



MANIFIESTO INÉDITO QUE QUIERE SER ALTAVOZ DEL MUNDO RURAL EN VÍSPERAS DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DE QUESO

Instituciones y pastores y pastoras se unen en el Día Internacional de la Mujer Rural para firmar un manifiesto inédito que quiere poner en valor el queso de pastor como elemento fundamental de transmisión cultural. Este manifiesto propuesto por la asociación Artzai Gazta se ha firmado esta mañana en el ayuntamiento de Donostia-San Sebastián por Isabel Elizalde, consejera de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra; Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco; Eduardo Aguinaco, Diputado Foral de Agricultura de Álava; Elena Unzueta, Diputada Foral de Sostenibilidad y Medio Natural de Bizkaia y Ainhoa Aizpuru, Diputada del Departamento de promoción económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial de Gipuzkoa y 16 alcaldes municipales de los cuatro territorios históricos.

Este sábado, 15 de Octubre, coincidiendo con el día Internacional de la Mujer Rural, Artzai Gazta ha presentado un Manifiesto de la mano de cuatro pastoras con la intención de reconocer el queso como un bien común y la actividad de los pastores y pastoras como un beneficio del entorno y de la tradición cultural vasca. La muestra de apoyo de las instituciones y de la sociedad en conjunto a la actividad ancestral que perdura en manos de los integrantes de esta asociación es necesaria para su continuidad. Esa muestra de apoyo ha llegado en forma de firma del Manifiesto por parte del Gobierno Vasco, Gobierno de Navarra, 3 Diputaciones Forales y 17 alcaldías municipales de los cuatro territorios históricos.

Este manifiesto llega en la antesala del Festival de queso más importante del mundo que se celebrará los días 16, 17 y 18 de noviembre en Donostia-San Sebastián. En el acto se ha repartido en forma de periódico el programa abierto al público que llenará el Kursaal los tres días que durará el Festival.

A continuación el manifiesto que han leído las pastoras de Artzai Gazta, Ana Lusarreta, Eider Soraluze, Mari Carmen Agirre y Marta Perez Loperena, representantes de cada territorio histórico.





Manifiesto Artzai Gazta octubre 2016.

Introducción

Hasta el día de hoy el Colectivo Artzai Gazta ha sido capaz de vivir y trabajar, preservando la cultura del pastoreo adaptándose y modernizándose de forma muy respetuosa con sus técnicas y tradiciones ancestrales.

Ha sabido mantener una forma de vida durante décadas, aplicando y utilizando la tecnología que ofrece la modernidad, sin perder la esencia de lo que significaba y significa el pastoreo.

Los pastores que han hecho que la tradición perdure en el tiempo son:

- ✓ El legado que ha sido transmitido, en algunos casos se podría decir que casi en el ADN, destacando el sentimiento hacia el pastoreo como un forma de vida y no como un oficio.
- ✓ La importancia del pastoreo en la gestión del territorio y el vínculo inseparable que éste tiene con la naturaleza.
- ✓ Por último, la importancia cultural del mundo rural y su trabajo que nos identifica como pueblo.

La puesta por elaborar un queso de leche cruda, ha permanecido imperturbable en el transcurso de más de 35 años de trabajo en colectivo.

En el queso de leche cruda influye, sin duda, el clima, el animal, el microclima, el pastoreo, la leche, la coagulación, la separación del suero, la cuajada, el moldeado, el salado y el afinado. Así, deberíamos empezar a hablar más del ganado. No solamente el ganado, sino dónde se alimenta y cómo, cómo vive el animal.

En Artzai Gazta estos animales pasan todo el día con su médico de cabecera, con su pastor y su familia.





Las reconocen por el silbido, por la imagen... Tienen pastos serios y distintos todos los días, tienen camas con buena temperatura, muchas zonas donde guarecerse del calor y la insolación, no hay hambre, el agua es de alta calidad -posee constante movimiento-, no hay dolor sino atención. Es una relación humano-animal positiva. Y esto se nota.

