



Vacuno pirenaico, calidad diferenciada

La marca Reyno Gourmet participará un año más en el Concurso-Subasta nacional de esta raza autóctona que proporciona en torno al 90% de la carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra.

Como todos los años, la plaza del mercado de Elizondo acogerá los próximos días 22 y 23 de septiembre, la trigésimo primera edición del Concurso Subasta Nacional de ganado selecto de vacuno pirenaico en el que se darán cita ejemplares únicos de una de las razas autóctonas más antiguas, especializada en la producción de carne y ligada al paisaje verde, húmedo y abrupto de los Pirineos y montañas aledañas de los que toma su nombre.

La jornada, que atrae a numerosos curiosos y visitantes, incluye, además de rondas calificadoras de ganado, exhibición y subasta de ejemplares; una feria de artesanía y productos agroalimentarios típicos del Valle de Baztán y una degustación de Ternera de Navarra y de queso "Autxitxia".

Además, los bares de las localidades baztanesas de Arizkun, Elbete, Elizondo, Irurita, Olabe y Oronoz Mugaire acogerán de nuevo la tradicional ruta para degustar los pintxos, caldos y bustis.

Mesa redonda sobre la calidad diferenciada del vacuno pirenaico

Para presentar el Concurso-Subasta, la Asociación de Criadores de Ganado Vacuno Pirenaico de Navarra, ASPINA, y el Ayuntamiento del Valle de Baztán, han organizado una mesa redonda en la que se ha debatido sobre la calidad diferenciada de esta raza tan ligada al paisaje y a la economía del norte de Navarra desde distintos puntos de vista. Así, Francisco Javier Iñiguez, ganadero y presidente de ASPINA se ha centrado en la calidad de la Pirenaica desde el punto de vista del ganadero; Juan Cruz Iriarte,





concejal de Ganadería, Medio Ambiente y Montes del Ayuntamiento del Valle de Baztán, ha hablado sobre la calidad desde el punto de vista de la sostenibilidad y el medio ambiente; Carmen Díaz de Cerio, secretaria del Consejo Regulador de Ternera de Navarra / Nafarroako Aratxea” lo ha hecho desde el punto de vista de la calidad amparada por una Indicación Geográfica Protegida; Patxi Aranguren, secretario técnico de ASPINA-CONASPI, se ha centrado en la raza autóctona; e Isabel Ibarrola, del Hostal Lorentxo, de Olave, donde se ha celebrado la mesa redonda, ha hablado desde el punto de vista del consumidor.

