

Los pastores-elaboradores de queso: Un grupo muy activo

www.comunidadvirtualquesera.es

XABI IRURETAGOYENA

El ITG Ganadero, hoy INTIA, viene trabajando desde sus inicios con las explotaciones de ovino de leche de Navarra, algunas de las cuales han ido desarrollando en este tiempo sus propias queserías para transformar la leche en queso, en un proceso modernizador de una dilatada tradición amparada en Navarra por dos denominaciones de calidad: la D.O. Roncal y la D.O. Idiazabal.

La atención a los pastores queseros abarca todos los aspectos de la explotación ganadera productora de leche, así como la asesoría en proyectos de quesería y programas de formación de iniciación y perfeccionamiento para maestros queseros.

Con la llegada de Internet se abrió un nuevo campo de actuación y hoy, la página web www.itgganadero.com alberga más de 60 webs de explotaciones, entre las que abundan las de pastores-elaboradores de queso.

Más tarde, otra iniciativa de ITG Ganadero permitió a 6 explotaciones de ovino y vacuno que elaboran transformados lácteos, abrir y gestionar su propia tienda en Internet (www.tiendaproductores.com), a modo de experiencia y conocimiento de esta nueva forma de comercialización.

Ahora, el establecimiento de una Comunidad Virtual Quesera, proyecto propuesto por la Generalitat de Catalunya y apoyado por el Gobierno de Navarra y el de Aragón, sirve para avanzar de la mano de las nuevas tecnologías, en el camino de la profesionalización de los queseros y de las nuevas formas de comercialización.

La respuesta de los pastores-queseros siempre ha sido positiva, conformándose como un colectivo inquieto y movido, con ganas de mejorar y que ha sabido mantener el equilibrio entre tradición y modernidad para ofrecer un producto de gran prestigio y reconocimiento internacional.



La comunidad virtual quesera

La Comunidad Virtual Quesera se plantea como un espacio virtual para la colaboración en red de los profesionales del sector, elaboradores y especialistas del mundo del queso que deseen participar en el proyecto.

Es un proyecto que ha contado con el apoyo de la Red Rural Nacional como proyecto piloto y con la cofinanciación del Feader. La finalidad de los proyectos piloto es contribuir a la diversificación económica, a la modernización, a la mejora de la calidad de vida y a la multifuncionalidad del medio rural, en el marco del desarrollo sostenible.

¿QUÉ SE PUEDE ENCONTRAR EN LA COMUNIDAD VIRTUAL QUESERA?

La Comunidad Virtual Quesera es un sitio web con una parte abierta al público amante de los quesos, y otra parte restringida para los usuarios de la comunidad, normalmente profesionales del sector.

En la parte abierta, el visitante podrá encontrar información nutricional sobre los distintos tipos de queso así como recetas culinarias que tengan al queso como estrella principal o ingrediente de calidad.

Pero sobre todo, podrá localizar y visitar una multitud de queserías de diferentes tipos y tamaños repartidas por las comunidades participantes en el proyecto, Cataluña, Aragón y Navarra. Podrán conocer quiénes son los artesanos del queso del Pirineo, qué productos hacen y qué materia prima utilizan. Dónde viven, cómo trabajan y dónde se pueden comprar sus productos.

Para moverse entre las queserías se puede echar mano de los buscadores dispuestos en la página o del mapa de portada donde aparecen todas las queserías ubicadas geográficamente.

En la Comunidad Virtual Quesera conviven pastores y elaboradores de quesos de oveja, cabra, vaca y mezclas, curados, semicurados o frescos, además de otros derivados lácteos como yogures, cuajadas, postres, especialidades locales, etc.

Además, muchas de las queserías que se encuentran en la página web admiten visitas y están encantadas de mostrar al visitante su manera de hacer y su medio de vida, del que se sienten muy orgullosos.

Si vas a hacer un viaje y te encanta el queso, no dejes

de visitar alguna de las queserías únicas e irrepetibles que encontrarás en la Comunidad Virtual Quesera y deja tus impresiones en Facebook o Twitter.