Esto es lo que hace que la leche cruda sea grande. Y es lo que garantiza el certificado de seguridad alimentaria que le otorga la edad del queso cuando sale a la calle, así como no menos importante un complejo sistema propio de seguridad alimentaria, exclusivamente trabajado por y para las queserías de Artzai Gazta.

Producidos siguiendo un legado ancestral, los quesos de Artzai Gazta han encontrado en las nuevas tecnologías un perfecto aliado para alcanzar una calidad suprema. Representan el equilibrio perfecto entre lo natural y el compromiso con la seguridad alimentaria.

Pero los secretos de su sabor y calidad siguen siendo centenarios, ya que se esconden en los pastos, el proceso de elaboración manual, los cuajos naturales obtenidos de los corderos de sus rebaños propios, de sus cómplices y veneradas ovejas latxas.

Los pastos definen el sabor de la leche que da la oveja y mantener la calidad de estos es primordial, en la elaboración de queso con leche cruda. El intenso sabor de la leche cruda de oveja latxa y carranzana, los matices aportados por las flores, los pastos frescos y una elaboración artesana y cuidada maduración nos permiten disfrutar de un queso extraordinario.

Pero hay algo que hace realmente diferente a esta joya gastronómica, está elaborado con leche cruda de producción propia. Las queserías de la Asociación Artzai Gazta, están unidas a la sala de ordeño. Esto quiere decir que la leche no se transporta, ni se somete a ningún tratamiento de homogeneización ni recalentamiento.

Los perfiles de ácidos grasos y todas las esencias escondidas en cada glóbulo graso, permanecen intactas. Leche cruda en estado puro con exuberancia de caseína, hasta tal punto, que puede llegar a precipitar, formando los famosos diamantes de queso Artzai Gazta, reconocidos ya internacionalmente en mercados Gourmet de los cinco continentes.





Cada queso es elaborado como si de una obra de arte se tratase, con mimo, dedicación y saber hacer, por esto las queserías están unidas a las familias física y emocionalmente. Quesos elaborados para amigos, familias y amantes de los productos más singulares del mundo. Y es que estos quesos, al igual que un jardín requieren tiempo, cariño y cuidados para llegar a su esplendor.

Las flores autóctonas y verde hierba, que colorean los paisajes de Anboto, Urbasa, Aralar, Irati, Entzia, Salvada, Gorbeia o Urbia...por citar algunos, no son las mismas y es esto lo que hace a cada queso de la asociación único, ya que cada flor aporta sus matices.

La exquisitez y sencillez del queso y de todos los miembros de esta comunidad de pastoras y pastores, la delicadeza en su elaboración y la importancia de sus pastos, son los que hacen de Artzai Gazta el queso de las flores.

El compromiso de los pastores de Artzai Gazta con el resto de sus compañeros, que venden la leche de oveja latxa y carranzana para la elaboración de queso a las industrias, también ha sido firme en estos años. Ha participado en la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Idiazabal hace ya 27 años y la constitución de la Cooperativa Latxa Esnea para la venta de leche de ovino Latxo del País Vaco y Navarra.

En la actualidad, cada socio de Artzai Gazta libremente, escoge trabajar con Denominaciones de Origen como Idiazabal y Roncal y otras certificaciones de calidad, como ecológico, aunque lo que nos une es el queso y la marca Artzai Gazta, llegando a un nivel de producción aproximado del grupo de unas 600 tn año. Esto nos convierte en el mayor productor de queso elaborado con leche cruda propia del País vasco y Navarra y los ganaderos con un rebaño autóctono de mas de 15.000 ovejas en lactación, condición única en Europa, con un modelo de seguridad alimentaria propio así como su equipo de formación, innovación y calidad.

