



## **Premiados ocho socios de INTIA, entre ellos un Súper-oro, en el certamen internacional World Cheese Awards 2012**

Ocho socios de INTIA, elaboradores navarros de queso acogidos a la DOP Idiazábal, fueron galardonados con súper-oro, oro, plata y bronce

**09 de enero de 2013** El concurso de quesos más importante del mundo World Cheese Awards 2012 se celebró el pasado 28 de noviembre en Birmingham (Inglaterra). Se trata del mayor certamen de este sector a nivel mundial. Este año ha congregado a 255 catadores de diferentes nacionalidades para seleccionar el mejor queso del mundo. Han concurrido, procedentes de 30 países, más de 2.700 referencias queseras de numerosas variedades: Quesos frescos, semicurados, curados, ahumados, puros de oveja, de vaca o de cabra, procedentes de diferentes Denominaciones de Origen de todo el mundo y elaborados por todo tipo de productores, desde artesanos hasta grandes empresas. La competición se divide en más de setenta clases diferentes, lo que permite que cada queso sea evaluado en su categoría específica.

Entre las medallas conseguidas destaca un Súper-oro, seleccionado como uno de los 50 mejores quesos del mundo, que ha recaído en uno de nuestros socios: Manuel Bengoetxea e Isabel Lastiri de Urdax. Además, ocho quesos de siete elaboradores navarros socios de INTIA recibieron en total cuatro oros, una plata y tres bronces.

### SuperOro

Bengoetxea, de Manuel Bengoetxea de Urdax

### Oro

Quesos Albi de Albi S.C. de Arruazu

Quesos Ezkurra de S.C.Ezkurra Eskisabel de Izurdiaga

Quesos Uitziko Gazta de S.C. Illargun de Uitz

Quesos Insalas de S.C. Juanbeltz de Basaburua

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

## Plata

Quesos Remiro de Ricardo Remiro de Eulate

## Bronce

Queso Remiro de Ricardo Remiro de Eulate

Quesos Kata de SAT Gorramendi de Arizkun

Quesos Uharte de SC Arza Ceberio y Martiarena

El queso Bengotxea premiado con Súper-oro se fabrica con leche procedente del rebaño de unas 600 ovejas latxas propiedad de la familia que pastan en las praderas de Urdax. Manuel y su hijo Xabier cuidan del rebaño e Isabel y su hija Ana se encargan de elaborar el queso. Acuden cada año, junto con otros elaboradores también premiados y otros asistentes, a los cursos de quesería que organiza INTIA.