

NUESTROS LACTEOS



Felisa Goñi.

*Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo.
Ventas de Ulzama.*

“ Todo lo que signifique próximo, recién cogido, recién producido, es garantía de calidad”

La elaboración de la cuajada según la receta tradicional de los pastores de la montaña navarra, evoca a la prehistoria, y de hecho no son pocos los autores que aseguran que se trata de un producto anterior a la Edad del Hierro. Los pastores subían a la montaña y lo único de lo que podían surtirse durante los largos y duros inviernos era del rebaño por lo que tuvieron que encontrar la manera de aprovechar la leche. Comenzaron por construir un kaiku, un recipiente de madera de abedul realizado de manera artesanal que utilizaban para el ordeño y para la conservación de la leche. Pero tenían un problema, no podían poner el kaiku al fuego para calentar la leche porque éste, indefectiblemente, terminaría ardiendo. Así que introducían en su interior una piedra candente con el objetivo de aumentar la temperatura de la leche hasta los 38-39 grados. Entonces se le añadía el cuajo natural, proveniente del estómago de los corderos de leche, disuelto en un poco de agua tibia y filtrado a través de un trapo para eliminar impurezas. La sencillez de la receta se ha mantenido intacta a lo largo de los siglos sustituyendo únicamente el cuajo natural por el artificial.

Y si hay un sitio en Navarra donde la cuajada continúa recordando a aquellos pastores que vivían durante meses en las altas cumbres de la montaña, es la Venta de la Ultzama, un enorme caserío construido en el año 1896 con el fin de acoger a cuantos transeúntes cansados y hambrientos llegaran a través de un puerto de muy difícil acceso. Hasta allí se trasladó para trabajar y regentar la Venta un matrimonio de Eugui, los abuelos de Felisa Goñi, que ha trabajado en la Venta desde niña y que ahora es la propietaria de uno de los restaurantes más emblemáticos de Navarra, junto con sus hijos y nietos.

Durante sus más de ochenta años de edad Felisa Goñi ha visto pasar por la Venta, situada en el idílico valle de la Ultzama, a

multitud de transeúntes, caminantes, viajeros y turistas procedentes de todos los rincones de Europa. También ha conocido infinidad de historias, anécdotas y leyendas narradas al calor de la chimenea permanentemente encendida en los húmedos y fríos inviernos. Y por supuesto, ha continuado elaborando una cuajada exquisita que sigue atrayendo a miles de clientes y viajeros.

Ha sabido transmitir el amor por la cocina y por la restauración a sus cuatro hijos y en junio de 2010 recibió la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo. Pero además, **este año pasado, con motivo de la celebración del décimo aniversario de Reyno Gourmet, recibió, junto a otras siete pioneras de la cocina el homenaje de la Marca por pertenecer a una generación de mujeres que encarnan valores como el emprendimiento y éxito empresarial, el arraigo e identidad a nuestra tierra**, y sobre todo porque han sabido transmitir su valiosísimo legado a la siguiente generación. Felisa, muy orgullosa de recibir el cálido homenaje que se les tributó reconocía que la clave de su éxito ha estado siempre en los productos de calidad que han utilizado siempre en su restaurante *“han sido siempre para nosotros importantes. Todo lo que sea próximo, recién cogido, recién producido es garantía de calidad”*, aseguraba entonces. *“Siempre hemos procurado que fuesen de las cercanías, productores conocidos, que sabíamos que todo lo hacían bien”*.

Y ha disfrutado tanto de su trabajo que nunca lo ha visto como un sacrificio. *“Hemos disfrutado mucho porque hemos visto disfrutar a la gente, comiendo bien y sintiéndose a gusto. Además, hemos tenido el privilegio de vivir en un entorno magnífico, con estos paisajes, con este campo”*. Esa satisfacción por el trabajo bien hecho, es lo que les ha transmitido a sus hijos y nietos, la quinta generación de una Venta legendaria.

Queso de Roncal



“ El queso Roncal garantiza calidad y un modo de vida en la montaña navarra.”

