



**Garantía de 5 años**



**LEXMARK**

Sábado 7 de junio de 2008

EL TIEMPO En Pamplona ☁ Máx: 21° Mín: 12°

Buscar



Diario de

[Suplementos](#)
[Canales](#)
[Comunidad](#)
[Servicios](#)
[FOROS](#)
[CLASIFICADOS](#)
[OSASUNA](#)
[AGENDA](#)

# Noticias

[OPINIÓN](#)
[SOCIEDAD](#)
[POLÍTICA](#)
[VECINOS](#)
[ECONOMÍA](#)
[DEPORTES](#)
[MIRARTE](#)
[PAMPLONA](#)
[CUENCA](#)
[BAZTÁN/BIDASOA](#)
[RIBERA ALTA](#)
[RIBERA](#)
[ESTELLA Y MERINDAD](#)
[TAFALLA Y COMARCAS](#)
[SAKANA/LEITZA](#)
[AL DÍA](#)
[ECOS](#)

Vecinos

## El queso Baztangoa se presenta en el mercado con una excelente acogida

ELABORADO POR BAZTANDARRA COOP, YA ESTÁ A LA VENTA

La entidad recoge 650.000 litros de leche de oveja que quiere dedicar por entero a la fabricación quesera

LANDER SANTAMARÍA



Autoridades, socios e invitados inauguraron la quesería.FOTO: ONDIKOL

ARIZKUN. El queso Baztangoa, una marca registrada por Baztandarra Sociedad Cooperativa que integra a la práctica totalidad de los ganaderos y pastores del Valle de Baztan, se presentó ayer en sociedad con carácter oficial, después de cumplir dos meses en el mercado donde está obteniendo una excelente acogida. La entidad recoge 650.000 litros de leche de oveja de raza lacha en los diez meses de campaña, que quiere dedicar progresivamente hasta su totalidad a la fabricación quesera.

La jornada oficial de presentación del nuevo queso y de las magníficas instalaciones construidas en el polígono de Ordoki, en Arizkun, fue una auténtica fiesta para la

cooperativa que con la marca Baztangoa, emprende la actividad transformadora de derivados de la ganadería, y una nueva etapa de su existencia. Autoridades, con Begoña Sanzberro, la consejera de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, el alcalde de Baztan en funciones, Santiago Aldako, y varios corporativos, el presidente de la entidad, Federico Maitone Etxenike, y decenas de asociados e invitados, recorrieron las instalaciones de la mano del gerente, Xabier Ripa, que explicó los objetivos que se ha marcado Baztandarra S. Coop., y los resultados obtenidos en dos meses de comercialización del queso Baztangoa.

El nuevo queso empezó a elaborarse en enero y la primera parte de la producción está ya en los mercados de Navarra, Guipúzcoa, Álava y Vizcaya, donde ha merecido una satisfactoria acogida de los consumidores, y con vocación de proyección estatal. En un principio se han elaborado 60.000 kilos, una parte de los cuales fueron ayer saludados con el tradicional *Aurresku* que bailó Ibon Dufurrena (en presencia de su hermano Jon, concejal de Ganadería y Montes de Baztan) e interpretó el txistulari Patxi Larralde, de Arizkun.

En la presentación del queso Baztangoa estuvieron también presentes los remonistas Iñaki Lizaso y Koteto Ezkurra, de Doneztebe, y Miguel Mari Urrutia, natural de Eratsun y residente en Saldías, los tres de la mejor cosecha de Malerreka y buenos aficionados al queso. Para Baztandarra S. Coop., su presidente Federico Etxenike y el gerente Xabier Ripa, el acto oficial fue asimismo la culminación de un proyecto que abre un futuro optimista a la entidad y sus 300 asociados. La responsabilidad de la elaboración corre a cargo de Ramón Agirre, un experto quesero que con anterioridad trabajaba y comercializaba su propia marca, Autxitxia, y se ha sumado al prometedor proyecto que se inicia en Baztan.

