



Inicio de campaña del Queso Roncal en Eroski a cargo del restaurador Koldo Rodero

Eroski ha presentado esta tarde en el hipermercado de Pamplona la nueva temporada de queso D.O. Roncal en su red comercial en Navarra con el tradicional corte del queso a cargo del cocinero Koldo Rodero, uno de los principales representantes de la cocina navarra actual y responsable del restaurante Rodero de Pamplona que recientemente ha sido galardonado por el Gobierno de Navarra con la Cruz de Carlos III El Noble.

13 de mayo de 2016.- El evento ha contado con la presencia de representantes de Eroski, del Consejo Regulador de la D.O. Roncal, de la División Alimentaria de INTIA, de la Asociación de Pastores de Queso Artesano Idiazabal Artzai Gazta y socios clientes de la cooperativa.

El presidente del Consejo Regulador de la D.O. Roncal, Patxi Zalba, ha detallado que el Roncal *“es un queso íntegramente natural, obtenido a partir del ordeño de ovejas sanas, principalmente de raza latxa, que se alimentan de pastos y forrajes y este aspecto, junto a su tradición milenaria, es diferencial. Se trata, por tanto, de un producto de primer nivel y de calidad garantizada”*.

Por su parte, la directora de Hipermercados Eroski en Navarra, Anabel Zariquiegui ha asegurado que su objetivo es el de *“promover la visibilidad de la excelencia de la D.O. Roncal, contribuyendo a que los consumidores valoren este producto navarro como se merece, por su valiosa aportación a nuestra cultura gastronómica, a nuestra economía y a nuestros paisajes”*.

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





Eroski ha incrementado un 75% sus compras de queso D.O. Roncal en el último ejercicio y las compras a elaboradores de queso adheridos a esta denominación de origen superarán la previsión de los 40.000 kilos para finales de este año. *“Nuestro compromiso como cooperativa con los productos locales es firme. El consumo de un producto local de calidad como el queso D.O. Roncal es fundamental ya que permite conservar puestos de trabajo en nuestro entorno y, como consecuencia, mantener vivos nuestros pueblos y paisajes apostando por un sector agroalimentario sostenible”*, ha destacado Zariquegui.

Queso Roncal en Eroski

El Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Roncal y Eroski mantienen desde el pasado año un acuerdo de colaboración para la promoción y desarrollo del queso amparado en esta Denominación. La cooperativa ha incluido además este queso entre los productos comercializados bajo su marca Seleqtia, que engloba alimentos “gourmet”, elaborados con los mejores ingredientes, variedades, razas, orígenes, recetas, siguiendo además métodos tradicionales y cuidados y con un sabor excepcional. Asimismo, dentro de su apuesta por los quesos con Denominación de Origen y quesos artesanales de calidad contrastada, ha firmado recientemente un acuerdo con el International Cheese Festival por el que se convierte en colaborador estratégico del Festival dentro del cual se celebrará la 28ª edición del World Cheese Awards, concurso que tendrá lugar en Donostia-San Sebastián en noviembre y que es considerado el certamen internacional de quesos más importante a nivel mundial y en el que también estarán representados los Quesos D.O. Roncal.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

