábal
Leticia Plagaró	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
Pilar Idoate	Hotel Restaurante "Europa" de Iruña
Roberto Ruiz	Restaurante "Frotón" de Tolosa
Alex Ewald	Restaurante "La Tapa" St. John (Islas Vírgenes USA)
Rubén Trincado	Restaurante "Mirador de Ulía" de Donost

PERIODISTAS

Mikel Zeberio	Periodista Gastrónomo "PETRA MORA/ BCC "
Oraitz Gartzia Recondo	Periodista "DIARIO VASCO"
Mitxel Ezkiaga	Periodista "DIARIO VASCO"
Tito Irazusta	Director de TELEDONOSTI.

Rodrigo Varona	Subdirector "Tapas Magazine" Madrid
David de Jorge	Crítico Gastrónomo y Presentador TV
Pilar Salas	Periodista "Agencia EFE"
Alberto Fernández Bombín	Gastrónomo y escritor.
Josema Azpeitia	Revista "ONDOJAN" de Donostia

#### INVITADOS

Jose Mari Aizega	Director Basque Culinary Center
Pablo Berástegui	Director Donostia/San Sebastian 2016

#### **Cata previa.**

Se hizo como el pasado año, se puntuó y valoraron todos los quesos por mesa, siendo seleccionados los 14 que obtuvieron mejor puntuación del total de los presentados. Las fichas de cata fueron cumplimentadas por el técnico de la DO según la puntuación que se indica en la ficha, pero no todos incluyeron los comentarios en las observaciones.

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

Joseba Insausti "Otatza"	Ordizia (Gipuzkoa)
Mausitxa, E.Z.	Elgoibar (Gipuzkoa)
Aizpea, E.Z.	Olaberría (Gipuzkoa)
Ricardo Remiro	Eulate (Nafarroa)
Hnos. Audicana Saez de Bikuña, S.C.	Iruraiz-Gauna (Araba)
Azkarra, S.C.	Galarreta (Araba)
Beñat Egaña Albizu	Mutriku (Gipuzkoa)
Aixtra, S.C.	Araia (Araba)
Larrabe, S.C.	Agiñaga (Araba)
Unai Lekuona Ruiz de Luzuriaga	Araia (Araba)
Karmele Murua	Segura (Gipuzkoa)
Angel Linzoain Eugi	Iragi-Esteribar (Nafarroa)
Albi, S.C.	Arruazu (Nafarroa)
SAT Olano	Egino (Araba)



#### **Cata final.**

Se desarrolló con más rapidez y orden que nunca. El motivo fue que dispusimos dos cofrades (Manolo y Felix), facilitando los quesos en las mesas del jurado y otros dos (Aquilino y Javier), recogiendo los datos (tiras) de cada mesa y llevándolos a la mesa de control.

El mejor queso de la 43 edición del Concurso de quesos de oveja latxa elaborados por pastores es de Ordizia. Un queso de montaña elaborado en mayo en Esnaurreta (sierra de Aralar) donde **Joseba Insausti "OTATZA"** tiene su txabola de pastor. Joseba ya venía pisando fuerte desde hacía años. De hecho, en 2012 ganó el Campeonato de Gipuzkoa de Quesos de Legazpi, y en noviembre del año pasado logró el **premio Alimentos de España al mejor queso**, galardón que concede el Ministerio de Agricultura.

**1.-Premio.** 1.550 euros, Trofeo Kutxa. 12.000 etiquetas con las siguiente reseña: "CAMPEÓN DE ORDIZIA Y AÑO" y nombre de la sierra donde pastan las ovejas. Diploma.

Joseba Insausti (Ordizia, Gipuzkoa)

**2. Premio.**750 euros, trofeo Ayto. De Ordizia y Diploma.

Mausitxa E.Z. (Elgoibar, Gipuzkoa)

**3. Premio.**430 euros, trofeo Ayto. De Ordizia y Diploma.

Aizpea, E.Z. (Olaberría, Gipuzkoa)

**4. Premio.**210 euros y Diploma.

Ricardo Remiro (Eulate, Nafarroa)

**5. Premio.**180 euros y Diploma.

Hnos. Audicana Saez de Bikuña (Iruraiz-Gauna, Araba)



#### **Desarrollo del Concurso.**

La pantalla gigante colocada con la colaboración de ORDIZIAN muy bien. Se incluyó las pegatinas de los pastores, en varios pantallazos y además durante el homenaje a Busca Isusi se le proyectó su imagen. Para paliar el coste, deberíamos buscar patrocinadores y anunciantes.

Este año, no estuvo presente GITB en el frontón, por lo que no se pudo retransmitir las entrevistas

ni la cata.

La entrega de premios a los ganadores del Concurso de cocina y morcilla, que organiza la sociedad Larrun Arri, se efectuó sobre las doce, cuándo vino Andoni de la entrega de premios de frutas.

Los premios los repartieron Juan Mari Arzak y Jose Juan Castillo, con la vestimenta de la Cofradía.

En el Frontón, debemos de contar con un equipo de sanitarios equipados con desfibrilador y medios para atender a posibles problemas. Este año, había un pastor a punto de darle algo, en la final del anuncio de premios. Ver este tema con el Ayuntamiento.

#### **Prensa.**

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

Se nos “colaron” sin aviso previo, los del programa “Pintxo Pote” e interfirieron dentro del recinto en el transcurso de la cata. Ver como actuar en situaciones de este tipo.

Por lo demás, se desarrolló con total normalidad. Este año se encargaron Leire y Alberto de atender y acreditar a todos los medios. En total 37, ver detalle en hoja adjunta.

#### **Informática.**

Estuvieron los de INNOVATEC y Mikel, salió todo muy bien.

Los 7 txik@s de las tables muy bien. La mesa central (4) al tener más gente, tomaron los datos Julen y Leire conjuntamente.

#### **Locutor.**

Arantxa Arza, por motivos de trabajo, no pudo asistir. Tras varios intentos, al final vino Andoni Aizpuru, que lo hizo muy bien.

### Entrega premios.

Este año y por primera vez en los últimos, el trofeo del 2º y 3º los puso el Ayuntamiento.

### Homenajeados.

Este año le hemos hecho a título póstumo a Jose María Busca Isusi por el centenario de su nacimiento y como miembro del Jurado en sus primeros años. Se le entrego a su hijo Luran, un diploma por parte de Juan Mari Arzak como presidente del Jurado y una placa de la Cofradía, el Alcalde y presidente de la Cofradía Jose Miguel Santamaría.

Jesus Mari leyó una glosa sobre el motivo del reconocimiento.

### Subasta.

Se subastó el medio queso en 8000€ y fue adquirido por Cárnicas Okeletxe de Asteasu.

También pujaron, Asador de Iraeta, el Rte. Porrue de Bilbao y Juan Mari Idoate de Iruña, además de nuestros colaboradores y miembros del jurado.

Se llegaron hasta 21 posturas en la subasta.



Centenario del nacimiento de José María Busca Isusi Zamarrago (1916-1986)



## 2.4 PRIMERAS JORNADAS DEL QUESO DE MONTAÑA

La Cofradía del Queso Idiazábal y el Ayuntamiento de Ordizia, han organizado los días 14 y 15 de octubre de 2016, las "Primeras jornadas del queso de Montaña" en Ordizia (Guipúzcoa).

Los objetivos a conseguir con su organización son varios. Por un lado ser un encuentro entre los diversos actores relacionados con la elaboración del QUESO de MONTAÑA en la Denominación de Origen Protegida Queso Idiazábal, al objeto de poner en valor esas joyas gastronómicas, haciendo resaltar sus diferencias frente a los, también excelentes quesos que se elaboran en el invierno. Por otro, contribuir a rentabilizar la labor de los pastores en los montes y sierras, que con sus rebaños perfilan los paisajes de las diferentes sierras vascas. Y a su vez las Jornadas nacen con la pretensión de llegar a ser un instrumento para los propios pastores, que pueda ser utilizado como vía de comunicación y foro de debate en el que puedan valorarse problemas y soluciones que les plantea su actividad desde la perspectiva socioeconómica.



