

Artzai Eguna-Día del Pastor en Uharte Arakil



4.290 € por medio queso ganador en Uharte Arakil

El lácteo de Felipe Aguirre, de Eulate, fue ganado en subasta por el Hotel Muga de Beloso

El 44º Artzai Eguna congregó a cientos de personas que asistieron a concursos de oveja latxa y esquila, entre otros

VIRGINIA URIETA
Uharte Arakil

Centenares de personas se dieron cita ayer en Uharte Arakil, que acogió la 44ª Edición del Artzai Eguna, en una jornada en la que las protagonistas fueron, sin duda, las ovejas. El producto estrella, el queso ganador de Felipe Aguirre Iñiguez, vecino de Eulate, cuya mitad de 700 gramos de peso fue ganada en subasta después por 4.290 euros, cifra que pagó el Hotel Muga de Beloso, de Pamplona. López Azpilikueta y San Martín Ibarra, de Lezáun, y José Oiartzun, de Baraibar, consiguieron el segundo y tercer puesto respectivamente. Una cata de quesos con mucho nivel y una puja bastante reñida completaron una mañana de concursos de esquila mecánico de ovejas, de ovejas de raza latxa y de degustación de productos caseros.

Las sombras estaban concurrencias y los cientos de curiosos que se acercaron hasta Uharte Arakil para poder disfrutar de productos con Denominación de Origen, distribuidos en una treintena de puestos, asistieron también al homenaje a Iñaki Idoate, que ha participado como jurado en el concurso durante 30 años. La presidenta del Gobierno de Navarra, Yolanda Barcina, le entregó la makila (un bastón artesanal) y la consejera de Desarrollo Rural, Lourdes Goikoetxea, le puso la txapela al homenajeado.

“Estamos muy contentos porque es un evento muy positivo, tanto para los queseros como para su producto, que se promociona muy bien”, explicó Jose María Ustároz Razkin, presidente del consejo re-



El ganador del concurso de quesos, Felipe Aguirre (segundo por la derecha), junto al segundo clasificado, López Azpilikueta y San Martín Ibarra (primero por la derecha); el tercero, José Oiartzun Arangoa (tercero por la derecha); y el resto de clasificados: Javier Ezkurra (4º), Sat Antsoenea (5º) y Jesús María Legaz (6º).

CALLEJA



Cientos de visitantes que acudieron ayer al Artzai Eguna pudieron ver los rebañes de ovejas latxas que se presentaron a concurso.

CALLEJA

gulador Idiazabal y miembro de la Sociedad Aralar Mendi, de Uharte Arakil, que cada año organiza el concurso.

Un queso revalorizado

Un jurado compuesto por 24 especialistas fue el encargado de catar

los 24 quesos que se presentaron a concurso. Una gran variedad, y de mucho nivel, según afirmó Javier Díaz Zalduendo, del restaurante Alhambra (Pamplona) y que lleva 10 años como jurado. “Este año ha habido quesos muy buenos. Es un día emocionante y hay que apre-



Gorka Berraondo, del Hotel Muga de Beloso, con el medio queso de 700 gramos que compró.

CALLEJA

ciar el producto navarro, porque el queso de aquí es de mucha calidad, también a nivel internacional”, afirmó Díaz. Los jurados comprobaron la forma del queso, la corteza, el cerco, el color y, lo más importante, el sabor. El olor, que ha de ser limpio y natural, y el

regusto, son también factores determinantes a la hora de saber si un queso es bueno. Y los de ayer, lo eran. Tanto que incluso hubo un empate, y tuvo que celebrarse una segunda ronda con los dos mejores quesos para finalmente encumbrar al ganador, el de Felipe Aguirre Iñiguez, de Eulate, premiado con 600 euros, el trofeo, un kaiku donado por la D.O. Idiazabal y la txapela, además de 450 euros como valor de un morueco (carnero padre) donado por Caja Navarra. “Ha sido una suerte, llevamos muchos años participando y siempre quedábamos segundos, ya era hora”, explicó Aguirre.

En la subasta, su medio queso fue muy requerido por los participantes. Pujaron fuerte por él tanto el restaurante pamplonés Alhambra, como El Peregrino de Puente la Reina, pero finalmente fue Gorka Berraondo, del Hotel Muga de Beloso, el que consiguió el lácteo por 4.290 euros, superando la cifra del año anterior en 90 euros.

Pablo Iturbide, ganador del esquila mecánico

• El vecino de Aldunate ganó ayer el Campeonato Navarro de Esquila Mecánico, sólo un punto del segundo, y recibió por ello 250 euros, trofeo y txapela como premios

VIRGINIA URIETA
Uharte Arakil

Para algunos pastores, esquila a las ovejas es todo un arte. En el concurso de esquila mecánico que se celebró ayer en el Artzai Eguna, se tuvieron en cuenta la velocidad y, sobre todo, la calidad del corte: que la oveja no sangre, y que los pases sean limpios, sin ondulaciones.

Participaron 16 esquiladores, que en cuatro rondas de cuatro

ovejas (8 en la tanda final), trataron de esquila lo más rápido y mejor posible a parte de su rebaño. Pablo Iturbide Burguete se erigió en ganador a sólo un punto del segundo, Dimas Montserrat, y Melquiades Hidalgo obtuvo el tercer puesto. “Estoy muy contento, no ganaba desde hace 6 años y tampoco lo esperaba, pero ha ido muy bien”, explicó. Vecino de Aldunate de 43 años, Iturbide lleva más de 20 años participando y ostenta el récord de esquila rápida en Riezu, con un tiempo de 41 segundos. “Hay que aprovechar la técnica, el esquila exige concentración y buena mano. Este año ha habido bastante nivel, y suele venir gente de toda España”, confesó.



De izda. a dcha., Melquiades Hidalgo, Dimas Montserrat y Pablo Iturbide, ganadores del concurso de esquila mecánico de ovejas, junto a la presidenta del Gobierno de Navarra, Yolanda Barcina.

CALLEJA

OTROS CONCURSOS

XXIV Campeonato Navarro de Esquila Mecánico. Pablo Iturbide Burguete, de Aldunate.

Concurso morfológico de oveja latxa.
Cordera latxa cara rubia: S.C. López Azpilikueta (Lezaun).
Cordera latxa cara negra: S.C. Irigoien Rekarte (Arizkun).
Adulta cara negra: S.C. Loperena Goñi (Egozkue).
Adulta cara rubia: S.C. Martirena Sagastibeltza (Uitzi).

Concurso de producción lechera de oveja latxa.
Cordera Latxa cara rubia: S.C. López Azpilikueta (Lezaun).
Cordera Latxa cara negra: S.C. Ezkurra Esquisabel (Izardiaga).
Adulta cara rubia: Juan José Irungaray Alemán (Azpilikueta).
Adulta cara negra: S.C. Loperena Goñi (Egozkue).

XVII Concurso de guiso de carne de oveja. Sociedad Gazteluleku.