



Mai Gardey David Yárnoz, nuevos embajadores de la DOP Queso Roncal

La Denominación de Origen Protegida celebra en Isaba su acto anual del 'Tesoro de los Pirineos'

Arriba, homenajeados, embajadores y autoridades en el acto de la DOP Queso Roncal. A la derecha, el presidente de la DOP, el pastor Lorenzo Sarratea, durante su intervención.

Fotos: cedidas



ISABA – La Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Roncal celebró ayer en Isaba el acto anual del *Tesoro de los Pirineos*, evento en el que rindieron homenaje a todas las personas y entidades que han contribuido al desarrollo de este producto. El acto sirvió para unir a la comunidad del Queso Roncal y para rendir homenaje a ganaderos y pastores, además de nombrar a los embajadores de Queso Roncal de 2024, la excapitana de Osasuna Mai Gardey y el chef David Yárnoz.

El consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, Jose María Aierdi, mostró el compromiso firme del departamento con un sector "estratégico para Navarra y para la vertebración del territorio y el desarrollo del Pirineo, tanto social como económicamente" y trasladó que "estamos aquí para escucharos porque en retos tan importantes como el relevo generacional la búsqueda de la solución debe ser compartida".

Lorenzo Sarratea, pastor y presidente de la DOP Queso Roncal, puso en valor el trabajo y compromiso de pastores, de la industria quesera y también de los consumidores por seguir apostando por Queso Roncal. "Están siendo años complicados pero seguimos apostando por este producto de gran valor", aseguró. Sarratea señaló que la industria quesera tiene el futuro asegurado, remarcando que "un sector que es capaz de trabajar, luchar, sacrificarse y tirar para adelante en tiempos de crisis es un sector que tiene futuro". Dio las gracias a las personas que se jubilan este año, como el gerente de Enaquesa, Javier Urrutia, el maestro quesero de Ustarrotze Josu Alastuey o el maestro quesero de Larra Heli Aznárez, y en especial agradeció a las personas jóvenes que se están incorporando como Ibai Garate (Quesería Larra), Julen Garjón (Quesería Largintia) o Fernando Otal (Quesería Marengo). "Para estas personas que son el futuro mi enhorabuena y ánimo", apostilló.

El presidente de la Denominación de Origen reivindicó el valor del entorno rural y el desarrollo local del valle argumentando que "nuestro objetivo es vivir dignamente produciendo un alimento de calidad como es Queso Roncal, pero también colaborar para que haya vida más allá de la gran ciudad". "El nuestro es un valor basado en la defensa de unas razas locales, de un sistema de producción, de una manera de elaborar queso, también la defensa de una manera de enten-

der el medio ambiente y el mundo rural", manifestó Lorenzo Sarratea.

HOMENAJE SECTOR GANADERO El acto también sirvió para homenajear al sector ganadero, y se quiso poner el foco en los relevos generacionales. En primer lugar, homenajearon a Juan Jose Irungari y M^a Jose Jubera, de Azpillicueta, que han pasado la explotación a su yerno Aitor Aguirre; y en segundo lugar a Juan Luis Pellejero, de Gaintza, que pasa la explotación a Javier Aguirre. Todos recibieron la ovación del público y quesos de madera grabados a láser con la imagen identificativa de Queso Roncal.

La DOP Queso Roncal también nombró a sus embajadores para 2024 con el fin de que refuercen la proyección y promoción de este producto. En opinión de la DOP, "estos embajadores representan los valores de la constancia, la superación y un crecimiento continuo con las raíces navarras muy presentes en sus trabajos". La primera es Mai Garde, nueva directora deportiva de Osasuna Femenino y excapitana del club. En el acto se mostró agradecida y contó que en su familia tiene un origen agrícola y que su hermana mediana será la encargada de continuar con el trabajo en las tierras. La futbolista dio la enhorabuena a quienes se deciden a "abandonar la fábrica o la ciudad, por el campo y aportar su grano de arena en el tan necesario relevo generacional".

El segundo embajador es David Yárnoz, chef navarro con cuatro Estrellas Michelin, dos por El molino de Urdániz en Navarra y dos más por la réplica de su restaurante en Taipei. "Es un honor y una gran alegría", señaló Yárnoz, porque "el Queso Roncal nos permite jugar, experimentar y crear elaboraciones que forman parte de nuestros menús". Se comprometió a promocionar este producto y a ser "guardián de la tradición".

El acto terminó con una cata comentada de la mano del maestro quesero Rubén Valbuena, autoridad en el mundo quesero que dejó un puesto de geógrafo en la ONU para crear la Granja Cantagrullas y la Quesería Cultivo y asesorar a la finca de INTIA y quesería de Aspace en Roncesvalles en la transformación de la leche ecológica. Valbuena manifestó que el relevo generacional en el sector quesero es "un desafío, algo que, por ejemplo, en el sector del vino no sucede, y que es clave poner en valor este trabajo, seguir apoyando unas formas de hacer tradicionales y significar esta labor de siglos". –E.P.