

ANGEL LINZOAIN - QUESERIA ATEKOA, IRAGI (Esteribar)

Angel Linzoain Eugi mantiene viva una larga tradición familiar y la marca de la explotación ovina y quesería ATEKOA que regenta en la localidad de Iragi.

Hace 150 años, su familia comenzó a dedicarse a la ganadería, actividad que Angel continúa desarrollando con su explotación ovina de raza latxa cara negra y equina de raza Burguete.

Su madre le enseñó a hacer queso y antes que ella, su abuela ya lo hacía, “aquellos quesos no eran para vender sino para autoconsumo” afirma.

Hace 35 años, Angel decidió dejar de vender la leche de sus ovejas y montar su propia quesería en su casa de Iragi a fin de producir su propio queso. En la quesería familiar elabora queso exclusivamente con leche cruda de su propio rebaño, rebaño que cuenta con alrededor de 260 ovejas latxas cara negra que pastan en los prados y montañas del valle de Esteribar.

El queso que produce se comercializa como el nombre Atekoa.

Ha recibido 25 premios locales, nacionales e internacionales, entre ellos 2 medallas de Oro en los World Cheese Award, una en la edición de 2008, celebrada en Dublín (Irlanda) y la otra en la edición de 2019 celebrada en Bergamo (Italia).

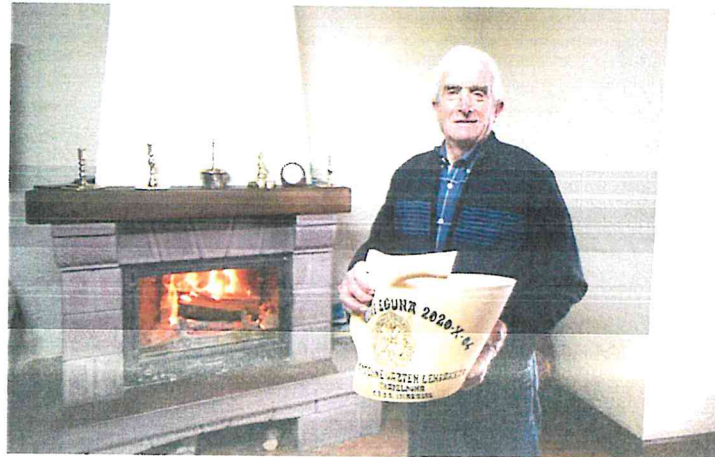
Su afamada andadura comenzó en Uharte Arakil en 2003, cuando se alzó con el Campeonato de Navarra, “era la primera vez que nos presentábamos a un concurso, ganar fue una sorpresa tremenda y nos hizo mucha ilusión” relata. A partir de ahí se sucedieron los premios. En su domicilio luce una vitrina repleta de copas, txapelas y kaikus.

En 2021 fue galardonado con una estrella en los prestigiosos Premios Internacionales “Great Taste 2021” por su queso de pastor Artzai Gazta Idiazabal - Atekoa. Estos premios son considerados los “Oscar de la Alimentación”, organizados por el Guild of Fine Food, en esa edición reunieron a alrededor de 14.000 productos, clasificados en diferentes categorías que fueron valoradas en numerosas catas, en las que participaron más de 500 personas expertas, los paladares más exigentes. Este premio tuvo una repercusión enorme para el queso Atekoa.

¿Cuál es el secreto de su éxito? “Cuando haces las cosas con gusto, salen bien” explica Angel.

