

[Portada](#) > [Navarra](#) > > Noticia

OTRASCOMARCAS

# La cooperativa Baztandarra se abre al mercado con queso propio

**- La sociedad, integrada por 300 ganaderos, inauguró las instalaciones del queso "Baztangoa"**

**- El nuevo sello aspira a aprovechar en tres años los 650.000 litros de leche de 43 explotaciones de oveja latxa del valle**

NATXO GUTIÉRREZ . ARIZKUN Sábado, 7 de junio de 2008 - 04:00 h.

**La Cooperativa Baztandarra, integrada por unos 300 socios, reforzará en los próximos años su apuesta de comercialización de productos elaborados con materia prima del valle de Baztan. Como preámbulo de su nueva estrategia, complementaria a la distribución de piensos y abono para sus asociados, la firma, con tres décadas de antigüedad, cuenta con la experiencia de elaboración y venta del queso "Baztangoa" desde enero pasado.**

Las instalaciones de la quesería, en el polígono de Ordoki (Arizkun), fueron inauguradas ayer a mediodía, con la presencia de la consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Begoña Sanzberro, entre otros invitados.

Como expuso el gerente de la sociedad, el ingeniero agrónomo Xabier Ripa Amorena, de 30 años de edad, el nuevo sello comercial pretende "satisfacer la demanda de productos de alta calidad y asegurar la forma de vida del Valle de Baztan". En su primer año de comercialización, su cuota de producción se situará "entre 8.000 y 10.000 kilogramos", con la perspectiva de aprovechar en tres años "los 650.000 litros de leche, de 43 explotaciones de oveja latxa". La venta de la producción de este año puede transformarse en una facturación de 100.000 euros. Si se cumplen las expectativas de aprovechamiento de la leche concentrada en las 43 explotaciones, los cálculos económicos se dispararán al medio millón de euros.

En Barcelona

Si bien de momento el área de comercialización del nuevo producto abarca Navarra, las tres provincias vascas y La Rioja, "Baztangoa" llegará "la próxima semana a Barcelona". Su irrupción en el resto del mercado será progresiva. "Queremos ir ampliando poco a poco", precisó ayer su gerente.

El centenar de invitados de ayer, entre los que figuraba el alcalde en funciones de Baztan, Santiago Aldaco, y el presidente de la Denominación de Origen Idiazabal, José María Ustarroz, accedieron al interior del centro de elaboración, erigido sobre una superficie de 900 metros cuadrados.

Su materialización ha supuesto una inversión de un millón de euros. Las instalaciones fueron bendecidas por el sacerdote Imano Prieto. El dantzari Iván Zufurrena Iñarrea bailó después el auresku, acompasado por los sonos del txistu de Patxi Larralde Lizalde, a la sazón alcalde-jurado de Arizkun.



Todas las categorías

Buscar

[»Visitar la tienda](#)



shopall



**Con estos precios es fácil cambiar de móvil**

Una selección de los mejores móviles sólo para tí.

**PVP: Consultar**



shopall



**Vino Tinto Reserva Julian**

Ahorra dinero comprando online.

**PVP: 9,45 €**



shopall



**Robot de Cocina**

Sólo en nuestra tienda. ¡Visítanos!

**PVP: 79,99 €**



shopall



**Alfombras de Lana Status**

Un precio increíble. ¡Ofertón!

**PVP: 152,00 €**