En la zona restringida de la web, el quesero podrá encontrar información técnica y legislación aplicable a su actividad, podrá establecer contactos y comunicación con otros profesionales, participar en foros y plantear o responder a problemas planteados por otros integrantes del grupo. Además encontrará las herramientas necesarias para establecer la ficha de su propia quesería y el escaparate de sus productos, pudiendo enlazar con su propia web o tienda online.

Actualmente hay más de 75 queserías dadas de alta en la web.



Un quesero en pleno proceso de elaboración

Formación

Dentro del mismo proyecto de la Red Rural Nacional se organizó una visita a Cataluña con el objetivo de conocer diferentes experiencias de ganaderos tanto en temas de producción de leche y de elaboración de queso como de comercialización y venta directa.

Se visitaron diferentes explotaciones ganaderas con transformación en queso, así como otras experiencias de diversificación agraria.

El grupo de ganaderos participó en las actividades organizadas por la Escuela Agraria de la Seu d'Urgell sobre la elaboración de quesos característicos de los Alpes, junto con queseros de Cataluña y otras comunidades. En este curso se realizó una mesa redonda sobre



Grupo de queseros de diferentes comunidades

la implicación y la relevancia del papel de la mujer en el sector quesero, en el que participó la ganadera de Eulate Isabel Ruiz de Larramendi en la que explicó brillantemente su experiencia como mujer y quesera.

También durante este otoño INTIA ha llevado a cabo su habitual propuesta de formación para los queseros con gran éxito de asistencia por parte del sector.

Además del curso de iniciación a la elaboración de queso celebrado este año en una quesería de Arruazu, se han tratado temas como la actualización en limpieza y desinfección de las queserías, la cata de quesos, la producción de queso y su rentabilidad, la toma de muestras de leche y el ahorro energético.

A todos ellos y como todos los años desde hace ya más de 20, los pastores queseros acuden a formarse y actualizar sus conocimientos, para seguir haciendo un queso "como el de siempre" pero apreciado como nunca y justamente reconocido también fuera de nuestras fronteras.

Concursos y Ferias

La temporada podíamos decir que comienza con el Artzai Eguna o Día del Pastor que se celebra anualmente en Uharte-Arakil a finales de agosto. En ese marco se celebra el Concurso de Queso de oveja latxa de Navarra, ganado este año por la quesería Arnotegi de Eulate.

Posteriormente se celebra en Ordizia (Gipúzcoa) el Concurso de Euskal Herria que también fue ganado este año por otra quesería de Eulate, la de Ricardo Remiro. Ricardo Remiro se alzó también con el título de campeón de campeones, al medirse con los campeones de los diez últimos años de este concurso.

A primeros de noviembre, se celebró en Pamplona el II Concurso de Queso Idiazabal de Pastor, donde repitió



Visita de los queseros navarros a Cataluña

galardón la quesería de Ricardo Remiro.

Es habitual la presencia de queseros en todas las ferias locales de Navarra que se celebran en estas fechas (Lesaka, Doneztebe, Elizondo, Estella, ...).

Y como colofón, participan de la mano de la D.O. Idiazabal en el World Cheese Awards o Campeonato Mundial de Quesos, donde se miden con quesos fabricados en todo el mundo.

El campeonato se ha celebrado este año en Birmingham, a finales de noviembre, y la delegación de queseros navarros ha regresado con 4 medallas de oro, 2 de plata y 2 de bronce en una competición en la que han participado más de 2.500 quesos de todo el mundo en diferentes categorías.

Uno de los quesos navarros premiado con medalla de oro en la categoría de quesos de pastor o queserías pequeñas, quedó entre los 50 mejores quesos del mundo al ser seleccionado para disputar la siguiente ronda de clasificación. Se trata de Juananeko Gazta, de la Sociedad Araña-Etayo de Arbizu.

Finalmente, el título de Queso Campeón del Mundo recayó en un queso de Denominación Ossau-Iraty de la quesería Agour de Hélette, en pleno País Vasco francés, hecho también con leche de oveja cruda y un curado de 10 meses.

Como se puede observar, el otoño es una época de mucha actividad para los pastores-queseros. El resto del año los podemos encontrar ocupados en las tareas del ganado, ordeño y elaboración de queso que gustosamente enseñan a quienes se acercan a visitarlos