El viernes, día 14, tuvieron lugar las ponencias técnicas, cuya apertura contó con la presencia de José Miguel Santamaría, alcalde de Ordizia; Bittor Oroz Izagirre, consejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del gobierno Vasco; Arantxa Ariztimuño, directora general de Montes y Medio Natural, de la Diputación Foral de Guipúzcoa y Miriam Molina, secretaria de la DOP Queso Idiazábal.

Cuatro < fueron las ponencias impartidas. Gilbert Dalla Rosa, presidente del Slow Food de Bearn y profesor de la Universidad de Pau, en Francia, explico “El renacimiento socioeconómico de los quesos de la trashumancia en los Pirineos Bearneses”, acogidos gran parte de los mismos a la DOP Queso Ossau-Iraty. Detallando el proceso que se ha vivido en el devenir de los últimos años hasta alcanzar la situación actual, que alcanzando el reconocimiento del mercado que valora los elementos diferenciadores de este tipo de quesos.



Fermín Leizaola, director del departamento de Etnografía de la Sociedad de Ciencias Aranzadi, con sede en San Sebastián, baso su disertación en “Los pastores y el Mendiko Gazta en Guipúzcoa”. Experto y profundo conocedor del pastoreo en las montañas del País Vasco pormenorizo la evolución en los últimos años de la actividad del pastoreo, alimentación humana y elaboración del queso en las sierras vascas, con especial incidencia en la de Aralar, Gorbea y Urbasa.

La tercera ponencia fue impartida por Luis Javier Rodríguez Berrón, investigador principal del grupo de investigación Lactiker, de la facultad de Farmacia, de la Universidad del País Vasco. Ponencia basada en explicar las “Características diferenciales de los quesos de montaña” en base a los numerosos estudios realizados por el grupo investigador en ganaderías y queserías, analizando y procesando las diferentes informaciones en función de parámetros objetivos sobre la alimentación de los animales y su incidencia en la ingesta por las personas de los productos obtenidos. Estudios que han puesto de manifiesto las diferencias sustanciales que depararon la alimentación en zonas de montaña con respecto a las del valle.

Ponencias que concluyeron con la realizada por Luis Javier del Valle Vega, sobre “Los quesos de los Picos de Europa”. Consultor, escritor gastronómico y turístico, y experto en quesos, detallo las peculiaridades orográficas del territorio que abarcan los picos de Europa y su incidencia sobre la presencia humana, el pastoreo y la elaboración de quesos. Territorio por excelencia dónde se elaboran los quesos azules, compartido por el Principado de Asturias, Cantabria y Castilla-León, que acoge a cuatro DOP queseras -el 15 % del total- y a las dos únicas IGP existentes en España, que incluye la explicación y datos actualizados de las producciones de todos ellos.

Los actos concluyeron con una mesa redonda, en la que participo la secretaria de la DOP, una de las pastoras y queseras del Mendiko Gatzta (queso de montaña), otro de la DOP Ossau Iraty y Luis Javier Rodríguez. Mesa en la que se analizaron las ponencias impartidas y en las se analizaron las diferentes vivencias de cada zona, así como las posibilidades y las necesidades del pequeño sector.



Las Jornadas concluyeron el sábado, día 15, con una visita a la majada de montaña Eusnarreta, en la sierra y Parque Natural de Aralar, donde se encuentran las denominadas chabolas (cabañas) y

las queserías dónde habitan y elaboran sus quesos acogidos a la “Euskal Herriko Mendiko Gazta” - Queso de Montaña- en la DOP Idiazabal, las queserías Otatza y Zelaieta, desde mayo a octubre. Y con la clausura de la “I Feria internacional de quesos de montaña” iniciada el día anterior, que se celebró en la plaza Mayor Nagusia, de Ordizia, con presencia de las ocho queserías acogidas en la actualidad al “Euskal Herriko Mendiko Gazta”: Otatza, Zelaieta, Garoa SC, Oteizabal, Azpea Gaztanga, Gerardo Garmendia, Begoña Balerdi eta Besteak y Etxezarreta; dos acogidas a la DOP Ossau-Iraty: Maxime Bajas y Beñat Erbin y las asturianas La Collada (IGP Beyos), Quesera del Cares y Vega de Tordín, ambas acogidas a la DOP Queso Cabrales.



Queserías asturianas de montaña presentes después de atender la invitación cursada para participar por el Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos a la Asociación Asturiana de Queseros Artesanos, a la que pertenecen.

## **2.5. XXIX CERTAMEN “ORDIZIA TXAPELDUN”**

En nuestro intento de dar mas realce a este Certamen, este año 2016 lo hemos hecho coincidir con el Primer Congreso y Feria Internacional de Quesos de Montaña, que hemos organizado en Ordizia los días 14 y 15 de Octubre 2016, siendo el sábado 15 cuándo celebramos este Certamen.

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

Este año también se aplicó el reglamento en el que se presenta 1 queso por año y pastor, presentándose en esta ocasión 10 quesos que no se pagaron a los pastores. A cambio, se les invitó a comer en el Restaurante Txindoki.

Los premios se mantuvieron los mismos que desde el 2012 se redujeron, o sea, 300€, 200€ y 100€ para los tres primeros respectivamente, manteniéndose en 8,5 puntos para optar al trofeo Queso de Oro. Siendo 7 puntos mínimo los necesarios para conseguir las medallas de oro, plata y bronce. La mesa del Jurado fue representada por los siguientes componentes

### **PRESIDENTE**

Jose Juan Castillo

### **TECNICOS**

Marta Albisu Técnico Queso Idiazábal

Patxi Perez Elortondo Técnico Queso Idiazábal

### **COCINERO**

Iban Mate Restaurante Hotel “Dolarea” de Beasain

### **PERIODISTA**

Felix Ibartutxi Periodista de “El Diáριο Vasco”

### **INVITADOS**

Gilbert Dalla Rosa Presidente de Slow Food de Bearn

Fermín Leizaola Director Dpto. Etnografía de Aranzadi

Luis Javier Del Valle Escritor y jurado habitual en Concursos de quesos Asturianos.

Este año, hemos incorporado al Jurado los ponentes que han participado en la Jornadas del Congreso de Queso de Montaña.

El nivel de quesos presentados fue muy bueno, superando uno de ellos los 8,50 que acreditan al

ganador del Queso de Oro.

La clasificación fue la siguiente :

<b>QUESO</b>	<b>NOMBRE PASTOR</b>	<b>LETRA</b>	<b>PUNTUACIÓN</b>
2011	Ricardo Remiro Aguirre	I	8,58
2015	Jon Etxebarria "Ipiñaburu"	D	8,30
2008	Ricardo Remiro Aguirre	G	8,21
2016	Joseba Insausti "Otatza"	J	8,01
2009	Jesus Ansola Juaristi " Mausitxa "	A	7,88
2012	Jon Etxebarria "Ipiñaburu"	B	7,84
2007	Jesus Ansola Juaristi " Mausitxa "	F	7,81
2014	Karmele Murua " Ondarre "	H	7,77
2008	Ricardo Remiro Aguirre	E	7,57
2010	J.Aranburu Elkartea	C	6,85

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.**

-BITTOR OROZ nekazaritza, landa garapeneko sailburu ordea.

- JOSE MIGUEL SANTAMARIA jauna (Ordiziako alkatea).

**2. Saria:**ZILARREZKO DOMINA eta 200 €.

**2º Premio:** MEDALLA DE PLATA y 200 Euros.

#### **EMAILEA – ENTREGA**

- LETICIA ESCRIBANO anderea, (Idiazabal gaztaren jatorri Izendapeneko. Promozio eta Publizitatea).

- JOSE IGNACIO ITURRIOZ jauna, (Ordiziako zinegotzia).

**3.Saria:**BRONTZEZKO DOMINA eta 100 €

**3er Premio:** MEDALLA DE BRONCE y 100 Euros.

#### **EMAILEA – ENTREGA**

- JOSE JUAN CASTILLO jauna, Ordizia Txapeldun txapelketa 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 25 comensales. En esta ocasión participaron los pastores, jurado, participantes del Congreso y los miembros de la Cofradía.

