



Carlos Berisa corta el primer queso de la temporada, ante Unai Hualde, Felix Ajuria y José María Ustarroz, entre otros asistentes.

EN BREVE

● **Premios.** Queso Idiazabal entregó sus galardones que reconocen la regularidad de la calidad sensorial en las pruebas oficiales del Comité de Cata. Dos queserías guipuzcoanas obtuvieron dicha distinción: Eneko Goiburu (Ondarre), de la localidad de Segura en pastor-elaborador; y Abel Goiburu (Goiburu Gaztak), de Idiazabal, en quesería.
 ● **Número de queserías.** El Consejo Regulador contabiliza 118 queserías: 55 en Gipuzkoa, 29 en Navarra, 21 en Álava y 13 en Bizkaia.

PRODUCCIÓN DO IDIAZABAL

Año/Kilos	
2012	1176.383
2013	1107.779
2014	1133.032
2015	1.226.826
2016	1.340.725
2017	1.380.012
2018	1.357.856
2019	1.420.586
2020	1.375.318
2021	1.341.032
2022	1.368.389

Fuente: Consejo Regulador

LA SEQUÍA AFECTA AL PASTO Y A LA ELABORACIÓN DEL QUESO IDIAZABAL

● El Consejo pide a las administraciones que apoyen a los jóvenes ● Navarra cuenta con 29 queserías ● La producción de esta Denominación crece un 2% en 2022, hasta los 1,368 millones de kilos

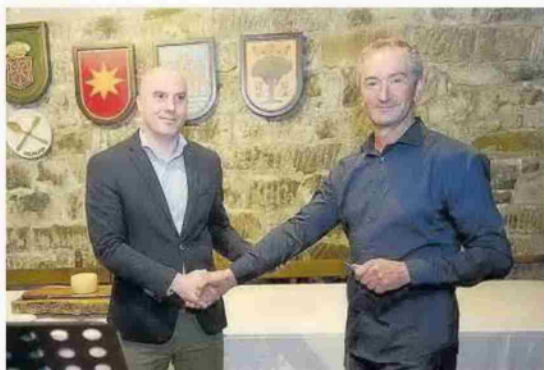
✎ Sagrario Zabaleta Echarte
 📍 Iñaki Porto

PAMPLONA – Dos escenarios pueden producirse con la sequía en los rebaños de ovejas latxas: si no pastan puede que produzcan menos; y si los pastores deben comprar forraje o pienso a los actuales precios, igual deciden adquirir menos, disminuir la producción o secar antes las ovejas. “Sin embargo, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida del Queso Idiazabal no ha detectado por ahora un descenso de litros producidos”, explicó su presidente, Felix Ajuria, durante el acto de inicio de la temporada, celebrado en la sociedad Napardi en Pamplona.

La falta de agua comenzó en 2022: “Partimos de la sequía ya padecida el año pasado. Eso significa que el

forraje acumulado para el invierno se consumió antes, y los pastores han tenido que comprar más a un precio muy superior por circunstancias internacionales. Por el momento, las ovejas pueden pastar, aunque diferentes zonas de Navarra necesitan las ansiadas precipitaciones, incluso las más verdes en las que pacen las ovejas latxas. Debe llover para que produzcan leche y no les falte pasto”, señaló Ajuria.

A pesar de este escenario, el Consejo de la DOP Queso Idiazabal produjo 1,368 millones de kilos el ejercicio pasado, un 2% más que en 2021, entre las 118 queserías repartidas entre Navarra y la CAV. Ajuria aprovechó la asistencia institucional a este evento para pedir su apoyo para aquellos ganaderos y ganaderas, recién instaladas que están pade-



Javier Martínez Lasa (Caja Rural) y Felix Ajuria (Queso Idiazabal).

ciendo apuros económicos. “El ejercicio pasado, las diferentes administraciones públicas inyectaron dinero para ayudar al sector y espero que este año ocurra lo mismo”, reiteró.

CONVENIO CON CAJA RURAL A diferencia de otras ediciones, como novedad, la jornada comenzó con el anuncio del primer convenio entre el Consejo y Caja Rural de Navarra para impulsar al sector en su emprendi-

miento y desarrollo. “Queremos generar sinergias y ofrecer a nuestros inscritos los productos y servicios de esta cooperativa de crédito comprometida con el sector primario, el territorio y el mundo rural”, dijo Ajuria. El responsable de Acción Social de Caja Rural, Javier Martínez Lasa, manifestó: “Esperamos que sea el inicio de una larga andadura. Apostamos por el desarrollo de un sector próspero y sostenible en Navarra y en la CAV”.

El chef Carlos Berisa protagonizó el primer corte del Queso Idiazabal de la temporada. Berisa ostenta el cargo de chef Ejecutivo de Events Hotels, al frente de la cocina de eventos organizados por Zona Chic, hotel El Toro, Baluarte y Navarra Arena. “Es un producto excelente”, calificó. Estuvo acompañado en la mesa presidencial de invitados institucionales y del propio sector que intervinieron en el acto.

Natalia Bellostas, directora gerente de INTIA, destacó que el Queso Idiazabal combina “tradición e innovación”, y que esta sociedad pública apoya a este sector, con relevo joven y también de mujer en Navarra. La edil Carmen Alba manifestó que esta actividad es ejemplo de “desarrollo sostenible”. La consejera Itziar Gómez dijo que el sector “es muy potente en la Comunidad y que se adecua a los cambios”, como la actual sequía. Y el presidente del Parlamento, Unai Hualde, recordó que las queserías son “esenciales para la economía foral, el medio ambiente y la vertebración del territorio”. El Consejo homenajeó a Atxen Jiménez (Túbal), recientemente fallecida, ya que siempre trabajó por el Queso Idiazabal. “Recordamos su calidad humana”, concluyó Miriam Molina, gerente del Consejo. ●