El 80% de nuestros socios certifica su queso como queso Idiazabal y representa algo menos del 50% de esta denominación, correspondiendo el otro 50% a empresas registradas en DO Idiazabal y productores no Artzai Gazta, uno de nuestro socios certifica queso Roncal, siendo el único queso certificando de producción propia y tres socios en Ecológico.





El presente y futuro de Artzai Gazta como colectivo formado por más de 100 socios y socias se resumen en este decálogo:

Decálogo Artzai Gazta Elkarte

1. Trabajar en armonía y equilibrio con nuestras ovejas latxas y carranzanas y contribuir a que Miles de años de existencia en Euskal Herria, como parte de nuestro entorno Natural, perduren.
2. Queso elaborado con leche cruda de nuestro rebaño propio de oveja latxa o carranzana, de pasta prensada, no cocida, graso y con una maduración mínima de 60 días, empleando el cuajo de cordero para la formación de la cuajada, siguiendo técnicas ancestrales, adaptadas a la tecnología actual, con un límite de producción y un claro compromiso con la seguridad alimentaria. Los diferentes pastos y maestros queseros hacen de este queso un elemento rico en diversidad organoléptica, cada queso es único y representa a cada pastor y pastora.
3. Los pastores de Artzai Gazta somos una parte importante de la Gestión del territorio, moldeando el paisaje y como consecuencia de ello, hemos generado un claro vínculo entre naturaleza, pastoreo y vida.
4. El manejo de nuestros rebaños, está sujeto al equilibrio entre todas las formas de convivencia con el ganado, casi tantas como pastores, pero lo que nos une es la sanidad y el bien estar animal, por encima de todo. Hemos sabido mantener el cuidado del rebaño, utilizando la tecnología moderna, sin perder la esencia de lo que significaba y significa, el pastoreo.
5. Introducir los conocimientos científico- tecnológicos en los procesos de elaboración y maduración de queso, manteniendo siempre la base de leche cruda sin aditivos. Todo esto con la idea de conocer mejor el producto, sin el ánimo de aumentar las producciones, sino mejorar la calidad de vida del pastor y pastora.





6. Cada uno de nosotros es una unidad independiente y valiosa, a proteger y respetar. El trabajo y la filosofía de cada pastor es único dependiendo de las distintas situaciones socio económicas, culturales y geográficas. El equilibrio y la unión dentro de la Asociación Artzai Gazta, de todas estas realidades, hace que ésta tenga un valor incalculable.
7. Trabajar en colectivo y comunidad, nos ha permitido llegar mas lejos, como pastores y pastoras y maestros queseros y queseras. Compartimos experiencias, formación, asistencia técnica, relaciones comerciales e instituciones y todos aquellos elementos y proyectos que nos unen, que individualmente serían difíciles de gestionar.
8. El camino iniciado y los conocimientos adquiridos de Artzai Gazta de más de 35 años es el mejor legado que podemos transmitir a los jóvenes que quieran incorporarse a la vida de pastor, necesario para la continuidad de este sector.
9. La importancia del trabajo en cooperación entre el sector, las sinergias con otros colectivos, entidades, productores, centros de investigación, y organismos certificadores, son las claves para renovar nuestros conocimientos, alcanzar nuevos retos y poner en valor nuestra forma de vida.
10. Es importante recuperar la comunicación directa con el ciudadano y acercar la historia del queso y de nuestras vidas como vinculación al territorio.





Conclusiones

Este es el Decálogo de La asociación Artzai Gazta, es necesario un compromiso claro por parte de la sociedad que reconozca:

- ✓ **El queso Artzai Gazta como un elemento fundamental de transmisión de la cultura e identidad de la historia de nuestro pueblo.**
- ✓ **El pastor elaborador profesional, como un eslabón impredecible de la cadena de valor, para el desarrollo rural y la vida de nuestros pueblos, en términos socioeconómicos y biosostenibles.**

Ohitura, natura, kultura eta etorkizuna.

En Idiazábal a 9 de octubre de 2016.