### Buen aperitivo, mejor postre

Del queso se dice que es un buen aperitivo y mejor postre, y se puede añadir a lo de "con pan y vino se anda el camino", lo que ya es el no va más. La elaboración quesera en el Valle de Baztan, con un censo de unas 45.000 ovejas, todas de raza lacha, ha experimentado un cambio radical en un cuarto de siglo y se han conseguido unos quesos que dan gloria, y no ocurre con



MI PROPIA TELEFONÍA MÓVIL

## ADELGAZAR



Perder 5 kilos  
a la semana

**TRIMGEL**  
No es normal

OTROS ARTÍCULOS DE VECINOS :  
BAZTÁN/BIDASOA

-  [Autocrítica y reflexión](#)
-  [La imagen de San Miguel Arcángel recorre Xareta y Baztan](#)

uno, que lo es con todos. En un tiempo, comprar un queso era una lotería, por influencia de varios factores externos (calidad de la leche, higiene, formas de elaboración, hierba del pasto,...) y lo mismo te tocaba un gran premio de no olvidar jamás en la vida, que uno con *pizurrin* que te daba dos opciones: o sufrirlo...o tirarlo. Ahora el peor de todos es bueno y el mejor, imposible de calificar. Comerlo fresco, además de sus otras posibilidades culinarias, es una delicia pero curado es aún mejor. Para curarlo, hay un secreto que vamos a descubrir. Se envuelve el queso en un montón de páginas de *Diario de Noticias* (de otro periódico uno no responde, usted verá), se guarda un mes o mes y medio en el fondo de un armario, se saca, se limpia la corteza, se corta, un buen tinto...¡y a soñar! >**L.M.S.**

#### NUEVO SERVICIO



¡**NOVEDAD!** Localiza fácilmente el destino que buscas en nuestro **Callejero**. Planos urbanos, lugares de interés, farmacias...

#### AMOR Y AMISTAD



¿TE GUSTARÍA ENCONTRAR A TU MEDIA NARANJA?  
Únete a esta gran comunidad

Entra en el portal líder para **conocer a gente** de todo Europa, **regístrate** y empieza a hacer amigos desde ahora mismo

#### HOY EN LA AGENDA...



'**ESPÍRITU DE CONTRADICCIÓN**'  
Concierto en el Black Rose de Burlada, hoy a las 21.00 horas

**FORO DE DEBATE - TEMAS DE ACTUALIDAD**  
Comparta en el foro sus experiencias en torno a la huelga de los transportistas en Navarra

#### SET DE COCINA



Disfruta de tus recetas con esta gama de utensilios

#### MALETAS DE VIAJE



De **diseño exclusivo** y última generación para tus viajes

#### CUENTOS DISNEY



Disfrutarás y aprenderás con esta **colección multieducativa**

#### RECOPIULATORIO BOB DYLAN



Antología de la obra musical del **cantautor** más universal



**PUBLICIDAD** | **PROMOCIONES** | **DISTRIBUCIÓN** | **SUSCRIPTORES** | **EMPRESA EDITORA** | **TRABAJOS DE IMPRESIÓN** | **CONTACTO**

**XML**  
Sindicación

[internet@noticiasdenavarra.com](mailto:internet@noticiasdenavarra.com) | Web auditada por la OJD | [Haznos tu página de inicio](#) | [Suscripción a los titulares](#) |

Visite también [www.noticiasdealava.com](http://www.noticiasdealava.com) | [www.noticiasdegipuzkoa.com](http://www.noticiasdegipuzkoa.com)

© **DIARIO DE NOTICIAS**-Edición Digital

Altutzate 8, Polígono Industrial Areta · HUARTE-PAMPLONA · Tel  948 33 25 33  Fax 948 33 25 18

**Enlaces recomendados:** [Peluquerías](#) | [Pintores](#) | [Muebles de cocina](#) | [Casa rural](#) | [Apartahoteles](#) | [Informática](#) | [Pisos e inmobiliarias](#) | [Tiendas de deportes](#) | [Hogar y reformas](#) | [Electrodomésticos](#) | [Concesionarios](#) | [Traducción](#) | [Farmacias](#) | [Floristerías](#) | [Agencias de viaje](#) | [Psicólogos](#) | [Hoteles en Navarra](#) | [Piscinas](#) | [Seguros](#) | [Abogados](#) | [Trabajo](#) |