

BAZTANGO, LA NUEVA QUESERÍA DE BAZTAN

La Cooperativa Baztandarra cuenta entre sus cooperativistas con más de un centenar de pastores de oveja latxa, una raza que es "una auténtica reliquia". Tan arraigada a la zona como los pastores, hay constancia de su presencia hace 4.500 años, cuando ya con su leche se elaboraba queso. En la actualidad, se pueden ver por las laderas del valle, tranquilas cuando hace calor, trotando en los días más fríos, siempre en grupos pequeños... Son ágiles y vivaces. Además, sus largos mechones de pelo revuelto, su carácter montañés y sus cuernos, a veces algo más que incipientes, diferencian a las ovejas latxas de otras razas.

Esta raza ovina ha supuesto una importante contribución a la economía de las familias de Baztan. Y es que, aunque que producen menos cantidad de leche que otras razas, la calidad de la latxa es única y se encuentra enriquecida, además, por su alimentación natural en los buenos pastos del valle.

Si bien, a pesar de la tradición y de la excepcionalidad de su leche, la presencia de los rebaños se vio comprometida. La situación poco favorable a la permanencia motivó a los pastores y co-

Mercado La situación ganadera impulsó a los pastores de Baztan a unirse para asegurar la permanencia de la oveja latxa y de un tipo de queso "único y excepcional". El resultado fue la creación de la marca Baztango.



Imagen del Valle de Baztan, de donde proceden los impulsores de la marca Baztango. CEDIDA

operativistas de Baztandarra a pensar en el futuro y garantizar su pervivencia.

En este sentido, hace más de un año contactaron con la Consultora Eurogap para realizar un estudio para asegurar la permanencia de la labor de los pastores y, asimismo, controlar la calidad de sus productos lácteos. Lo cierto es que algunos pastores mantenían la tradición de elaborar queso con la leche de sus reba-

ños. Y lo hacían muy bien. Por ello se plantearon la posibilidad de aunar esfuerzos.

El resultado fue la construcción de una quesería conjunta, que ha sido el germen de Baztango, cooperativa elaboradora de un queso "de calidad excelente", a partir de leche cruda de estas ovejas, sin aditivos ni conservantes. El proceso es, pues, como se realizaba antaño, de forma natural pero incorporan-



Muestra de la etiqueta que identifica a estos quesos. CEDIDA

do los nuevos adelantos técnicos. De hecho, la nueva quesería es amplia y moderna, dotada de los medios más innovadores para cumplir todas las exigencias sanitarias y para asegurar un proceso de curado en óptimas condiciones.

Aun y todo, Baztango no tiene vocación de fábrica. Su producción es artesanal e inmediata. La leche se recoge y se entrega en la quesería, donde inmediata-

mente, sin almacenamiento previo, se inicia la elaboración.

De eso sabe mucho el gasnagile Ramón Aguirre. Como maestro quesero que lleva toda la vida elaborando este delicado y preciado producto, Aguirre sabe que, si se guarda la leche para completar grandes lotes de producción, se abaratarían costes y se podrían organizar turnos de producción más rentables. Pero, entonces, se tendría que añadir conservantes, incluso algún aditivo para compensar posibles deficiencias de la leche. Sin embargo, también sabe que nada de eso es necesario, que cuenta con todo lo indispensable para elaborar un queso excelente, de corteza natural, sin aditivos ni conservantes, y que lleva la etiqueta de Baztango.

Para ello, cuenta, además, con el apoyo de la cooperativa. Porque con esta iniciativa todos sus socios desean preservar la forma de vida del valle, asegurar la presencia de ovejas por sus laderas, y ofrecer "una joya" que hasta hace poco sólo estaba al alcance de unos pocos: el auténtico queso de pastor del Valle de Baztan. "Es más caro, eso sí. Pero la diferencia de precio compensa con creces su calidad", aseguran. ■

**Pruébame...
Soy del Baztan**

**Sabemos que
durante tiempo
has deseado un
queso proveniente
del paraíso
navarro**

¡Ahora puedes!

Baztango
Nuestro Paraíso



100% leche cruda de oveja latxa.

EUROGAP

www.baztango.com

Bº Ordoki s/n • 31713 ARIZKUN (Navarra) • Tel.: 948 45 33 10 • Fax: 948 45 62 01 • e-mail: baztango@baztango.com



DISTRIBUIDOR OFICIAL
PARA NAVARRA

948 231 350