

La producción de Queso Idiazabal cae por segunda vez en su historia, un 16,5% en

La crisis afecta al consumo, pero el sector sigue creciendo y suma 125 queserías. Miguel Aisa, con la marca Alain, y Pedro Zuzuarregi, con el sello Martin-Txiki, logran los premios otorgados por el Consejo.

Pamplona. La Denominación de Origen (DO) Queso Idiazabal produjo 1,2 millones de kilos en la campaña de 2011, un 16,5% menos que un año antes debido al descenso del consumo por la crisis económica. Esta caída ha venido precedida de un año récord de elaboración, ya que en 2010 el Consejo registró un máximo en su producción, con 1,4 millones de kilos. Es la primera vez que esta DO sufre un descenso así. Únicamente en 2008 hubo otra bajada, pero fue de un 3,7% respecto a 2007. El resto de años, desde 1996, cada campaña ha superado a la anterior.

"En 2011 sufrimos un "stock" porque la cifra histórica de elaboración un año antes coincidió con una bajada de las ventas. Por ese motivo, el año pasado se decidió disminuir los kilos en la última campaña", explicó José María Ustarroz, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Idiazabal. El 34,88% de la producción amparada por esta DO en 2011 se realizó en Navarra (424.018 kilos). En 2012, la cantidad elaborada se asemejará a la del año pasado, pronosticó Miriam Molina, gerente del Consejo.

La actual coyuntura económica ha repercutido en la demanda, pero el sector sigue apostando por "un queso hecho en el territorio natural de la oveja latxa a la altura de los mejores del mundo, natural y genuino", detalló José María Ustarroz. Por ese motivo, el número de queserías que elaboran este producto va aumentando año tras año. En 2011 se sumaron cinco más hasta llegar a las 125 queserías, según las cifras que maneja el Consejo. De ellas, 28 se encuentran en Navarra; 55 en Gipuzkoa; 26 en Álava y 16 en Bizkaia. "Las nuevas personas que se incorporan son jóvenes", resaltó.

Ustarroz aprovechó la ocasión para recordar los problemas de recogida de leche de ganaderos, que venden a aquellas empresas que producen bajo la DO Idiazabal. "No ha sido un año muy fácil, pero esperemos que la situación se reconduzca poco a poco", explicó Miriam Molina. El 60% del queso Idiazabal se vende en Navarra y en la CAV, y el resto en el mercado nacional, además de en el exterior como Estados Unidos, Europa y "otros países más lejanos", añadió Ustarroz.

El primer corte

Como cada año por estas fechas, Napardi acogió el corte del primer queso Idiazabal de la temporada, que en esta ocasión lo realizó David Yáñez, del restaurante Molino de Urdániz, que estuvo acompañado de sus compañeros de la Asociación Restaurantes del Reyno. Iñaki Idoate y Javier Díaz (Alhambra) y Ángel Cambero (El Peregrino). Además de ellos, al acto de ayer acudió Jesús Mari Echeverría, gerente de Intia, Sonia Fuentetaja, responsable del Gobierno de Navarra que trata los temas relacionados con la DO Idiazabal, José Luis Pujol, presidente de Napardi, y Zacarías Puente, gran maestro de los quesos de Cantabria y que en 1981 participó por primera vez en el concurso de quesos de Uharte Arakil. "El queso que degustamos hoy -por ayer- tiene buena textura, buen aroma, aunque quizás está algo fresco, pero eso también permite comer la corteza, que encierra grandes sabores", indicó Puente, que se trasladó ayer desde Santander hasta Pamplona. "Desde aquí abogo por el bocadillo de queso para la merienda", insistió Idoate.

Al evento también asistieron Miguel Aisa y Ana López de Zubiria, de Riezu, que recogieron el galardón que les acredita la regularidad de la calidad de sus quesos, comercializados bajo la marca Alain, de acuerdo a las pruebas llevadas a cabo por el comité de cata de la temporada 2011. Hace once años, esta quesería ya obtuvo la misma distinción, aunque durante su trayectoria de 23 años en el sector han sido numerosos los reconocimientos que han logrado. El de ayer pone el broche final a su trayectoria en el sector, ya que Miguel y Ana han decidido retirarse. "Comenzamos a elaborar quesos recién creada la Denominación. Ya no queda nada de esos quesos tan irregulares, con fallos que no parecían Idiazabal. En cambio, hoy se ven productos de calidad, fruto del trabajo conjunto de todo el sector", recordó Miguel Aisa.

En la categoría de pastores elaboradores, Pedro Zuzuarregi (Tolosa) también recibió el galardón a la regularidad por sus quesos de la enseña Martin-Txiki, pero no pudo asistir al acto de entrega.

Toda la información de Navarra en www.noticiasdenavarra.com

Fuente:

[Diario de Noticias](#)