#### **Medios de Comunicación:**

- Diario Vasco

- Noticias Gipuzkoa

- Hitza

- Goierri Telebista



## **2.6 CATAS GUIADAS Y EVENTOS.**

### **2.6.1 HERMANAMIENTO DE LAS COFRADIAS DEL QUESO SERRA DA ESTRELA Y QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA Y ORGANIZACIÓN I CONCURSO DE QUESOS.**

El sábado cinco de marzo de 2016, tuvo lugar en Oliveira do Hospital (Portugal), la XXV Feira do Queijo Serra da Estrela e outros Produtos de Qualidade.

Este mismo día, se celebró el XXVII CAPÍTULO DA CONFRARIA DO QUEIJO SERRA DA ESTRELA, en el transcurso del cual tuvo lugar el hermanamiento con la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

En este Acto se entronizó como Cofrade de Honor al Presidente de la República de Portugal al Excmo. Sr. Marcelo Rebelo de Sousa.

Desde nuestra posición como Cofradía Hermanada, le ofrecimos un Queso Idiazabal DOP al Presidente, quien lo acepto y agradeció nuestro detalle.



Durante la celebración del Capítulo, la Confraría del Queijo Serra da Estrela anunció públicamente su incorporación como Cofradía hermana a FECOGA, haciendo entrega de un presente conmemorativo a su Presidente Juan Manuel Garmendia, quien dirigió unas palabras de agradecimiento y bienvenida a todos los presentes.

La relación con esta Cofradía Portuguesa comenzó hace ahora 3 años, cuándo tuvimos el honor de compartir con ellos, el apadrinamiento del Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos de Oviedo.

Desde entonces, las relaciones han sido continuas, intercambiando experiencias, asistiendo a nuestros respectivos Capítulos y como no, fomentando una amistad entre nuestros respectivos cofrades.

Oliveira do Hospital, es un municipio situado al pie de la Sierra da Estrela en el distrito de Cointra, centro comercial de esta comarca, donde se celebran ferias y mercados, y sobre todo referente de uno de los mejores quesos y mas conocidos de Portugal, como es el Queso de la Serra da Estrela. Características estas, y salvando las distancias, muy similares a Ordizia.



Como consecuencia de esta relación, hemos asesorado y colaborado en la organización del primer Concurso de Quesos de la Serra da Estrela, cuyo reglamento se ha desarrollado conforme a las bases establecidas en el Concurso de Quesos de Oveja Latxa Ordizia. Al mismo, asistió como invitado y miembro del Jurado Jesus Mari Ormaetxea, Gran Maestro de la Cofradía del Quesos Idiazabal de Ordizia.

A la inauguración de esta Feria, presidida por el Ministro Portugués de Agricultura Sr. Capoulas Santos y el Presidente de la Cámara Municipal Sr. Jose Carlos Alexandrino, fue invitado el Ayuntamiento de Ordizia, que estuvo representado por el Concejal Jose Ignacio

Iturrioz.

La organización de la Feria, nombro este año al **Queso Idiazabal** como invitado extranjero y nos adjudicó un stand para su exposición y venta. Vino con nosotros Iñaki Ansola de la Quesería Mausitxa de Elgoibar, ganador por tres veces en el Concurso de Ordizia. El stand fue muy visitado, la gente tuvo la oportunidad de degustar y conocer nuestro queso, consiguiendo unas ventas más que aceptables.



Son muchos los años que llevamos impulsando y defendiendo unos mismos objetivos compartidos por nuestras Cofradías, que no son otros que el de realizar una labor de divulgación de los quesos elaborados por gente muy arraigada a nuestra tierra, que les confiere una personalidad única, distintiva y además, exquisita.

### **2.6.2 PARTICIPACION CON FECOGA EN LA FERIA GUSTOKO DE BILBAO**

El 14 de Febrero 2016, la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), intervino, en la jornada de clausura de esta **Feria Gastronómica "GUSTOKO"**, respondiendo a una invitación de **HAZI**, desarrollando la conferencia "**FECOGA, una experiencia gastronómica en defensa del sector primario**", sobre los fines y las peculiaridades de las Cofradías Gastronómicas, dentro del ámbito gastronómico y su papel en defensa de los productos buenos, limpios y justos.

Los **ponentes** de la conferencia fueron el Presidente de FECOGA, **Juan Manuel Garmendia** y representante de la Cofradía Vasca de Gastronomía y **Jesús M<sup>a</sup>. Ormaetxea** (Vocal de FECOGA y Presidente de la Cofradía Queso Idiazabal de Ordizia). El primer ponente desarrolló una parte teórica en la que se explicaba la relación de las cofradías gastronómicas de FECOGA y el sector primario, destacando el paralelismo en la defensa de fines con organizaciones tan en boga como Slow Food y de aplicándolo con posterioridad a su cofradía. El segundo ponente hizo lo propio, aplicándolo a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Dando comienzo al **turno de preguntas**, **Enrique Sánchez**, (Gran Maestre de la Cofradía Espárrago de Navarra), desarrolló una visión de las cofradías y los rasgos que las caracterizan.

Durante nuestra estancia, fuimos acompañados por la Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, Dña. M<sup>a</sup> del Mar Churruca y contamos con la inestimable colaboración de **Maite Areitioaurtena de Hazi**.



### **2.6.3 DISTINCIÓN A JOSEBA INSAUSTI COMO ELABORADOR DEL MEJOR QUESO DE ESPAÑA EN LA FIRA ALIMENTARIA DE BARCELONA EL DIA 25-04-2016.**

Fiel a su lema de apoyo al Sector Primario, Feria Tradicional de Ordizia y el queso de pastor, la **Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia**, estuvo presente en el reconocimiento que el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente realizó al ordiziarra Joseba Insausti, como ganador del Certamen que ese organismo realiza con los Productos de Calidad de todo el Estado y que en el apartado de quesos distinguió a su convecino, como ganador no sólo de los quesos de oveja, sino que además con la distinción del mejor queso de todos los tipos que se elaboran en España. En Barcelona, como así ha ocurrido, se le haría la entrega del diploma acreditativo del mejor queso de oveja curado y en Madrid, en Octubre de este mismo año dentro del acontecimiento Alimentos de España, se le hará entrega del diploma al mejor queso del Estado, entre todos los tipos de queso. La escasez de medios que conlleva el ser pastor y elaborador de tus propios quesos, acompañado de la época en que se celebraba la distinción, 25 de Abril, días previos al inicio de la trashumancia que este pastor protagoniza año tras año, hacían muy difícil su presencia en la recogida del galardón. Necesitaba un apoyo en la realización de las acciones que se le requerían desde el Ministerio para poder estar presente en la FIRA en Barcelona.

Ante las dificultades y conocida la situación, La Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia, interviene y hace que Joseba se interese por acudir a la cita, siempre y cuando se le apoye con toda la logística que el Acto le exige. Envío de quesos, facturas, fotografías en la majada para los folletos oficiales, y todos los contactos precisos con el Ministerio y NOE, la empresa organizadora, para llevar a buen fin la operación.

Una vez realizado lo anterior el mismo día 25 de Abril, los cofrades J. Ramon Garcia, Iñaki Almandoz y Manolo Iturrioz, se trasladan junto con Joseba a Barcelona, donde llegan a mediodía. Allí les espera el también cofrade Gracian Iturrioz. Los cuatro acompañan a Joseba Insausti por diferentes stands de la feria, donde es agasajado y entrevistado por diferentes medios de comunicación de ámbito estatal. Lo presentan también al personal del Ministerio, con el que la Cofradía había mantenido los contactos necesarios para el cumplimiento de la logística arriba descrita.

Posterior a la entrega del galardón, Acto en el que nuestro pastor brilló con luz propia, sorprendiendo a propios y extraños por la sencillez y profundidad de su exposición, la Sra. Ministra de Agricultura Isabel García Tejerina, que hizo gala de una gran amabilidad departió con los miembros de la Cofradía, a los que agradeció el compromiso con sus objetivos, que valoró muy positivamente y alabó la dedicación empleada en su consecución. En la conversación que mantuvimos con ella, estaba claro que al comunicar al Ministerio de Agricultura nuestra presencia en el Acto, se habían informado ampliamente sobre nuestra naturaleza y actividades. De hecho, desde el momento en que llegamos hasta la despedida, el trato de todo el personal del Ministerio de Agricultura y de NOE como empresa organizadora del acontecimiento para con la Cofradía, fue de una gran amabilidad que por nuestra parte agradecemos adecuadamente.

