

Presentación del Primer queso Idiazabal de Navarra de la temporada 2014

Este año el encargado de realizar el corte ha sido **Jesús Iñigo, del Restaurante Ábaco**

23 de abril de 2014.- José Mari Ustarroz, Presidente del Consejo Regulador de la [Denominación de Origen Queso Idiazabal](#), acompañado por representantes de las distintas instituciones, ha presidido esta celebración que marca el inicio de la temporada 2014 del Queso Idiazabal en Navarra, en la que se han dado a conocer los premios a la regularidad en la campaña 2013.

La celebración de este acto refuerza la línea de trabajo trazada por la Denominación de Origen Idiazabal, que no es más que la propia línea de trabajo de todos los queseros y ganaderos, comprometida con el medio natural y las tradiciones.

Este año el encargado de realizar el corte del primer queso Idiazabal de esta temporada han sido **Jesús Iñigo Luri**, Chef del **Restaurante Ábaco** (Centro de Arte Contemporáneo de Huarte-Pamplona), excelente chef y gran amante y divulgador de estos quesos.

La sociedad **Napardi** ha sido la anfitriona de este acto en el que tras el corte se han presentado los galardones que reconocen la regularidad de la calidad en las pruebas oficiales del Comité de Cata durante la temporada 2013. Estos galardones han recaído, en la Quesería Luis Vicente Larrate, [Quesería LIZUN](#), de Lizun (Navarra) y en la Quesería Xanti Etxezarreta de Olaberria (Gipuzkoa).

A las faldas del monte Mendur, por la parte de Sunbilla, se encuentra la quesería Lizun, en el caserío Petxenekoborda, que ha obtenido durante ocho años el galardón a la calidad y a la regularidad de la D.O. Idiazabal. Comenzaron a elaborar queso hace 25 años, con la marca Lizun, pero además elaboran el mismo queso con otras marcas: **Endara y Mendaur**. Cada temporada elaboran alrededor de unas 25 toneladas de queso, tanto natural como ahumado y con gran trabajo y esfuerzo han obtenido este importante galardón.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

