

## La DO Idiazabal cumple 25 años

La denominación celebra en Madrid su cuarto de siglo. La producción anual ronda las 1.300 toneladas repartidas entre Navarra y la Comunidad Autónoma Vasca.

Pamplona.

La denominación de origen Queso de Idiazabal celebró ayer sus 25 años con un acto en el Salón de Gourmets de Madrid en el que, en lugar de la tradicional tarta, las velas estuvieron colocadas sobre una rueda de este queso vasco de oveja, que es ya un clásico intemporal de la gastronomía.

El presidente del consejo regulador de la DO Idiazabal, José María Ustarroz, la gerente de la institución, Miriam Molina, y el viceconsejero vasco de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue, estuvieron presentes en un acto en el que se han sorteado varias cuñas de queso y en el que un afortunado se llevó la rueda que hizo las veces de pastel. En la actualidad, 500 ganaderías y más de cien queserías están acogidas a esta denominación de origen, que nació hace un cuarto de siglo para defender tanto a los pastores de ovejas latxas y carranzanas como a los elaboradores del queso, y para garantizar el origen y calidad del producto final.

El queso de Idiazabal, elaborado a partir de leche cruda de oveja que no puede superar los 38 grados de temperatura y con un mínimo de dos meses de maduración, cuenta con una producción de unas 1.300 toneladas anuales, de las que alrededor del 15% se destina a la exportación. Según datos facilitados por el consejo regulador, su temperatura óptima de consumo es de entre 16 y 18 grados, y su tono puede ser tanto marfil como de color tostado en el caso del queso ahumado.

Las notas de cata del queso de Idiazabal parten de un sabor equilibrado e intenso, una débil nota picante y ausencia de amargor.  
>d.n.

Toda la información de Navarra en [www.noticiasdenavarra.com](http://www.noticiasdenavarra.com)

Fuente:

[Diario de Noticias](#)