En fin, una actividad más, dentro de las decenas de las que celebramos durante el año, en este caso con repercusión mediática y comercial para el Sector. A la Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia, lo más importante, el reconocimiento del Pastor/Elaborador Joseba Insausti por el apoyo recibido y la satisfacción interna, una vez más, por el trabajo realizado.

#### **DISCURSO DE JOSEBA EN LA FIRA DE LA ALIMENTACION DE BARCELONA 2016.-**

Excelentísima Sra. Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Autoridades, Señoras y Señores. Buenas tardes a todos. Arratsaldeon.

En primer lugar, quisiera agradecer el privilegio que se me ha concedido de ejercer de portavoz y poder decir unas palabras en nombre de todos los galardonados en ésta edición 2015 del "Premio Mejores Quesos Españoles". Es para mí un gran honor poder hacerlo.

Todos nosotros participamos en el certamen con nuestros mejores alimentos, entre ellos nuestros

mejores quesos. Alimentos tradicionales ligados a la tierra y a la Naturaleza. Elaborados con profesionalidad y total compromiso con la seguridad alimentaria.

Hoy, profesionales y entidades que producimos, transformamos, comercializamos, consumimos y difundimos estos alimentos, compartimos la satisfacción de recoger el Premio Mejores Quesos Españoles. En nombre de todos ellos, expreso mi agradecimiento al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, por reconocer la excelencia de nuestros productos agroalimentarios.

Pero estos productos son mucho más que manjares exquisitos. Son además, transmisores de Cultura, moldean paisajes y son guardianes de una rica biodiversidad.

Detrás de ellos hay gente: Mujeres y Hombres del medio rural que día tras día trabajan, luchan y se ilusionan por seguir viviendo dignamente del Sector Primario. También gente de pueblos y ciudades que al apostar por su consumo, posibilita mantener nuestra profesión y al mismo tiempo modo de vida, al tiempo que nuestro entorno.

Permítanme que aproveche este turno de palabra, para en especial dar voz a todos aquellos pastores trashumantes, que, como yo, año tras año, suben a puertos, sierras, volcanes y montañas en busca de los pastos de altura.

El Premio "Alimentos de España al mejor queso 2015" es fruto de la realización de uno de esos caminos. Es fruto de la trashumancia. Trashumancia, que tras un desplazamiento más o menos largo, a los pastores nos acerca al cielo. Allí nos sentimos uno con la Naturaleza, con nuestro ganado. Con ese camino que emprendimos un día. Con nuestro pasado

El queso galardonado, guarda en su interior el aroma de esos pastos de altura y de esa oveja que los aprovecha. Detrás de su etiqueta, con el nombre de OTATZA, el nombre de mi caserío, se esconde un sueño, mucho trabajo y esfuerzo, lucha constante, mimo, paciencia, renunciaciones....

Para los pastores y para todas las personas que trabajan en el Sector Primario, es fundamental que la Sociedad conozca y valore nuestra labor. De ahí la importancia de celebrar ferias, concursos y certámenes, que muestran el valor nuestros productos.

Por ello, en nombre de todos los galardonados agradezco al Ministerio y a las distintas Administraciones el apoyo y promoción de los alimentos de calidad que producimos y del trabajo que desarrollamos. Este certamen contribuye a ello y sobre todo nos anima a seguir adelante con ilusión renovada.



#### **2.6.4 CATA DE QUESO IDIAZABAL Y VINO DE RIOJA.**

Dentro de la labor de divulgación de los productos que defendemos desde nuestras respectivas Cofradías, la **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia** junto con la **Cofradía del Vino de Rioja**, organizamos una CATA COMENTADA DE QUESO D.O. IDIAZABAL Y VINO DE RIOJA. Evento que se llevó a cabo en la ciudad de Logroño el pasado 28 de Mayo 2016, en la sede de la Cofradía del Vino de Rioja.

A la cata asistieron 26 personas, previa invitación.

La cata fue dirigida por Jose Ramón Aguiriano, 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, no estabulada y como consecuencia, el pastoreo en el medio rural y de lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno.

Al mismo tiempo, Eneko Goiburu de la quesería ONDARRE de Segura, ganadores del Concurso de Ordizia de los años 1998 y 2014, elaboró de forma artesanal un queso "in situ", haciendo partícipes, de forma muy didáctica, a los asistentes en las distintas fases de su conformación.

Se cataron tres quesos por este orden; uno blanco de 2 meses de maduración, otro blanco de 4 meses de maduración y uno ahumado de 4 meses de maduración. Tuvieron una muy buena acogida por parte de los presentes.

Para cada tipo de queso, se propuso un excelente vino blanco de Rioja de la bodega Institucional de la Grajera, con los que los que los maridamos y cuyas características fueron comentadas por Domingo Rodriguez, enólogo de la D.O. Vino de Rioja.

Los tres tipos de vinos fueron:

- Blanco Rioja tempranillo 2015.
- Blanco Rioja viura crianza.
- Blanco Rioja viura reserva.

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

El vino fue servido por miembros de la Cofradía del Vino de Rioja.

Al término de la cata, se hizo un intercambio de presentes, entre Javier Gracia, Gran Maestre de la Cofradía del Vino de Rioja y su homónimo de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, Jesus Mari Ormaetxea.

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

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 nuestras respectivas cofradías y como no, los productos que defendemos.



### **2.6.5 DEGUSTACION QUESOS EN OVIEDO**

El 22 de Junio 2016 fuimos invitados por el **Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos** a participar en la tercera Gran Fiesta Anual Gastronómica, que se celebró en el bar musical Mamy Blue, sito en la calle Canóniga, de Oviedo.

Acudieron los cofrades Luis Iraola y Manuel Iturrioz, que presentaron a la Degustación, dos quesos Idiazabal de Joseba Insausti de la Quesería Otatza de Ordizia, describiendo las características sensoriales de estos quesos.

De todos los quesos, vinos y platos degustados, se realizó una puntuación entre 0 y 5 puntos, que dieron como resultado una clasificación de todos los productos degustados. Y cuyo primer clasificado en cada apartado, es reconocido con el "Reconocimiento Enogastronómico del año".

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



### **2.6.6 PARTICIPACION JURADO CATA DE QUESO CASIN (CAMPU DE CASO - ASTURIAS).**

En relación con los contactos que mantenemos con distintas Cofradías relacionadas con el queso, por segunda vez, hemos sido invitados a participar como miembro del Jurado del **II Certamen de Queso Casín**, celebrado el 27 de agosto en la villa de Campu de Caso (Asturias).

Previo al acto oficial, tuvo lugar la reunión y las deliberaciones del Jurado del “II Concurso de queso Casín con DOP”, organizado por el Ayuntamiento y coordinado por el Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos, que como novedad se ha celebrado en el mismo recinto ferial a la vista del público, sugerencia esta aportada por nuestra Cofradía, ya que la edición anterior se había realizado en las dependencias del Centro de Interpretación del Parque de Redes.

Jurado compuesto por:

- \*\* Baltasar Mayo, en representación del Instituto Productos Lácteos de Asturias y del Centro Superior de Investigaciones Científicas.
- \*\* Ceferino Cimadevilla, presidente de la Asociación de Sumilleres de Asturias.
- \*\* Isaac Melgosa, de Lleida, en representación de la Federación Española de Periodistas y Escritores.
- \*\* Jesús Mari Ormaechea, Gran Maestro de la Cofradía del Queso Idiazabal, de Ordizia.
- \*\* José Luis Gago, tesorero de la Asociación de cata Pláganu, de Avilés.
- \*\* José Luis Suárez, vocal del Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos.
- \*\* Lucía Amor, coordinadora de la DOP Queso Casín y directora de calidad del LILA.
- \*\* Lucinda Posada, artesana no profesional, de la localidad de Tanes (Caso).
- \*\* Luis Javier del Valle, titular de la web: [www.dendecaguelu.com](http://www.dendecaguelu.com) y secretario del Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos, y
- \*\* Prudencio Montes, químico y experto en quesos.

El acto tuvo su colofón con la lectura del acta del Jurado del Concurso, por parte de Luis Javier del Valle, y que deparó que el queso más valorado ha sido la pieza catada con el número ocho, correspondiente al queso etiquetado con la referencia de la DOP C 068752, del lote 52, envasado el 22-06-2016, elaborado por la quesería Redes y que había participado con el número ocho.