El Valle de Roncal, cuna del queso al que da nombre, es uno de los pocos paisajes que aún ofrece la belleza de la naturaleza intacta. En este valle pirenaico siempre ha existido el pastoreo y ya en la Edad Media, con la llegada de las primeras nieves, comenzaba un ritual que todavía se mantiene hoy en día: la trashumancia, momento en el que las ovejas bajan hasta las cálidas tierras llanas de las Bardenas Reales en busca de pasto para el invierno. En esas verdes cumbres del Roncal, siempre se ha elaborado queso. Y hoy se sigue haciendo según el método tradicional de modo que en su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo animal y la sal.

Distribución geográfica	 ZONA PRODUCCIÓN: Navarra, en la distribución típica de la raza Lacha. ZONA ELABORACIÓN: 7 municipios del Valle de RONCAL: Burgui, Garde, Isaba, Roncal, Urzainqui, Uztárroz y Vidángoz.
Producción 2017	384.905 kg
Operadores inscritos	143
Ganaderos	138
Queserías	5

Patxi Zalba

Presidente de la DO Queso Roncal

Patxi Zalba es el presidente de la Denominación de Origen no vínica más antigua de España, título que consiguieron en 1981. También es pastor y una persona comprometida con un producto único que se obtiene a partir del ordeño de ovejas sanas, principalmente de raza latxa, que se alimentan de pastos y forrajes.

Él tiene muy clara cuál ha sido siempre la filosofía de la Denominación y en qué se debe seguir trabajando. *“Siempre se ha pretendido hacer un producto diferenciado, vinculado al medio rural de montaña y a las razas autóctonas como la latxa. El nombre de Queso Roncal está unido a un producto auténtico y también a lo que representa: ovejas, leche, ganaderos, medio rural, industrias en zonas alejadas de las grandes ciudades...”*

Y es que el presidente de Roncal tiene muy claro el concepto de sostenibilidad que va implícito en cada uno de los quesos que se elaboran en el Valle. *“Los ganaderos de la D.O. viven en zonas rurales de la montaña, las empresas están ubicadas en el Valle de Roncal, un valle pirenaico de los más alejados de la capital, sin todos ellos sería muy complicado mantener nuestros pueblos, la diversidad medio ambiental y la garantida de un producto auténtico. Y es que bajo el amparo de la D.O. se acogen más de 130 explotaciones ganaderas y 5 empresas queseras que comercializan alrededor de 400.000 kilos de queso”.*

Todo este esfuerzo y las extraordinarias características de este queso se ven, afortunadamente, respaldados por un consumidor que *“valora muy positivamente el producto y además tiene la percepción de que está muy unido a algo único. Pero tenemos muy presente que es necesario trabajar y promocionar el queso entre los jóvenes y los niños; debemos inculcarles el significado*

que hay detrás de un producto como el Queso Roncal: pueblos, ganaderos, vida, origen, raza, empleo, control... Por eso, a lo largo de este año vamos a desarrollar una actividad en diversos colegios que intentará transmitir estos valores mediante un cómic que describe cómo se elabora un queso desde su origen”.

Entre estas cualidades que pretenden enseñar a los más jóvenes, están por supuesto las que hacen del Roncal un queso especial: *“la leche cruda de oveja, la maduración en el Valle durante cuatro meses, y la zona de elaboración que la conforman únicamente los siete pequeños municipios que están dentro del Valle de Roncal”.* Pero además de cumplir con estos requisitos básicos tiene unos estrictos controles adicionales realizados por los laboratorios pertinentes. Así se consigue poner en el mercado un producto de una altísima calidad. *“Nuestros mercados principales son Navarra y País Vasco, en particular Guipúzcoa, sin dejar de apuntar que tiene una muy buena acogida en el mercado sevillano y del Levante, así como en zonas de Madrid y Barcelona”.*

Con estos mimbres, el reto para Patxi Zalba, está claro: *“seguir manteniendo la buena imagen que tiene el Queso Roncal e introducir en ese conocimiento de la marca las cualidades que hacen de él un producto único. Y quizá también deba adaptarse a nuevos formatos para el consumo, a nuevos formatos de venta más acordes con los actuales modelos familiares y sociales”.* Algo que pretenden conseguir de la mano del resto de las Marcas de Calidad de Navarra, con las que *“tenemos una relación muy buena, como no podía ser de otra forma, pero consideramos que se puede establecer muchas más sinergias para trabajar temas promocionales en común entre las diferentes marcas de calidad y mediante la marca Reyno Gourmet”.*

