



## **El Queso Roncal prevé una muy buena campaña tras un invierno en el que se han recogido casi dos millones y medio de litros de leche**

La nueva campaña se presentará en el marco del Día de la Almadía, que se celebra todos los años en la localidad roncalesa de Burgui, y el encargado del corte del primer queso será en esta ocasión Juan José Cuns, director del Grupo El Corte Inglés en Navarra y La Rioja.

**28 de abril de 2016.-** La nueva campaña del Queso Roncal y el corte del primer queso se celebrará, un año más, en el marco del Día de la Almadía que el sábado, 30 de abril, reunirá en la localidad de Burgui a numerosos visitantes que se acercarán para ver el descenso de las almadías por el río Esca en una fiesta declarada de Interés Turístico Nacional. En el marco de esta jornada festiva, y tras el salto de la presa y la llegada de las almadías a Burgui, prevista para las 12:30 horas, tendrá lugar la presentación oficial de la campaña 2016 del queso con Denominación de Origen Roncal a cargo de Juan José Cuns, director del Grupo El Corte Inglés en Navarra y La Rioja, que será el encargado de realizar el corte del primer queso. Después de la comida popular, que tendrá lugar en el frontón, tendrá lugar el reconocimiento de la Denominación de Origen Queso Roncal al grupo El Corte Inglés, por su apoyo en la promoción y venta del queso Roncal y de los productos Reyno Gourmet.

Desde el Consejo Regulador han mostrado su satisfacción por una campaña que prevén será muy buena puesto que durante el invierno se han recogido casi dos millones y medio de litros de leche con los que previsiblemente se elaborarán unos

**NOTA DE PRENSA**

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**





400.000 kg de queso. El Queso D.O. Roncal está elaborado con leche cruda de oveja. Se trata de un producto íntegramente natural, obtenido a partir del ordeño de ovejas, principalmente de raza latxa, que se alimentan de pastos y forrajes. La zona de elaboración y maduración de este queso es exclusiva de los siete municipios que componen el Valle de Roncal: Burgui, Garde, Isaba, Roncal, Urzainqui, Uztároz y Vidángoz. Su elaboración es totalmente artesanal, siguiendo el método tradicional, y en su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo animal y la sal, de manera que nunca ha perdido su sabor y aroma característicos. Fue el primero en recibir la Denominación de Origen de Quesos de España, en el año 1981, y además está amparado por la marca Reyno Gourmet, sello de referencia de los productos agroalimentarios con certificación de calidad de Navarra.

### **Jornada festiva con numerosos actos culturales**

El descenso de las almadías se complementa cada edición con una serie de actos culturales, deportivos o folklóricos como exposiciones, actuaciones musicales, danzas o ferias y mercadillos. Así, a las 10:30 horas, abrirá sus puertas la feria del Queso Denominación de Origen Roncal, en la Plaza de Burgui, y la del mercado tradicional, a cargo de Napar Bideak, con puestos de degustación y venta de productos artesanos. Durante toda la mañana habrá además puestos de venta y demostración de elaboración artesanal de alimentos y oficios tradicionales.

Durante la comida popular, que tendrá lugar en el frontón, se celebrarán los actos de homenaje y la entrega de la "Almadía de Oro" al Comedor Social París 365 y a la memoria del tenor roncalés Julián Gayarre.

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**