En el transcurso del Certamen, previa invitación por nuestra parte, recibimos la visita de Joseba Insausti, pastor elaborador de queso Idiazabal de Ordizia, a quien presentamos a sus colegas asturianos.

Asistimos como invitados los siguientes cofrades del Queso Idiazabal de Ordizia:

German Berakoetxea / Angel Pulgar y Jesus Mari Ormaetxea.



### **2.6.7 CATA DE QUESO IDIAZABAL ZINEMIRA EN BATAPLAN. 20/09/2016**

Con este, es el 3er. año que nos solicitan participar con una cata degustación para este evento, debido a la gran acogida y éxito que tiene entre los participantes del Festival Internacional de Cine de San Sebastián en el día dedicado al Cine Vasco ZINEMIRA.

La cata la hacemos en la Sala Bataplán de Donostia donde celebran una fiesta todos los miembros que concurren al Zinemira.

Se habilitó una zona para la Cata y degustación de queso Idiazabal dando comienzo la misma a las 24,00 horas alargándose hasta las 3 de la madrugada, a lo largo de estas 3 horas fueron visitando y catando queso prácticamente la totalidad de las 500 personas que abarrotaron el local. Entre los que nos visitaron, se encontraban directores de cine como Bajo Ulloa, actores, productores, distribuidores y un largo etc de personas nacionales y extranjeras relacionadas con el mundo del cine.

La cata fue dirigida por Jose Ramon Agiriano, 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, frances e ingles de una forma repetitiva que resultó muy amena

Al mismo tiempo Eli Arrillaga y Mikel Etxezarreta de la quesería AIZPEA de Olaberria, campeones de Gipuzkoa, de Euskadi y varias veces finalistas del Concurso de Ordizia, 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 otros 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.



### **2.6.8 CATA DE QUESO IDIAZABAL EUSKAL ETXEA BARCELONA.**

El 30 de Septiembre 2016, organizamos una Cata Guiada en la sede de la Euskal Etxea de Barcelona, a petición de Ekaitz Gárate su responsable de Cultura.

A la cata asistieron 22 personas que aunque participaron muy activamente, nos pareció un número escaso de asistentes, dado la movilización que desde Euskadi representa.

El evento se inició con una breve presentación de la labor que desarrolla, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

La cata fue dirigida por Jose Ramón Agiriano, 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.

Al mismo tiempo, Joseba Insausti de la quesería OTATZA de Ordizia, ganador del Concurso de Ordizia 2016 y elegido por el Ministerio de Agricultura, como el mejor queso de España 2015, elaboró de forma artesanal un queso "in situ", haciendo partícipes, de forma muy didáctica, a los asistentes en las distintas fases de su conformación.

Tuvieron una muy buena acogida por parte de los presentes, quienes participaron de forma muy activa con preguntas, tanto al pastor como al técnico de cata y Cofradía.



### **2.6.9 CATA DE QUESO IDIAZABAL EN LA EUSKAL ETXEA DE MADRID.**

El pasado 4 de Octubre 2016, tras la celebrada en el 2014, organizamos con la colaboración de la Delegación del Gobierno Vasco en Madrid una Cata Guiada en la sede de la Euskal Etxea de Madrid.

La cata fue dirigida a los socios de Euskal Etxea así como a otras personas, previa invitación por nuestra parte. En total asistieron 94 personas.

Fue dirigida por Jesus Oleaga, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal, al mismo tiempo el pastor Joseba Insausti de la Quesería "Otatza" de Ordizia, ganador del Concurso de Ordizia del año 2016 y premiado como el [mejor queso de España de 2015](#) por el Ministerio de Agricultura, elaboró de forma artesanal un queso "in situ", participando de forma muy didáctica en la cata.

Después de la cata hubo un vino y degustación de quesos por gentileza de Euskal Etxea.

Queremos mostrar nuestro agradecimiento por su inestimable ayuda en la organización de este evento a los miembros de la Junta Directiva de Euskal Etxea Julio Elejalde, Alicia Urchulutegui y Karmen Turrillas, así como a Jon Aguado de la Delegación del Gobierno Vasco en Madrid.



### **2.6.10 PARTICIPACION II CONGRESO DE QUESOS CON D.O.P. (CANGAS DE ONIS- ASTURIAS).**

En relación con los contactos que mantenemos con distintas Cofradías relacionadas con el queso, hemos sido invitados a participar como ponentes en una de las Conferencias organizadas en el II Congreso de Quesos Ibéricos con D.O.P., celebrado el 16 de octubre 2016 en Cangas de Onís (Asturias).

El Congreso fue organizado por el Ayuntamiento de Cangas de Onís, El Instituto de Productos Lácteos de Asturias del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPLA-CSIC) y La Cofradía de los Amigos del Queso de Gamonèu.

Consistió en distintas ponencias desde el sector primario hasta su comercialización pasando por los problemas planteados por la supresión de las cuotas lácteas, la elaboración, controles de calidad la I+D+I, envasado y sin olvidar el tratar su repercusión en la economía rural.

Participamos en la ponencia y posterior "mesa redonda":

"Las Cofradías y la Gastronomía como medios de difusión y promoción del queso con D.O.P."

Los participantes fuimos,

- Francis Fernández Vega, Pte. de la Sociedad Asturiana de Hipertensión y de la Academia Asturiana de Gastronomía.

- Jose Antonio Campoviejo, Chef del Rte. El Corral del Indiano (una Estrella Michelin).
- Jesus Mari Ormaetxea, Gran maestro Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



**2.6.11 CATA DE QUESO IDIAZABAL A CLIENTES INTERNACIONALES DE AMPO.**

El pasado 10 de Noviembre 2016, organizamos una Cata Guiada en la sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia, a petición de la empresa AMPO de Idiazabal, con motivo de la visita de los clientes internacionales invitados a la inauguración de una nueva línea de producción. En total participaron 36 personas.

Países de procedencia de los asistentes: Estados Unidos, Gran Bretaña, Alemania, Italia, Suecia y España.

Tanto la presentación como la cata se hizo en ingles y fue dirigida por Bittor Rodriguez, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal, al mismo tiempo Jesús Aranburu de la quesería Ondramuño de Idiazabal, campeones del Concurso de Ordizia los años 2006 y 2010, elaboraron de forma artesanal un queso “in situ”.

Por los comentarios de los presentes así como el personal de Ampo, el Acto tuvo una muy buena acogida por parte de los asistentes. Por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia asistieron 4 de sus miembros así como el presidente de FECOGA Juan Manuel Garmendia, quien nos ayudó en la comunicación por su dominio del inglés. Después de la cata se sirvió una cena a los asistentes.



**2.6.12 INTERNATIONAL WORLD CHEESE FESTIVAL.**

Desde un principio, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia se puso a disposición de los organizadores de este singular evento para colaborar en lo que se estimase.

Participamos en el cortometraje de presentación de la candidatura, a petición de Artzai Gazta y en la divulgación y envío de la información facilitada, a todas las cofradías de FECOGA.

A petición del Consejo Regulador de la D.O. Idiazabal, el 16 de Noviembre 2016, organizamos una cena a base de “pintxos” en la Sociedad Gastronómica de Donostia, para los asistentes de las distintas Denominaciones de Origen que asistieron al Cheese Festival. Asistieron como invitados la presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía Marimar Churruca y el presidente de Fecoga. Así mismo, al día siguiente, les organizamos una visita guiada al Centro de interpretación D’elikatuz de Ordizia, con asistencia del Alcalde y a una posterior cena en una de las sociedades de la Villa.