Denominación de Origen Idiazábal



Jose Mari Uztárroz
Presidente de la DOP Idiazábal

Entorno natural, tradición y raza autóctona. Son los tres pilares por los que se rige la Denominación de Origen Idiazábal, y también la vida de Jose Mari Uztárroz, nacido en Uharte Arakil, fundador de la Sociedad Aralar-Mendi, que organiza cada año el Artzai Eguna o Día del Pastor, y emblemático presidente de la D.O. *“La filosofía de la DOP Idiazábal se basa en la protección y promoción de los tres pilares básicos, que son el territorio; el producto exclusivo que se da en el mismo gracias a las condiciones medioambientales y a las razas ovinas autóctonas; y la cultura de mantener la tradición en la calidad del producto final”.*

Y la clave es el producto, un queso cuyo origen está en la naturaleza, en los verdes paisajes de Navarra y País Vasco. El mismo entorno en el que, sin apenas variaciones a lo largo de más de ocho mil años, los pastores han criado las ovejas Latxa y Carranzana, unas razas autóctonas de peculiares características con cuya leche cruda se elabora este singular y apreciado queso. *“Como toda Denominación, centramos nuestros esfuerzos en informar adecuadamente sobre el producto elaborado y ejercer una doble protección, por un lado de cara al sector; y por otro, al mercado, para que pueda elegir libremente sus opciones de compra con información no engañosa. Es una tarea compleja hoy en día, con toda la información, a veces confusa, que llega a la población; pero contamos con un producto de una calidad enormemente apreciada por el mercado en general y, desde el Consejo Regulador, nos sentimos apoyados por cierto reconocimiento social hacia la labor que desarrollan nuestras explotaciones y queserías y la gran joya gastronómica que nos ofrecen”.*

Sin embargo, es consciente del camino que queda por recorrer, y es que por un lado, tienen que llegar a las nuevas generaciones, *“que aunque pueda parecer que están más informados que nun-*

“ La filosofía del queso Idiazábal se basa en el territorio, el producto exclusivo y el mantenimiento de la tradición.”



Distribución geográfica	País Vasco y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal.
Producción 2017	1.380.012 kg de queso, de los cuales, 704.291 kg fueron elaborados en Navarra, (un 51,03% del total)
Operadores inscritos	414
Ganaderos	293 (150 son de Navarra)
Queserías	121 (30 son de Navarra)

ca; no siempre esta información es la correcta”, y por otra a la Restauración: “los grandes cocineros de nuestro entorno han hecho y siguen haciendo una importante labor de prescripción pero sigue siendo un sector objetivo que hay que trabajar. Y la labor debe acompañarse con una buena información a los consumidores con el objetivo de que valoren las marcas con DOP certificadas y las exijan en el sector de la restauración”.

Pero Jose Mari Uztárroz es optimista, porque sabe que está al frente de un producto exquisito, que se lleva elaborando desde tiempos inmemoriales y que en la actualidad responde a una tradición y las más modernas técnicas de elaboración. *“Teniendo en cuenta que el queso es un producto de origen animal, tiene gran importancia desde el punto de vista nutricional la composición de la materia grasa que lo compone. Y como el Idiazábal se elabora con leche cruda de unas ovejas que pastorean, está científicamente probado que su composición es sustancialmente más ventajosa. Por otro lado, la DOP Idiazábal regula y somete a controles para que en la elaboración del queso no se utilicen más ingredientes que los necesarios, quedando prohibidos aditivos como los nitratos u otros, en ese compromiso por mantener el producto de manera natural, como se viene haciendo desde hace siglos”.*

