

LORENZO SARRATEA AZKARRAGA PRESIDENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA QUESO DE RONCAL

“La fortaleza de la DO Roncal radica en hacer las cosas bien”

Burgui acoge hoy una fiesta importante, organizada por los 40 años de la Denominación de Origen Protegida Queso de Roncal. Su presidente hace balance y apunta retos.

ASER VIDONDO
Pamplona

Cuarenta años de historia. Es el hito que ha alcanzado la Denominación de Origen Protegida Queso de Roncal. Un producto muy cuidado en su elaboración artesanal, ligada a la montaña, que ha alcanzado notable fama tanto dentro como fuera de las mugas forales. La Denominación agrupa a 128 rebaños y 5 queserías, y en 2020 produjo 396.533 kilos de queso con 2,47 millones de litros de leche (sobre todo de oveja latxa). Celebrará hoy la efeméride con un acto en Burgui, y su presidente, Lorenzo Sarratea, aborda aquí su pasado, presente y futuro.

¿Cómo valora la trayectoria de la Denominación?

De forma muy positiva. Somos una Denominación pequeña y, con todo esto de la globalización, haber podido aguantar tiene mucho mérito. Hubo en su día una batalla en la que sobre todo los pastores unimos fuerzas y sacamos adelante el poder incluir otras razas en la producción de leche (aparte de las tradicionales ovejas latxas). Implicaba cambiar el sistema de producción y ayudó salvar a pequeños caseríos y pastores que tenían los días contados. Una pelea que llegó hasta Europa y que para nosotros fue un éxito. Gracias a eso la DO está hoy más fuerte que nunca.

¿Dónde radica la importancia de este sello?

Fue el primer queso del Estado español en recibirlo, y quien diseñó esto fue prácticamente un aventurero. Pero gracias a ello estamos hoy aquí. La DO tiene muchas cosas positivas. En un Consejo Regulador como este todos somos importantes: el pastor, el que elabora el queso, el comercial... Somos una familia, todos tenemos cabida, poder decisión y podemos aportar. Ayuda además a poner este producto en el mapa nacional e incluso mundial, y juega un papel importante en el territorio. Se trata de un producto de origen, no somos como una empresa que hoy está aquí y mañana en China, no nos podemos deslocalizar. Lo que hacemos es fijar población y que el sector económico de la montaña siga vivo, que falta hace. La DO adscribe a 128 rebaños con 38.015 ovejas. ¿Dónde radican? Son explotaciones de la montaña, ahí donde está la oveja latxa. La leche también puede ser de otras ra-



Lorenzo Sarratea Azkarraga, presidente de la D.O.P. Queso de Roncal, con sus ovejas en Elizondo. REYNO GOURMET

zas autóctonas, como la raza navarra, pero en este momento se destina más a producto cárnico, así que hoy casi el 100% de la leche es de latxa. Y están donde hay pastos frescos: Roncal, Salazar, Aezkoa, Erro, Baztan-Bidasoa, Ultzama, Larraun, Sakana, Améscoa...
¿El número de rebaños, es mayor o menor que años atrás?

EN FRASES

“Contribuimos a fijar población y a que el sector económico de la montaña siga vivo, que falta hace”

“No es posible producir más. El 95% de las explotaciones de oveja latxa de leche estamos en las DO Roncal e Idiazabal”

DNI

Lorenzo Sarratea Azkarraga (Elizondo, 1969) tiene 52 años. Baserritarra del caserío Ernauteña, heredó la tradición familiar ganadera y combina el trabajo con ovejas latxas y con cerdos de raza autóctona Euskal Txerri. Produce leche para la D.O.P. Queso de Roncal desde hace unos 25 años y lleva 7 en su Consejo Regulador, ente que preside desde mayo de 2019.

Desgraciadamente es más pequeño. Ahora hay una cierta estabilización, pero la media de edad de pastoras y pastores era y es bastante elevada. El relevo generacional cuesta. Hay chicas y chicos jóvenes que apuestan por el sector, pero no en número suficiente como para suplir las bajas. Ahí tenemos que trabajar.
¿Se paga más la leche por estar destinada a una DO?

Siempre hay que negociar, y la cosa está prieta. Pero siempre una DO tiene un plus que llega a los pastores. Se paga de media un 20% más. Y lo que tiene una DO es que los precios son bastante estables frente a otros sectores con más altibajos. No digo que sea suficiente, pero sí más estable, y da más seguridad a pastores y queseros.

¿En cuánto está ahora de media el litro de la leche en la DO?

La leche se paga por cantidades (algo con lo que estoy en contra) y por calidades (de proteínas, de grasa...). Como media, el litro en la DO andará sobre 1,05 o 1,10 euros.

¿Qué obligaciones tiene la producción en la parte ganadera?

La principal, que sea leche de oveja latxa. Y pasamos inspecciones periódicas para demostrarlo. También hay controles variados de bacteriología, por ejemplo, y está prohibido el uso de antibióticos. Al mes, nuestra leche pasa tres controles en laboratorio. Es un seguimiento exhaustivo. Y la leche que va a las queserías, cuando se recoge, también se analiza.

¿Y la parte industrial de la DO, qué requisitos tiene?

La producción tiene que darse obligatoriamente en las siete villas del valle de Roncal, y hacerse con leche cruda (no pasteurizada). Por eso tantas analíticas. En el

bido el gran saber de nuestros padres y abuelos. Y los queseros han seguido con las recetas de muchos años atrás.

¿Y qué retos destacaría?

El principal es el relevo generacional, tanto en pastores como en el mundo quesero. Y el trabajar para seguir mejorando y que no decaiga la ilusión. Una DO tiene mucha importancia para el mundo rural y para la sociedad en general. También hace falta acercar el sector primario a la sociedad en general.

¿Dónde se vende queso con DO Roncal?

Somos una DO pequeña, y se potencia la venta en Navarra y alrededores. Pero se vende también muy bien en Cataluña, Madrid y Andalucía. La exportación es más residual, hay algo en Estados Unidos. Y es que los 400.000 kilos que se producen dan para lo que dan.

¿Se podría aumentar la producción?

En este momento no. El volumen de rebaños es el que es, y dan la leche que dan. Ahora mismo, toda la producción de leche se vende, y muchos pastores compartimos además ámbito geográfico de las DO Roncal e Idiazabal. Ahí se reparte lo que hay. El 95% de las explotaciones de raza latxa para producir leche estamos en estas DO.

El consumidor puede decantarse por otros quesos más económicos al comprar. ¿Qué le diría?

Un queso con DO es más caro, sí, pero debe seguir siendo así. Porque nos diferenciamos, aseguramos la procedencia de la leche, el cómo, dónde y con qué se elabora... Y cuando un consumidor cercano compra un queso DO Roncal, o DO Idiazabal, al final es un dinero que se queda en la misma tierra y que antes o después le va a repercutir a él también; es una pequeña inversión. Y luego está, claro, el sabor tan especial que consigue cada queso, algo imposible con otros quesos hechos de leche pasteurizada.