A estos actos asistieron 64 personas de las siguientes Denominaciones:

- CRDOP LOS PEDROCHES
- CRDOP QUESO MANCHEGO
- CRDOP ARZUA-ULLOA
- CRDOP MELOCOTON DE CALANDA
- CRDOP TORTA DEL CASAR DE CACERES
- CRDOP PIMENTON DE LA VERA
- CRDOP QUESO TETILLA
- CRDOP ACEITE DEL BAJO ARAGON

- CRDOP PRIEGO DE CORDOBA
- CRDOP QUESO MAJORERO
- CR JEREZ
- DOP JAMON DE HUELVA
- DOP CABRALES
- DOP DEHESA DE EXTREMADURA
- DOP PERAS DE RINCON DE SOTO
- DO LOS CAMEROS
- JAMON DE TERUEL
- IGP TERNERA GALLEGA
- IGP CARNE DE AVILA
- CRIGP TERNERA DE EXTREMADURA
- QUESO ZAMORANO
- CITRICOS VALENCIANOS
- SOBRASSADA MALLORCA
- CRDOP PERA DE JUMILLA
- CRDOP BAENA
- DOP QUESO DE MURCIA
- DOP UVA DE MESA EMBOLSADA VINALOPO
- DOP PIMENTON DE MURCIA
- DOP LES GARRIGUES
- DOP QUESO CASIN
- CR JEREZ
- IGP PLATANOS DE CANARIAS
- IGP TERNERA ASTURIANA
- GP TERNERA DE NAVARRA
- CR DE GIJONA Y TURRON DE ALICANTE
- LENTEJA DE LA ARMUÑA
- QUESO MAHON-MENORCA



### **2.6.13 CATA DE QUESO IDIAZABAL SOCIEDAD UR ZALEAK DE DONOSTIA.**

El pasado 2 de Diciembre 2016, realizamos una Cata Guiada en la sede de la Sociedad Ur Zaleak de Egia Donostia, a petición de su presidente Luis Alzuri, quien asistió a la cata que organizamos en el Batzoki de Gros, hace un par de años. El coordinador de esta cata, ha sido nuestro cofrade Alberto Garin.

A la cata asistieron 64 personas, previa invitación.

El evento se inició con una breve presentación por parte de Luis Alzuri, así como del Gran Maestre de la Cofradía, Jesus Mari Ormaetxea, quien explico el origen y la labor que desarrolla, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

La cata fue dirigida por Jose Ramón Agiriano, Técnico de Cata de la D.O. Idiazabal al mismo tiempo, Eneko Goiburu de la quesería ONDARRE de Segura, ganadores del Concurso de Ordizia de los años 1998 y 2014, elaboró de forma artesanal un queso "in situ", haciendo partícipes, de forma muy didáctica, a los asistentes en las distintas fases de su conformación.

Tuvieron una gran acogida por parte de los presentes, quienes participaron de forma muy activa con preguntas, tanto al pastor como al técnico de cata y Cofradía. Según los comentarios que recibimos, el Acto quedó muy lucido y la cata despertó gran interés, dándose por muy satisfechos. El corte y reparto de los quesos entre los asistentes, se hizo por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia de los que asistieron 6 de sus cofrades.



#### **2.6.14 CATA DE QUESO IDIAZABAL CLUB CICLISTA ORBEA BARCELONA.**

El 16 de Diciembre 2016, realizamos una Cata Guiada en el local de la empresa ORBEA de la calle Diputación de Barcelona dirigida a los miembros del Club ciclista de dicha entidad (Orbea Campus BCN). El contacto se hace a través de nuestro cofrade Gracian Iturrioz y a petición del responsable de la entidad, Pedro Bordonau, quien asistió a la cata que organizamos en la Euskal Etxea de Barcelona el pasado mes de Septiembre.

A la cata asistieron 40 personas, previa invitación.

El evento se inició con una breve presentación por parte del responsable de Orbea, Pedro Bordonau, así como de Manuel Iturrioz de la Cofradía, quien explicó el origen y la labor que desarrolla, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

Jesus Mari Ormaetxea presentó e hizo entrega del libro “Artzaintza”, al responsable de Orbea.

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.

Los pastores Puy Arrieta y Jon Etxebarria de la quesería IPIÑABURU de Zeánuri, ganadores del Concurso de Ordizia de los años 2012 y 2015, elaboraron de forma artesanal un queso “in situ”, haciendo partícipes, de forma muy didáctica, a los asistentes en las distintas fases de su conformación.

Tuvieron una gran acogida por parte de los presentes, quienes participaron de forma muy activa con preguntas, tanto los pastores como al técnico de cata y a la Cofradía. Según los comentarios que recibimos, el Acto quedó muy lucido y la cata despertó gran interés, dándose por muy satisfechos.

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



#### **2.6.15 MARIDAJE – CATA QUESO IDIAZABAL Y REPOSTERIA.**

Como colofón al centenario del nacimiento del gastrónomo zumarragarra Jose María Busca Isusi, asiduo colaborador durante muchos años en la organización y como miembro del Jurado del Concurso de Quesos de Ordizia, el 29 de Diciembre 2016, se organizó una cata maridaje de Queso Idiazabal con productos de panadería y repostería.

A partir del conocimiento de la existencia de un artículo de prensa de 1967, donde Busca Isusi ponía en valor el perfecto maridaje entre el Queso Idiazabal y los Xaxus de Tolosa, se ideó esta cata donde también se han integrado productos de la Pastelería Unanue y la Panadería Goiagi que maridan con el Queso Idiazabal a la perfección.

Por este motivo, se ha considerado oportuno, maridar los tres tipos de queso que habitualmente se presentan en las catas que organiza la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia con un producto elaborado por cada productor, en este caso, Queso Idiazabal joven con Gorrotxas de Rafa Gorrotxategi (denominación recién otorgada a los xaxus elaborados por Rafa Gorrotxategi), queso Idiazabal más curado con la tarta de sidra de Pastelería Unanue y finalmente el Queso Idiazabal ahumado con un pan elaborado con masa madre por la panadería Goiagi.

A la cata asistieron 24 personas, previa invitación.

El evento se inició con una breve presentación de Leire Arandia directora del Centro y Jesus Mari

Ormaetxea, quien explico el origen y la labor que desarrolla, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

La cata fue dirigida por el chef Xabier Martínez quien explicó las características y maridaje de los productos presentados, junto con los elaboradores de los mismos.

Eli Arrillaga de la quesería AIZPEA de Olaberria, explico las características de los tres quesos presentados a cata por este orden; uno blanco de 5 meses de maduración, otro blanco de 8 meses de maduración y uno ahumado de 8 meses de maduración.

Tuvieron una gran acogida por parte de los presentes, quienes participaron de forma muy activa con preguntas, tanto a la pastora como a los elaboradores de los productos presentados. Según los comentarios que recibimos, el Acto quedó muy lucido y la cata despertó gran interés, dándose por muy satisfechos.

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

Finalmente, se sorteo entre los asistentes una tarta y varias cajas de "gorrotxas".



## 2.7 RECONOCIMIENTO A LAS QUESERÍAS PREMIADAS INTERNACIONALMENTE 2016

El miércoles 28 de Diciembre 2016, 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 2016 en distintos países de Europa, colocándolo un año más, entre los mejores quesos a nivel mundial. Este año ha tenido una especial relevancia ya que el certamen del más importante Concurso acreditado de quesos a nivel mundial, WORLD CHEESE AWARDS se celebró por vez primera en Donostia.

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 Garcia; Manuel Iturrioz; Luis Iraola; Mikel Kerejeta; Leire Arandia; Pedro Mari Arana y Jesus Mari Ormaetxea.

El programa se llevo a cabo siguiendo el siguiente guión

- BERTSO INICIAL
- Saludo y presentación por la periodista Izaro Iraeta. (Agradecimientos asistentes y presentación de autoridades presentes)
- Presentación Menú Ordiziako Azoka, este año hemos incorporado esta actividad en la Plaza del Mercado, que consiste en preparar varios platos elaborados con Queso Idiazabal por los cocineros de Oiangu Baserria.
- Intervención de Jose Mar Uztarroz, Presidente de la D.O.P Idiazabal.
- Comienzo de entrega de los Galardones.
- VIII CONCURSO DE QUESOS ARTESANOS, LACTIUM 2016. VIC
- VII CAMPEONATO DE LOS MEJORES QUESOS DE ESPAÑA "GOURMETQUESOS 2016" realizado en el Salón Internacional del Club de Gourmets de Madrid,
- GREAT TASTE AWARDS, celebrado en Reino Unido.