¿Y cuáles son entonces los principales retos a los que se enfrenta la Denominación? Uztárroz lo tiene claro: *“al de ser punta de lanza en innovación e investigación sin comprometer un ápice los principios básicos que debe cumplir un producto certificado, empezando por su compromiso con el territorio, con los animales autóctonos y con las elaboraciones tradicionales”.* Algo que según afirma, lograrán mediante *“el trabajo constante que ha definido desde su nacimiento a nuestro Consejo Regulador con hitos como la aplicación de las placas de caseína que identifican de forma individual cada uno de los quesos; la acreditación del Comité de Cata; la introducción del uso obligatorio de las contraetiquetas holográficas, o, recientemente, la implementación de una nueva técnica de control que determina genéticamente la raza de origen de nuestros quesos”.*



El contacto directo con nuestros clientes es lo más importante

Ricardo Remiro y Cristina Ruiz de Larramendi
Pastores y elaboradores de queso Idiazábal

Ricardo Remiro y Cristina Ruiz de Larramendi son los encargados de elaborar de forma artesanal el queso que comercializan con la etiqueta "Remiro". Pese a su modernidad, esta pequeña quesería situada junto a la ermita de San Juan en Eulate atesora los conocimientos de varias generaciones familiares que se pierden en la memoria. Y ellos han hecho del queso un modo de vida.

Además de que sus quesos están amparados por la Denominación de Origen Idiazábal, pertenecen a Artzai Gazta, asociación que agrupa a los pastores elaboradores, ya que la leche que utilizan proviene de su propio rebaño de 400 ovejas de raza latxa cara negra que desde mediados de abril hasta los primeros días de enero pasta al aire libre en Urbasa. Las ovejas permanecen estabuladas durante la temporada de partos y tras dos meses de ordeño vuelven a subir a la sierra. La leche del rebaño la utilizan para hacer el queso. **"Por eso, nos preocupamos de que el ganado esté sano y la leche, lo más limpia posible, ya que es nuestra materia prima"**. La temporada de elaboración de queso empieza a principios de febrero y termina a mitades de julio.

El trabajo artesanal de esta pequeña empresa familiar ha traspasado fronteras, y ha sido reconocido con multitud de premios también de reconocimiento internacional destacando los reconocimientos obtenidos en el Concurso de Quesos de oveja latxa de Navarra; en el Campeonato de Quesos de Euskal Herria de Ordizia; premio Alimentos de España, en el certamen 'World Cheese Award' "en el que participan más de 2.000 quesos de diferentes partes del mundo y en el que fueron medalla de oro en 2011; y en el Concurso Käsiade celebrado en el Tirolo austríaco. Su principal forma de venta es desde su propia quesería, por lo que no acostumbran a acudir a ferias ni mercados.

Para Ricardo, que un pastor y elaborador de quesos de una calidad tan extraordinaria esté bajo el amparo de una Denominación, en este caso la de Idiazábal, es sinónimo de garantía: **"de garantía de calidad por todos los controles que tenemos que pasar y también por el asesoramiento. Nos sentimos protegidos por todo un equipo que trabaja por la calidad"**. La tradición, el saber hacer, el pastoreo, el mimo en la elaboración... son todos atributos aplicables a los quesos Remiro y que les han llevado a conseguir numerosos premios. Pero para Ricardo siendo todo eso enormemente importante, **"lo que verdaderamente garantiza a los consumidores que están ante un producto único, es el sello de la D.O"**.

¿Y cuáles son las cualidades que más valoran los clientes a la hora de comprar su queso? Ricardo Remiro y Cristina Ruiz de Larramendi lo tienen claro: **"Todo cuenta para nuestros clientes, pero creemos que el contacto directo con nosotros, el poder ver cómo elaboramos el queso, y poder degustarlo en nuestra quesería es lo más importante. Los premios también ayudan, por supuesto, pero siempre decimos que el mejor premio son nuestros clientes fieles"**.

Unos clientes entre los que también se encuentra un público joven que busca la tradición, la calidad de un producto que siempre han conocido en sus casas. **"Hoy en día, los pastores nos vamos "actualizando" y mostramos nuestra labor diaria a través de las redes sociales, muy importantes para los jóvenes. Esto nos ayuda a estar en contacto con ellos y a transmitirles de primera mano toda la información que necesitan"**.

Por último, a la hora de enumerar las tres características que definen su producto, Ricardo Remiro no lo duda: **"Es un queso con personalidad por su sabor a cuajo natural, su cremosidad y con un buen regusto"**.



