



La DOP Queso Roncal muestra en un vídeo promocional el origen de este queso y su vínculo social y cultural con el valle donde se elabora

La nueva campaña de comunicación que promocionará el Queso Roncal hace hincapié en la esencia y personalidad de un producto fuertemente arraigado en el valle pirenaico del mismo nombre donde se lleva elaborando desde hace siglos

3 de noviembre de 2015.- El Queso Roncal se dará a conocer a través de una novedosa campaña multimedia que muestra el origen de un queso puro elaborado con leche de oveja principalmente de raza latxa y cuya elaboración y maduración debe hacerse exclusivamente en los siete municipios que componen el Valle de Roncal. Precisamente los vecinos del Valle son los protagonistas de este spot que se rodó el pasado mes de octubre en Belagua, Roncal, Burgui e Isaba, y en el que muestran algunos de sus tesoros: los impresionantes paisajes, su idioma -el euskera roncalés-, sus gentes y sus tradiciones.

La presentación ha tenido lugar esta mañana en la sede del Consejo Regulador y a la misma han asistido el presidente de la Denominación de Origen, Patxi Zalba, la Consejera del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, Isabel Elizalde, y el responsable de la campaña de comunicación, Gaizka Aranguren, de la empresa Labrit Multimedia.

La consejera Isabel Elizalde ha señalado que *“El queso, como otros productos de denominación de origen y protegidos, es un productos de calidad, con buen precio . Para*

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borrue. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrue@intiasa.es

www.reynogourmet.com





promocionarlo, para situarlo en la mente del consumidor, nos faltaba contar su historia, qué hay detrás de ese queso: personas, paisajes cuidados, razas adaptadas a nuestros montes o desiertos, maneras de hacer y saber hacer. Creo que esta campaña lo ha captado muy bien”.

Por su parte Patxi Zalba, Presidente de la Denominación de Origen ha destacado que *“nuestro trabajo en el Consejo regulador consiste en continuar protegiendo, defendiendo y controlando la elaboración de un Queso que goza de un gran prestigio y que fue el primero en recibir la Denominación de Origen de Quesos de España. Un producto que además está amparado por la marca Reyno Gourmet, sello de referencia de los productos agroalimentarios con certificación de calidad de Navarra”.*

Finalmente, Gaizka Aranguren, ha destacado que *“en la campaña hemos jugado con tipos y estereotipos; con el imaginario del valle de Roncal, con el carácter de sus gentes, con la presencia milenaria del pastoreo y un referente de lujo, el euskera roncalés”.*

Roncal, enclave privilegiado

El valle del Roncal, situado en un paraje natural privilegiado de Navarra, cuenta con un tesoro gastronómico milenario, un producto que destaca por su sabor y calidad; el Queso Roncal.

La mancomunidad de Las Siete Villas, conformada por las localidades de Uztárroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz y Burgui y rodeada por altas montañas, es el escenario exclusivo en el que se produce el Queso Roncal con la leche cruda de ovejas lacha y rasa navarra.

El Queso Roncal

El Queso Roncal fue el primero en recibir la Denominación de Origen de Quesos de España, en el año 1981, y constituye un queso de formato cilíndrico, bien cortezado, compacto y de corte frágil y corto, cerrado pero salpicado de pequeños orificios de tipo regular. Es de color blanco marfil, tirando a amarillo pálido y con un sabor recio, pronunciado, ligeramente picante, muy definido y

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





mantecoso al paladar. En su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo y la sal, de manera que nunca ha perdido su sabor y aroma característicos.

El Consejo Regulador e INTIA – Certificación son los encargados de velar por el cumplimiento de los requisitos exigidos en el Reglamento de la Denominación y asegurarse por tanto de que la leche procede exclusivamente de las ganaderías inscritas situadas dentro de la zona de producción; el queso se elabora en queserías del Valle de Roncal, así como la maduración y conservación; y que el producto final se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

Listado de empresas que conforman la denominación Queso del Roncal:

[EKIA, DELICIA DEL PIRINEO / Bodegas y Destilerías Uztarrotze S.L.](#)

[LA BORDA DEL PASTOR / Hualde Ituarte, M.G. y Marco Garcés J.M.](#)

[LARRA, EL PASTOR RONCALES, PUENTE DEL ESCA, UKERDI, BERTAKO-UKERDI, DON RAMON / Quesos Larra S.L.](#)

[ONKIZU, POLIKI, POLIKI MERCO / Roncalact S.A.](#)

[RONKARI, EL ALMADIERO / Enaquesa](#)

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