- Concurso de quesos Artesanos del Pirineo, celebrado en la **Seu d'Urgell** (Lleida).
- Concurso Internacional, **WORLD CHEESE AWARDS**, Donostia.
- Asociación Artzai Gazta. Jose Mari Ustarroz les hizo entrega de un ARGISAOIOLA como reconocimiento a la labor colectiva que han realizado haciendo posible por primera vez en la historia que este concurso se haya podido celebrar en nuestro territorio, en el marco del Euskadi Basque Country International Cheese Festival.
- Entrega a las queserías galardonadas con los premios **WORLD CHEESE AWARDS**, recordando que es el décimo año consecutivo que las queserías de Denominación de origen Idiazabal participan en este concurso mundial de quesos.  
Los Diplomas WCA se entregan de forma escalonada, al ser 96 medallas se hacen por grupos SUPER OROS, OROS, PLATAS Y BRONCES, en grupos de 6, +/-)
- BERTSO FINAL
- Despedida
- Agurra del Grupo de Dantzaz y Txistularis.
- Foto del Grupo y participantes.

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

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

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

- Jose Miguel Santamaria (Ordiziako alkatea).
- Bittor Oroz (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria)
- Juan Manuel Intxaurrendieta (Gerente de INTIA, Dpto. Agricultura del Gobierno de Navarra).
- Iñaki Labaka, (Director general de Equilibrio Territorial. Diputación de Gipuzkoa).
- Jose Mari Ustarroz (Presidente de la Denominación Origen Queso Idiazabal)
- Jesus Mari Ormaetxea (Ordiziako Idiazabal Gazta Kofradiaren Maisu Handia)

Durante el acto los miembros de la Cofradía de Queso Idiazabal de Ordizia deleitaron a los asistentes con queso y, en esta ocasión, con un estupendo menú de pintxos, "Ordiziako Azoka" al Idiazabal pensando y realizado para la ocasión por los cocineros del Restaurante Oiangu Baserria de Ordizia que consistió en un Rissoto al Idiazabal, una ensalada al Idiazabal e Idiazabal con confitura de manzana. Todo ello bien maridado por la sidra espumosa "Ama" de la Sidrería Oiharte de Zerain.



### **3.-OTRAS ACTIVIDADES.**

#### **3.1 ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA.**

En los últimos años y a través de la Cofradía Gastronómica y Fecoga, venimos manteniendo una estrecha relación con los miembros de esta Academia, colaborando con ellos en diversas actividades. Este año resaltaremos las siguientes:

## VISITA A ORDIZIA Y REUNION DE LA ACADEMIA.

El jueves 12 de Mayo de 2016, tuvo lugar la visita a Ordizia y reunión ordinaria, de los miembros de la Academia Vasca de Gastronomía. Asistieron 13 miembros de la Junta directiva, encabezados por su presidenta Marimar Churruca.

El programa que se llevo a cabo, fue el siguiente:

- 11,30 Recepción y bienvenida por parte de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, en la Quesería Ondarre de Segura.
- 11,45 Visita a las instalaciones y la exposición de aperos y útiles de pastoreo, finalizando la visita con un "amarretako".
- 13,00 Visita guiada al Centro Comarcal de Interpretación de la Alimentación D'ELIKATUZ de Ordizia. (Premio Mataix 2014 a la mejor Iniciativa Institucional a favor de la Nutrición).
- 13,45 Recepción en el Ayuntamiento por parte del Alcalde de Ordizia.
- 14,30 Almuerzo de hermandad en el Restaurante Martinez de Ordizia, uno de los mas antiguos y prestigiosos de Gipuzkoa, con 126 años de antigüedad.

En el transcurso de la recepción en el Ayuntamiento y con motivo de esta primera visita a Ordizia, de la Academia Vasca de Gastronomía su Presidenta, María del Mar Churruca, recibió una placa conmemorativa de mano del Alcalde de Ordizia y Presidente Honorífico de la Cofradía, Jose Miguel Santamaría. A su vez, la Presidenta hizo entrega de una insignia de la Academia, al Alcalde. Por ultimo, la presidenta de la Academia, firmó en el libro de visitas ilustres del Ayuntamiento de Ordizia.

La visita resulto muy interesante, según opinaron por unanimidad todos los miembros de la Academia y quedaron en realizar otra pero esta vez un miércoles, día de feria.

Recientemente hemos empezado a tener vinculación con esta entidad. Esta vinculación puede ser fructífera y satisfactoria para ambas partes. El tiempo nos enseñará como ir estrechando y mejorándola.



## PREMIO EXTRAORDINARIO DE LA ACADEMIA A LA COFRADIA.

La Academia nos ha otorgado a la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, el Premio Extraordinario de la Academia Vasca de Gastronomía 2015.

El Acto tuvo lugar en el Aquarium de Donostia el 31 de mayo 2016 y al mismo acudimos varios miembros de la Cofradía.

La placa conmemorativa fue recibida, en representación de todos, por el Gran Maestre Jesus Mari Ormaetxea quien leyo el siguiente discurso:

"Ordiziako Idiazabal Gaztaren Kofradiaren izenean eskerrak eman nahiko nituzke jasotako sariagatik. Benetan pozten gaitu eta egiten dugun lanarekin aurrera jarraitzeko indarra ematen digu.

Quiero agradecer en nombre de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, el premio que nos habéis otorgado, el cual nos llena de satisfacción y ánimo para continuar con la labor que

desarrollamos.

Son muchos los años que llevamos impulsando y defendiendo unos mismos objetivos compartidos por todos nuestros Cofrades, que no son otros que el de realizar una labor de divulgación de los quesos elaborados por gente muy arraigada a nuestra tierra, que les confiere una personalidad única, distintiva y además exquisita.

Por otro lado, nuestro trabajo debe servir como vehículo de apoyo al sector primario, en nuestro caso a través de la Feria de Ordizia, productos que representan unos de los más firmes valores, que permiten la subsistencia de un sector, garantes a su vez, de la conservación de nuestros espacios naturales de los que de una u otra manera todos dependemos.

Esperamos que este Premio Extraordinario, contribuya al conocimiento y acercamiento de nuestras respectivas organizaciones e impulse una colaboración que favorezca al desarrollo de un sector que entronca con nuestros ancestros y todo lo que representa de sostenibilidad en nuestro entorno”.



#### COLABORACION.

El 22 de Diciembre propiciamos una reunión de los miembros de la Academia Marimar Churruga, Juanjo Lapitz y Juanma Garmendia con los responsables de HAZI Asier Arrese y Jose Angel Rocha para solicitar la colaboración de la Fundación en los actos que se van a celebrar a lo largo del 2017, con motivo del XXV aniversario de la Academia. Asistió por parte de la Cofradía J.M. Ormaetxea.

#### 3.2 ASISTENCIA A CAPÍTULOS.

El año 2016 se han asistido a 28 Capítulos de Cofradías, los que a continuación se detallan:

<b>CAPITULOS</b>	<b>POBLACION</b>	<b>COFRADES</b>	<b>FECHA</b>
MORCILLA	BEASAIN	M.ITURRIOZ/JM ORMAETXEA	05-FEB.
FECOGA	IRUN	J.I ITURRIOZ/JM ORMAETXEA	20-FEB.
QUEIJO SERRA DA ESTRELA	OLIVEIRA (PORTUGAL)	JM.ORMAETXEA/M.ITURRIOZ L.IRAOLA/I.ALMANDOZ J.I. ITURRIOZ/A.PULGAR JAVIER ORMAETXEA	5/6-MAR.
COFRADIA DEL ORICIU	GIJON	LIZARAZU/G.BERAKOETXEA	12-MAR.
ORDEN DEL CUTO DIVINO	TAFALLA	GARCIA/JITURRIOZ/ALMANDOZ	19-MAR.
RELLENO DE NAVARRA	VILLAVA	J.I ITURRIOZ/JM ORMAETXEA	03-ABR.
QUESO CANTABRIA	SANTANDER	SAGASTIZABAL/A. MURGIENDO	10-ABR.
CONFRARIA DE MADEIRA	MADEIRA	A.PULGAR/J. ORMAETXEA	24-ABR.
ORDEN DEL VOLATIN	TUDELA	A. GARIN/L.IRAOLA	30-ABR.
COFRADIA DEL TTORO	ZIBURU	I. ALMANDOZ	01-MAY.
FERIA QUESO HINOJOSA	SALAMANCA	J ITURRIOZ/JR. GARCIA	07-MAY.
ESPARRAGO DE NAVARRA	MENDAVIA	RAMON PEÑAGARIKANO	07-MAY.
ANTXOA DEL CANTABRICO	DONOSTIA	JR. GARCIA	08-MAY.
TXAKOLI DE GETARIA	ZARAUZ	PATXI LARRAÑAGA	15-MAY.
CIRCULO QUESOS ASTURIAS	OVIEDO	M.ITURRIOZ/L. IRAOLA	28-MAY.

