



El Idiazabal estrena su temporada

SARA NAHUM
Pamplona

DURANTE los años de pandemia se siguió celebrando la inauguración de la nueva temporada de Queso Idiazabal en Navarra pero, eso sí, se hacía a puerta cerrada. Ayer, por fin, Napardi volvió a abrir sus puertas de par en par para convertir esta presentación en lo que había sido siempre, una fiesta. Una fiesta en la que, además del simbólico corte del primer queso del año, se entregan también los premios que reconocen la regularidad en la calidad de los quesos durante todo el año anterior, en este caso 2021. "La celebración de este acto refuerza la línea de trabajo trazada por la Denominación de Origen Idiazabal que no es más que la propia línea de trabajo de todas las queserías y ganaderías comprometidas con nuestra oveja autóctona, la oveja latxa, nuestro medio natural y nuestras tradiciones", explicó Félix Ajuria, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, que ha sustituido en el cargo a Jose María Ustarroz después de 17 años. Él fue el precursor de esta celebración anual.

El 52% de los 1.300.000 que-

El corte del primer queso lo hizo Alberto Díez de Ulzurrun Goñi en representación de su familia, fundadores de la Venta de Ulzama y del Hotel Spa Castillo de Gorráiz



Alberto Díez de Ulzurrun se dispone a hacer el corte del primer queso.

ANNE ARGUINARIZ NIETO

sos Idiazabal producidos en 2021 se hicieron en Navarra. De las 126 queserías, 32 están en territorio foral. "Una joya gastro-

nómica que es el fruto de una naturaleza irreplicable, de una oveja autóctona adaptada al medio desde tiempos inmemoria-

les y de la profesionalidad de unos queseros en los que tradición y saber se han dado la mano".

Los premiados

Eneko Goiburu del caserío Ondarre, en Segura (Gipuzkoa) consiguió el premio en la categoría de Pastor Elaborador. Un caserío de 500 años en el que ha habido al menos siete generaciones dedicadas a la elaboración de queso. En la categoría de Quesería fue S.C Gorka Jaió Tamayo- Maitte Torres Martínez en Irurreta (Bizkaia) quien recibió el diploma.

Y hubo otro homenaje. El que desde la D.O. quisieron hacer a la familia Díez de Ulzurrun Goñi, fundadores del Hotel Restaurante Venta de Ulzama y del Hotel Spa Castillo de Gorráiz. Fue uno de los hermanos, Alberto, el encargado de realizar el corte del primer queso Idiazabal de esta temporada. Y rememoró mientras lo hacía los olores de su infancia, la leche al fuego con la que su "amatxi" y luego su madre hacían las famosas cuajadas que han hecho tan popular la Venta construida en el siglo XVIII y que ha regentado su familia desde 1986. "Hemos querido que sea esta familia quien presente esta nueva temporada agradeciendo el cuidado y mimo que dedica a las materias primas de calidad de Navarra", explicaron al presentarle. "Detrás de estos quesos hay muchas horas de pasión, de cariño, de esfuerzo, de trabajo, de dedicación...", dijo durante su intervención Javier Díaz Zaldueño, jefe de cocina del Alhambra y resumió en una frase toda la mañana en Napardi.

