

El cocinero Martín Iturri Huerta, del Beti Jai de Aoiz, cortó ayer el primer queso Idiazabal de la temporada 2021 en Navarra. La Denominación de Origen Queso Idiazabal regresó a la sociedad gastronómica Napardi para celebrar este acto anual, que el año pasado se organizó en julio por la pandemia. Martín Iturri Huerta, con más de 25 años de trayectoria profesional, ha mostrado su destreza con el cuchillo en el tradicional corte de este queso, que ofrece en su restaurante que cumple 80 años. Los asistentes estuvieron atentos a la actuación de Martín; entre ellos el nuevo presidente de este consejo regulador, Felix Ajuria, acompañado de su antecesor Jose Mari Ustarroz. Este último estuvo al frente de la DO Idiazabal desde 2003, cargo que ahora deja tras 18 años. En febrero tuvo lugar el relevo.



Martín Iturri Huerta, del Beti Jai, enseña el corte del primer queso Idiazabal de la temporada, ante la mirada de Ignacio Guembe, Jose Mari Ustarroz, Felix Ajuria e Iñaki Idoate, en la sociedad Napardi.

NUEVO PRESIDENTE: FELIX AJURIA Felix Ajuria, ganadero y productor de la quesería Kerixara, ha trabajado durante muchos años en la Denominación ocupando el cargo de vicepresidente junto a Ustarroz. "Idiazabal es juventud e innovación", definió Ajuria, que insistió en la importancia del apoyo de la Administración para potenciar este alimento.

Productores y elaboradores han padecido las consecuencias económicas de la pandemia al cerrarse el canal horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías) y al suspenderse de manera temporal ferias (una vía fundamental para la venta directa), entre otros nichos de mercado. Ante estas dificultades, Idiazabal incrementó la distribución en pequeños establecimientos y en grandes superficies. Pero la Denominación está satisfecha porque los consumidores respondieron y demandaron este queso durante este año y medio de pandemia para degustarlo en sus casas. "Con la pandemia nos reinventamos, a través de una innovación relacionada con la cercanía a la ciudadanía", remarcó Ajuria.

En la temporada de 2020, Idiazabal produjo 1.375 toneladas mediante sus

La Denominación de Origen ha presentado la temporada de este año, acto en el que se ha hecho oficial el relevo en la presidencia. Jose Mari Ustarroz dice adiós a 18 años en el cargo, y le sustituye Felix Ajuria, de la quesería vizcaína Kerixara.

Un reportaje de Sagrario Zabaleta Echarte | Fotografía Patxi Cascante

Idiazabal tiene su sitio

118 queserías de Navarra y la CAV. "Todavía es pronto para conocer los datos de la campaña de 2021", indicaron desde el consejo. "El año pasado apostamos por continuar transfor-

mando la producción y no nos equivocamos, apenas tuvimos una disminución de entre un 1% y 1,5%", dijo.

Un informe del Ministerio de Agricultura relativo a la cesta de la com-

pra de los hogares durante 2020 desvela que el consumo per cápita de queso (abarca todas las variedades) asciende a 7,2 kilos en Navarra por los 8,8 kilos de media en el Estado. Toda-

via hay margen de crecimiento, según esta estadística. Tanto el Gobierno de Navarra como la empresa pública Intia destacaron que uno de cada tres jóvenes ganaderos y ganaderas en Navarra opta por el ovino de leche para instalarse. "Este subsector es uno de los que tiene una tasa de reposición más alta", dijo Ignacio Guembe, director de servicio de Explotaciones Agrarias y Fomento Agroalimentario.

Natalia Bellostas, directora gerente de Intia, recordó que en los últimos tres años se han incorporado 30 jóvenes como ganaderos de ovino de leche; además cuatro de cada diez optan también por ser transformadores y otras cuatro de cada diez son mujeres. Guembe añadió que estos jóvenes optan por estos proyectos "de manera ilusionante, porque creen en ese modelo de trabajo y de vida, al considerarlo como una filosofía".

En representación del Ayuntamiento de Pamplona participó Carmen Alba, edil especial de Turismo, que puso en valor el papel de los pastores y pastoras como "dinamizadores del territorio y del medio natural".

"IDIAZABAL DE POR VIDA" Jose Mari Ustarroz tomó la palabra para agradecer a todos su implicación con esta Denominación de Origen. "Me hubiera gustado contar con una sala repleta en mi despedida, pero la pandemia lo ha impedido. Espero que el próximo año Napardi esté llena de gente. Seguiré siendo Idiazabal de por vida", terminó ante el aplauso prolongado de los presentes.

GALARDONES A LAS QUESERÍAS Idiazabal aprovechó este evento para reconocer la regularidad de la calidad sensorial en las pruebas oficiales del comité de cata. Los galardones recaerón en las queserías guipuzcoanas de la localidad Idiazabal: Ander Barandiaran (Gaztañaditxulo) y Abel Goiburu (Goiburu Gaztak). Ander Barandiaran acudió a este evento, pero no así Abel Goiburu, por motivos laborales. ●