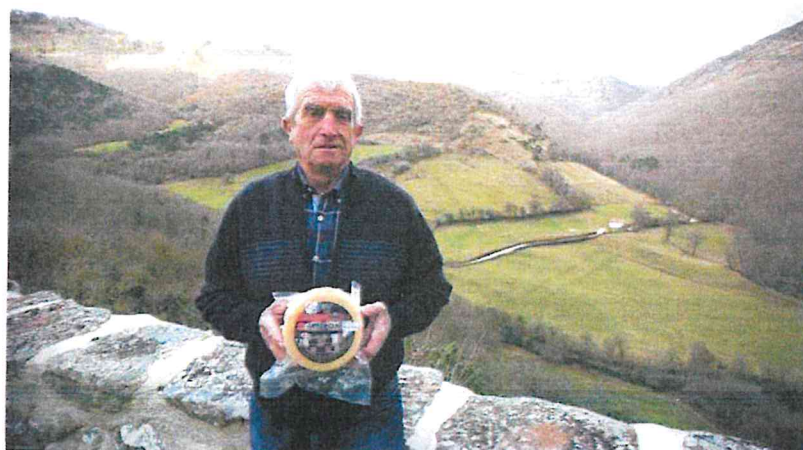
La temporada de elaboración del queso comienza en marzo y se alarga hasta finales de agosto, durante esos 6 meses Angel ordeña a sus ovejas dos veces al día y todos los días elabora quesos que, tras un cuidado proceso alrededor de cuatro meses después, están listos para la venta.

El resto del año, de septiembre a febrero, son meses "más tranquilos" pero no están exentos de trabajo, hay que cuidar a las ovejas, vigilar los partos, vender el género en ferias y atender a la clientela que se acerca a su quesería, principal punto de venta.



Tras 35 años al frente de la quesería y del rebaño ya va pensando en descansar, le da pena dejarlo después de los reconocimientos y el cariño que ha recibido, le encantaría que la tradición continuara y hubiera relevo, pero lo ve complicado "es muy esclavo y te tiene que gustar muchísimo".

Angel es un buen ejemplo de la gran labor y profesionalidad de los ganaderos/as que han sabido conservar la tradición, poner en valor la explotación familiar y a la vez evolucionar y transformar el producto con la máxima calidad, elaborando el excelente queso Atekoa, certificado y galardonado en numerosas ocasiones.



Más información:

<https://www.noticiasdenavarra.com/vivir-on/gastronomia/2021/10/05/queso-navarro-angel-lizoain-premiado/1187631.html>

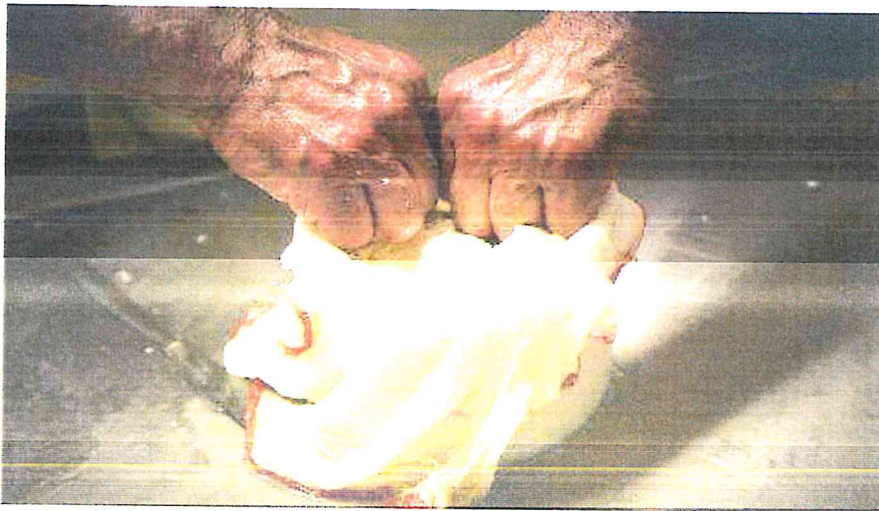
<https://www.eitb.eus/es/noticias/sociedad/detalle/6766609/world-cheese-award-2019-do-idiazabal-artzai-gazta-ganan-63-medallas/>

<https://www.intiasa.es/es/component/content/article/40-explotaciones-ganaderas/753-angel-linzoain-1.html>

<http://blog.reynogourmet.com/2010/08/elaborando-queso-en-la-montana-navarra.html#.YqL4eOxBzIV>

“El Messi del queso Idiazábal” protagoniza el primer premio del Concurso Conocer Navarra 2023

El fotógrafo deportivo Juan Pedro Urdiroz gana la XVI edición del Concurso Fotográfico Conocer Navarra con ‘Idiazábal’, una fotografía gastronómica



