

La Denominación de Origen Queso Roncal presenta la campaña 2014 coincidiendo con el Día de la Almadía

El encargado del corte este año será **Jesús Díez**, Director del Centro Comercial **E.Leclerc**, Pamplona

02 de mayo de 2014.- Con motivo de la celebración del [Día de la Almadía](#) el próximo **3 de mayo**, fiesta declarada de Interés Turístico Nacional, la [Denominación de Origen Queso Roncal](#) presentará la Campaña 2014. Esta jornada festiva, que tiene lugar todos los años a finales de abril, principios del mes de mayo, consiste en el descenso de dos almadías por el río Esca durante un recorrido que termina en el puente medieval de la localidad Navarra de Burgui tras el salto de la presa. El descenso de las almadías se complementa cada edición con una serie de actos culturales, deportivos o folklóricos como exposiciones, actuaciones musicales, danzas, ferias de artesanía, comida popular, proyecciones audiovisuales, teatro, deporte rural, etc..

En esta edición 2014, el reconocimiento del colectivo almadiero a través de la entrega de la **“Almadía de Oro”** ha recaído sobre: **Los Gancheros del Alto** tajo responsables de conducir las maderadas por los cauces de los afluentes del Alto Tajo que, a semejanza de nuestro Ezka (Esca), tenía la dificultad de la angostura y de los caudales irregulares; y las Asociaciones de **Jubilados** de aquellos pueblos por los que bajaba la almadía.

El día grande de la fiesta es el sábado día 3 de mayo, que comenzará con un repique de campanas y la Apertura de la feria del Queso con Denominación de Origen Roncal. A la misma hora abrirá sus puertas también la Feria de mercados medievales de antaño a cargo de la Asociación de Alimentos Artesanos de Navarra. Durante toda la mañana habrá puestos de venta y demostración de elaboración artesanal de alimentos y oficios tradicionales.

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 2014 del queso con Denominación de Origen Roncal a cargo de la **Cofradía el Queso** y de **Jesús Díez**, gerente de **E. Leclerc**, Pamplona. Después de la comida popular, que tendrá lugar en el frontón, se celebrará el

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



Reconocimiento de la Denominación de Origen Queso Roncal al grupo E. Leclerc, por el apoyo que siempre han prestado a los productos tradicionales de Navarra y en especial al Queso Roncal.

Características del QUESO D.O. RONCAL

El Queso Roncal es un queso de formato cilíndrico, bien cortezado, compacto y de corte frágil, cerrado pero salpicado de pequeños orificios de tipo regular. Es de color blanco marfil, tirando a amarillo pálido y con un sabor recio, pronunciado, ligeramente picante, muy definido y mantecoso al paladar. En su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo y la sal, de manera que nunca ha perdido su sabor y aroma característicos

El Queso Roncal fue el primero en recibir la Denominación de Origen de Quesos de España en 1981

Saber si un queso es o no Denominación de Origen QUESO RONCAL es muy sencillo: Simplemente hay que asegurarse de que el producto escogido lleve de forma destacada el logotipo de la Denominación y una contraetiqueta numerada proporcionada por el Consejo Regulador

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