Mikel Aznárez

Elaborador de Queso Roncal

En el año 1985, los hermanos Heli y Mikel Aznárez comenzaron la construcción de una granja de producción de leche de oveja con el objetivo de elaborar Queso Roncal de pastor. Con los años, y debido a una demanda que paulatinamente fue en aumento, comenzaron a recoger leche de otros pastores de la zona para ir aumentando la producción progresivamente.

Elaboran el queso según el método tradicional transmitido de padres a hijos por los pastores roncaleses y que se puede resumir en: la leche cruda de oveja se calienta y se le añade el cuajo. Se procede entonces al corte de la cuajada que facilita la expulsión del líquido retenido. La masa resultante se corta en bloques que se van introduciendo en unos moldes a los que previamente se les habrá colocado una tela que facilite el drenaje del suero. Pasan entonces al proceso de prensado que tiene como función completar el desuerado, proporcionar al queso su forma definitiva y formar la corteza. Por último, se extraen los quesos de los bloques, se introducen en una salmuera (agua con sal) densa y fresca durante al menos 30 horas; y se mantiene unos 40 días en la primera sala de maduración (a 12°C), para después pasar a una segunda sala más fría (7°C) y con menor humedad, donde se mantienen unos 2 meses.

Una vez elaborado el queso, y como parte de los requisitos exigidos por la Denominación, **el producto final se somete a rigurosos análisis físico-químicos y organolépticos que garantizan su calidad.**

Mikel Aznárez, quesero del Roncal

“Gran diversidad de formatos, para las diferentes unidades familiares actuales, de un queso elaborado según la tradición de nuestros pastores roncaleses .”

Para Mikel Aznárez, estar bajo el amparo de una Marca de Calidad, supone una gran ventaja competitiva: *“para Quesos Larra desde luego ha sido una buena tarjeta de presentación. La Denominación de Origen Roncal es conocida y reconocida por su calidad, lo que nos ha abierto muchas puertas a la hora de buscar distribución”.*

Pero no sólo eso, también reconoce que aunque son muchos los atributos y requisitos exigidos, el resultado es un producto de una altísima calidad: *“La D.O.P. exige una serie de características que debemos cumplir y que hacen de este queso un producto único que se distingue fácilmente de otros quesos. Por ejemplo, que está elaborado con leche de oveja cruda, que tiene una corteza natural, que tiene estipulado un periodo de maduración, que debe estar elaborado en el Valle Roncal etc. En algunos casos, estas características pueden resultar un hándicap que complican la elaboración y aportan dificultades, pero a la vez son innatas al propio Queso Roncal y, en última instancia, las que lo diferencian”.*

Y esas cualidades son también las que convencen al consumidor que elige el Queso Roncal porque **“es un producto tradicional, artesano y perfectamente reconocible”.**

¿Y cómo es el Queso Larra? Mikel lo tiene claro: *“tenemos una gran diversidad de formatos que se adaptan a las diferentes unidades familiares, cada vez más pequeñas; está elaborado según la tradición de nuestros pastores roncaleses en una quesería familiar; y es un queso de sabor pronunciado, natural, que recuerda a la montaña, con pequeños poros, de corte algo frágil con un ligero picor y recuerdo a cuajo de cordero”.*

El reto ahora lo tienen en llegar al público más joven: *“como una parte de nuestra producción la vendemos en nuestra tienda, observamos que tenemos entre nuestra clientela a mucho público joven. Y tratándose de un queso con un coste alto y no estando en la onda de modas nuevas de alimentación, a priori parecería difícil pensar que pudiera encajar entre este sector; pero, como digo, vemos que se van incorporando y que les encanta, no solo por su sabor, sino también por la versatilidad que supone su facilidad para el consumo: apto para llevar al monte, abrir un aperitivo o solucionar una cena de rápida preparación”.*

*
BASERRI ES EL CASERIO
TÍPICO DEL NORTE DE NAVARRA,
ENCLAVADO EN BELLOS PAISAJES
NATURALES RURALES

NAVARRA TE BASERRI*

Mil formas de quererte



Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad

¿CUÁNDO QUEDAMOS?
TURISMO.NAVARRA.ES