Antes incluso de resolverse esta edición del [Concurso Fotográfico Conocer Navarra](https://www.diariodenavarra.es/noticias/vivir/turismo/conocer-navarra/2023/11/19/el-messi-queso-idiazabal-protagoniza-el-primer-premio-concurso-conocer-navarra-2023-589708-3201.html), Juan Pedro Urdiroz ya le debía un almuerzo al que él mismo denomina como “el Messi de los quesos Idiazábal”. Ahora, tras conocer el fallo del jurado, le debe dos. Hablamos de una “deuda” entre el autor de la imagen ganadora del certamen este año y el protagonista de esa foto con la que ha logrado llevarse el galardón. La explicación la hallamos en el origen de la premiada ‘Idiazábal’, que homenajea de alguna manera el arte de elaborar a la antigua usanza un sabor milenario típico de nuestra tierra y que se ha llevado el premio gordo de esta decimosexta edición. “Las manos son las de Ángel Linzoain, un pastor de Iragi, un pueblo a unos 25 kilómetros de Pamplona, que tiene una vitrina de premios de sus quesos que parece la del Real Madrid”, explica Urdiroz, autor de la imagen vencedora. “Tuve la oportunidad de hacerle una serie de fotos para un proyecto profesional y le cogí muchísimo cariño. Se hizo 30 quesos en el rato que estuvimos. Un hombre majísimo y muy modesto. Hablábamos como si nos conociésemos de toda la vida. ¡Hasta me invitó a almorzar en su casa! Allí estuvimos comiendo jamón, chorizo y queso mientras hablábamos de fútbol”, rememora con cariño este fotógrafo pamplonés que, precisamente, en su día a día se dedica a la fotografía deportiva como freelance para, entre otros, LaLiga y Osasuna. “Si me encuentro a Ángel en alguna feria, que alguna vez me lo he encontrado, le contaré lo del premio y le tendré que invitar a algo”, comenta entre risas el autor de ‘Idiazábal’, gracias a la cual se lleva un premio de 2.000 euros en material fotográfico y un fin de semana para cuatro personas en un bungaló de la red de Campings de Navarra.

<https://www.diariodenavarra.es/noticias/vivir/turismo/conocer-navarra/2023/11/19/el-messi-queso-idiazabal-protagoniza-el-primer-premio-concurso-conocer-navarra-2023-589708-3201.html>

Nafarroako Txapelketa
 1^o Saria 2003
 Nafarroako Txapelketa
 1^o Saria 2004
 Nafarroako Txapelketa
 2^o Saria 2006
 Hondabirriko Txapelketa
 2^o Saria 2006
 Tafallako Txapelketa
 2^o Saria 2006
 Nafarroako Txapelketa
 1^o Saria 2007
 Nafarroako Txapelketa
 5^o Saria 2008
 Nafarroako Txapelketa
 2^o Saria 2009
 Ordiziako Txapelketa
 Finalista 2016
 Nafarroko Txapelketa
 1^o Saria 2020
 Euskal Herria Txapelketa
 Finalista 2020

Campeonato de Navarra
 1^o Premio 2003
 Campeonato de Navarra
 1^o Premio 2004
 Campeonato de Navarra
 2^o Premio 2006
 Campeonato de Hondarribia
 2^o Premio 2006
 Campeonato de Tafalla
 2^o Premio 2006
 Campeonato de Navarra
 1^o Premio 2007
 Campeonato de Navarra
 5^o Premio 2008
 Campeonato de Navarra
 2^o Premio 2009
 Campeonato de Ordizia
 Finalista 2016
 Campeonato de Navarra
 1^o Premio 2020
 Campeonato de Euskal Herria
 Finalista 2020