VINO RIBERA DUERO	VALLADOLID	JA ORMAETXEA/M./G.ITURRIOZ	11-JUN.
SALMON BIDASOA	IRUN	PEDRO MARI ARANA	12-JUN.
COFRADIA QUESO RONCAL	URZAINKI	JOSI ITURRIOZ	25-JUN.
QUESO IDIAZABAL	ORDIZIA	TODOS	02-JUL.
CORSARIOS VASCOS	DONIBANE LOHITZUN	IÑAKI ALMANDOZ	25-SEP.
D. O. MENDAVIA	MENDAVIA	ITURRI/JR/MANOLO/J.ANGEL	28-AGO.
QUESO MANCHEGO	TOLEDO	A. HARTO/T. BOSQUE	22-OCT.
ACEITE DE NAVARRA	IRUÑA	PEDRO MARI ARANA	05-NOV.
COFRADIA DE LA ALUBIA	TOLOSA	J.M. LIZARAZU	20-NOV.
VINO RIOJA	LOGROÑO	A. HARTO/T. BOSQUE	26-NOV.
BACALAO	EIBAR	PEDRO MARI ARANA	27-NOV.
QUEIMADA	DONOSTIA	A. GARIN/L.IRAOLA	04-DIC.
VASCA DE GASTRONOMIA	DONOSTIA	J.M. ORMAETXEA/J.GONZALEZ	18-DIC.

### 3.3 FECOGA

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

La asamblea de Fecoga se celebró el sábado 4 de Marzo de 2016 en Irun, siendo representada nuestra Cofradía por su secretario, Jose Ignacio Iturrioz y Gran Maestre, Jesus Mari Ormaetxea.

El 2 de Julio, y durante nuestro Capítulo, tuvo lugar el Acto de acogida como Cofradía Hermanada a FECOGA, la Confraria del Queijo Serra da Estrela de Oliveira do Hospital.

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

J.M. Ormaetxea, ha asistido a 15 reuniones y actividades como vocal de la Junta de FECOGA.

El 04/09/2016, los cofrades Germán Berakoetxea y J.M. Ormaetxea, asistieron en Zumárraga a los actos programados del Homenaje que la Academia Vasca de Gastronomía, FECOGA y la Cofradía Vasca de Gastronomía, hicieron con motivo del Centenario del nacimiento de D. Jose María Busca Isusi.



### 3.4 GREAT TASTE AWARDS 2016

El 30 de Agosto los cofrades Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea asistieron a la presentación e información sobre el resultados obtenidos en el GREAT TASTE AWARDS 2016.

El acto se celebró en el Caserío MAUSITXA de Elgoibar.

Participaron:

Luisa Villegas, Coordinadora de la Asociación Artzai – Gazta

Agurtzane Etxaniz, directora del Debemen,

Representante del ayuntamiento de Elgoibar

Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria

Iñaki Ansola, pastor-quesero de Mausitxa, Eli Gorrotxategi, pastora-quesera de La Leze, Maria

Jesús Larretxea, pastora-quesera de Etxetxipia, nos informaron sobre el resultado inmejorable que han conseguido los quesos de la asociación Artzai Gazta en el concurso GREAT TASTE AWARDS 2016 que acaba de celebrarse en Reino Unido. El queso de Mausitxa se ha colocado directamente en la final entre los 50 mejores alimentos del mundo.

### 3.5 ASISTENCIAS A OTROS EVENTOS Y ACTIVIDADES.

- El 23 de Febrero, mantenemos una reunión en D'Elikatuz los cofrades Leire Arandia y Jesus M.Ormaetxea con Ignacio De Alava, miembro de Slow Food de Navarra. Tratamos sobre una posible colaboración entre ambas entidades y del Cheese Festival.
- El 28 de Marzo, los cofrades Josi Iturrioz y Jesus M.Ormaetxea, asisten a la Feria de Espelette.
- El 8 de Abril, la organización del Congreso de Nanotecnologías de la UPV/EHU, nos invitaron a una comida de hermandad en la sede de la Vasca de Gastronomía.
- El 13 de Abril, mantenemos una reunión con el Comité de Calidad del Concurso de Septiembre. A esta reunión se incorporan por primera vez los representantes de las Diputaciones de Araba, Bizkaia y Nafarroa, que en adelante conformarán el CC junto con la Diputación de Gipuzkoa , Artzai Gazta, D.O.Idiazabal y la Cofradía.



- El 19 de Abril nos juntamos en D'elikatuz, con un grupo de estudiantes de MU campus de Irun, que estan desarrollando un proyecto denominado "pintxoka". Nos solicitan colaboración para desarrollar el mismo.
- El 30 de Abril, los cofrades Jose Ignacio Iturrioz y Jose Ramón García junto con el alcalde Jose Miguel Santamaría y Jesus Mari Lariz del Ayuntamiento de Ordizia, participaron con un stand de productos del Goierri, en la Feria Internacional de Hinojosa del Duero (Salamanca).
- El 28 de Mayo, los cofrades Manuel Iturrioz y Luis Iraola, 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.
- LENBUR FUNDAZIOA  
El 6 de Junio, Aurelio Gonzalez de Lenbur Fundazioa solicita la asistencia de Jesus Mari Ormaetxea a la reunión que se celebra en el Ayuntamiento de Legazpi, para informarnos de la constitución de la Cofradía de la Oveja Vasca de Legazpi.  
Cuatro de sus miembros participan en nuestro Capítulo, pero todavía a finales de año, no han constituido formalmente la Cofradía.
- El 27 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 II Certamen Queso Casín que se celebra en Campo de Caso (Asturias).  
Acuden también los cofrades German Berakoetxea y Angel Pulgar.
- El 2 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.

- 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 en la Sociedad Itxaropena.

Tenemos una comida con Eli Arrillaga, de la Quesería Aizpea de Olaberria y Joseba Insausti, de la Quesería Otatza de Ordizia, para explicarles el proyecto que andamos para organizar el Congreso de Queso de Montaña en Ordizia.

Posteriormente, mantenemos otra reunión además, con Carlos Beloki de la Quesería Arritzaga de Bedaio, Gerardo Garmendia "Mozo" de la Quesería Doniturrieta de Zaldibia y Maider Olano/Jose Antonio Garmendia de la Quesería Zelaieta de Orendain.



- 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 la COFRADIA DEL QUESO IDIZABAL, FERIA DE ORDIZIA Y SECTOR PRIMARIO. El artículo fue escrito por el cofrade Manuel Iturrioz.

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

- . Mausitxa de Elgoibar
- . Queseria Ondarre de Segura
- . Joseba Insausti en Zaldibia.
- . Quesería Aizpea de Olaberria
- . Queseria Baztarrika de Gabiria
- . Queseria Zelaieta de Orendain.
- . Queseria de Gerardo Garmendia "Mozo" de Zaldibia.

- 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 la COFRADIA DEL QUESO IDIZABAL, FERIA DE ORDIZIA Y SECTOR PRIMARIO. El artículo fue escrito por el cofrade Manuel Iturrioz.

- El 6 de Abril, los cofrades Manuel Iturrioz y Jesus Mari Ormaetxea, atienden a Marietta Alegría, una "free land" que esta preparando para un noruego que colabora con su blog con el movimiento Slow Food. "rutas por pequeños productores locales"

- El 18 de Octubre, nuestro cofrade Julian González, nos comunica que está trabajando para traer a Ordizia otro Congreso y como "uno de mis objetivos a futuro es invitar a que los Nobel de este año visiten la UPV/EHU para intercambiar y discutir sobre fases topológicas asociadas a configuraciones de spins", la Cofradía ya se encargará de organizareles alguna actividad.

ORDIZIA, año de 2016