Campeonato Mundial de Quesos **Dublin-Irlanda** Medalla de Oro 2008
 Campeonato Mundial de Quesos **Canarias** Medalla de Bronce 2009
 Campeonato Mundial de Quesos **Birmingham** Medalla de Bronce 2010
 Campeonato Mundial de Quesos **Londres** Medalla de Bronce 2011
 Campeonato Mundial de Quesos **Birmingham** Medalla de Plata 2013
 Campeonato de Quesos Artesanos "Lactum" Vic Medalla de Bronce
 Campeonato de Quesos **Huarte-Araquil** 5^o Premio 2017
 Campeonato Navarro de Quesos **Londres** 1^o y 3^o Premio 2017
 Campeonato Mundial de Quesos **Ordizia** Finalista
 Concurso de Quesos **Pinneo y Prepirineo Urroz Villa** 1^o premio
 1^o Concurso Popular del **Pinneo y Prepirineo** **Urroz Villa** 1^o premio
 Campeonato Mundial de Quesos **Bérgamo-Italia** Medalla de Oro 2019
 Campeonato Mundial de Quesos **Bérgamo-Italia** Medalla de Bronce 2019
 Oscar a la Alimentación **Great Taste - Londres** 1 estrella 2021
 Campeonato Mundial de Quesos **Oviedo** 2 Medallas de Bronce 2021

SHOT ON REDMI 7

AI QUALL CAMERA



Idiazabal, 7 de junio de 2022

Aitor Campion Ganboa, en calidad de Presidente de Artzai Gazta Elkartea y en representación de la misma, traslado la siguiente decisión:

Apoyar la propuesta de presentar a ANGEL MARIA LINZOAIN EUGUI, de la quesería socia de Artzai Gazta "Atekoa" de Iragi, como candidato a los **Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo de Navarra**, convocados por el Gobierno de Navarra, en dos modalidades:

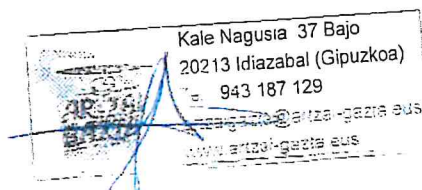
- ▶ 6. *Mejor profesional en agricultura, ganadería y sector agroalimentario, y*
- ▶ *Mención especial*

Queremos destacar su dilatada trayectoria como pastor, pequeño productor y elaborador de queso artesano Artzai Gazta Idiazabal Baserrikoa con la leche de su propio rebaño de ovejas Latxa.

Asimismo, por su plena dedicación y compromiso con Artzai Gazta participando en gran parte de los eventos, concursos y ferias en los que el Queso de Pastor Idiazabal Baserrikoa está presente.

Merecen especial mención los numerosos premios conseguidos en los distintos concursos, tanto nacionales como internacionales, en los que ha participado a lo largo de su vida, siendo uno de los más recientes el primer premio en el Concurso de Queso de Pastor de Navarra, celebrado en 2020 en el marco de la celebración del tradicional "Artzai Eguna" de Uharteko Arakil.

Atentamente,



Aitor Campion Ganboa

Artzai Gaztako Lehendakaria / Presidente de Artzai Gazta

MIRIAN MOLINA MESTANZA, CON DNI SECRETARIA-
GERENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA IDIAZABAL, A TÍTULO PERSONAL,

DECLARA

Su **APOYO A LA CANDIDATURA** de ANGEL LINZOAIN a la convocatoria de los **PREMIOS DE RECONOCIMIENTO AL TRABAJO AUTÓNOMO DE NAVARRA 2022**, en su modalidad número 6: **mejor profesional perteneciente a alguno de los siguientes gremios: agricultura, ganadería y sector agroalimentario.**

La trayectoria de Angel Linzoain como pastor de un rebaño profesional de ovejas latxas y elaborador de queso Idiazabal, pone de manifiesto el compromiso con el medio rural y natural, su desarrollo sostenible y puesta en valor de la actividad humana en el ámbito agroalimentario.

La labor desempeñada ha jugado y juega un papel fundamental en el entorno de Iragi, manteniendo una tradición milenaria de explotación ovina en extensivo que hoy en día es prácticamente inexistente en el valle de Esteribar. Partiendo de los conocimientos trasladados por sus ancestros, pero con la mirada puesta en el futuro, Angel ha sido capaz de adaptar su explotación a las normativas actuales y mejora de la calidad, hasta trasladarla a una excelencia varias veces premiada, que ha contribuido a que Iragi sea una localidad señalada en el mapa navarro.

La calidad humana, la inquietud, el esfuerzo, la meticulosidad y el saber artesano, han sido los ingredientes esenciales que han llevado a Angel a regentar una explotación de éxito, comprometida y merecedora, a mi juicio de reconocimiento.

Y para que así conste, firma la presente en Arkaute (Araba) a 20 de junio de 2022

Mirian Molina Mestanza

MIRIAN
MOLINA (R:

En nombre de la sociedad pública INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias) quisiéramos mostrar nuestro apoyo a la candidatura de Angel Linzoain a los Premios del Trabajo Autónomo de Navarra 2022 en la categoría de 'mejor profesional en agricultura, ganadería y sector agroalimentario'.

La relación mantenida desde esta empresa se remonta a los inicios de la sección de ovino de leche en el ITG ganadero, hace aproximadamente 40 años. Además de nuestra vinculación con su explotación y quesería en los servicios de asistencia técnica de ovino de leche y de calidad de leche, Linzoain ha participado de manera activa en las actividades programadas como los desplazamientos a otras queserías, incluso del extranjero, para recibir formación y ampliar conocimientos. A través de sus aportaciones, en todas las iniciativas promovidas desde INTIA, ha sabido demostrar que se trata de un pastor ligado al conocimiento y saber hacer adquirido a través de generaciones y a su vez adaptados a nuestros tiempos, compatibles con los mismos en términos no solo económicos, sino que también en los ambientales, sociales y culturales.

En opinión del equipo de asesoramiento técnico-ganadero, Ángel Linzoain reúne los requisitos para ser un digno merecedor de esta distinción en sus múltiples facetas profesionales. Como pastor, desde este oficio tan arraigado en nuestra tierra, siempre ha sabido mantenerse abierto a la escucha, receptivo ante la aplicación de innovaciones derivadas del transcurrir del tiempo y, un profesional que vio en la asistencia técnica, un elemento clave y fundamental para la mejora de sus producciones, así como la calidad de todos sus productos.

Desde su quesería Atekoa de Iragi, Ángel Linzoain ha sabido afrontar las adversidades que constantemente ha venido padeciendo el sector desde el optimismo, la constancia y la humildad. Valores que le han permitido salir siempre adelante, tomando como referencia el trabajo bien hecho. Un esfuerzo pertinaz que se ha visto reflejado en la excelencia de su trabajo, en la calidad suprema de sus productos y el respeto al entorno natural en el que realiza su actividad.

Como pastor asociado a INTIA, el personal técnico coincide a la hora de apreciar que ha sabido mostrarse muy receptivo a las visitas de asesoramiento, abierto a la introducción de prácticas novedosas encaminadas a la sostenibilidad económica, social y ambiental de su explotación y de la actividad del sector en general desde su rebaño en los montes de Iragi. En todo momento, ha sido un gran aliado a la hora de interactuar con INTIA en la búsqueda de respuesta a preguntas que surgen en el día a día de un trabajo como éste.

Su pasión por el trabajo bien hecho, la excelencia y el respeto al entorno han sido valores que acompañan a la trayectoria profesional de Ángel Linzoain a lo que habría que añadir otros atributos como la generosidad, el respeto o la honestidad, tan estimados en un contexto de confianza mutua y de compromiso.

En su haber siempre quedarán los innumerables premios obtenidos en certámenes a muy distintos niveles, y por citar algunos, los reconocimientos en el Artzain Eguna de Uharte-Arakil, el Campeonato de Lleida, o los premios internacionales en el World Cheese o el Great Taste.

Desde su día a día, Ángel Linzoain ha trabajado por generar vida y actividad en los pueblos del prepirineo navarro mediante la creación de puestos de trabajo en su quesería Atekoa contribuyendo así a la fijación de población en su entorno.

Por todas estas razones, desde la sociedad pública INTIA reconocemos en la figura de Ángel Linzoain un digno merecedor del Premio al Trabajo Autónomo de Navarra, con la certeza de que será un gran ejemplo para generaciones venideras, fuente de inspiración y modelo a seguir por parte de personas vinculadas al sector y por el legado intangible de conocimiento y respeto a grandes valores que dejará para la sociedad navarra en su conjunto.

Atentamente

Natalia Bellostas Muguerza
Directora Gerente INTIA

NATALIA
BELLOSTAS
(R: