



Nota de prensa

Premio otorgado por el sector de Gran Consumo

AECOC RECONOCE LA LABOR CONJUNTA DE EROSKI Y ARTZAI GAZTA A FAVOR DEL QUESO D.O. IDIAZABAL DE PASTOR

- **EROSKI y Artzai Gazta desarrollan un proyecto de colaboración para impulsar la promoción y distribución de este queso de pastor de alta calidad**

Madrid, 20 de mayo de 2015-. [AECOC](#), la principal asociación española del sector de Gran Consumo, ha reconocido con el premio AECOC Shopper Marketing - PYMES la labor conjunta de [EROSKI](#) y [Artzai Gazta](#) para promocionar el queso D.O. Idiazabal de elaboración artesana. En 2014 la cooperativa de distribución y la asociación de pastores iniciaron un proyecto pionero en el sector para impulsar su desarrollo y sostenibilidad a través de la venta de quesos certificados elaborados por los propios pastores. El galardón reconoce los logros obtenidos por la cooperación entre ambas organizaciones como una de las mejores prácticas de colaboración entre la distribución y los pequeños productores para fomentar la diversidad del tejido productivo del sector agroalimentario y atender más eficientemente al consumidor.

En especial, el premio reconoce la alianza estratégica entre producción y distribución que permite a los pastores la distribución directa, a través de un *cobranding*, de este queso de alta calidad directamente en las tiendas EROSKI más próximas y en grandes ciudades como Madrid y Barcelona.

"El consumidor muestra cada vez mayor interés por los productos locales por su alta calidad y por la mayor sensibilidad que muestra hacia lo cercano, en una búsqueda de la autenticidad. Nuestro objetivo es conciliar este interés con la profesionalización y el desarrollo de muchos pequeños productores", señala Gotzon Elizburu, director de Alianzas Estratégicas de EROSKI, quien ha recogido el galardón junto a Luisa Villegas, coordinadora de la asociación Artzai-Gazta.

"Este reconocimiento pone en valor la estrecha colaboración entre Artzai-Gazta y EROSKI para mejorar el acceso de los consumidores a productos autóctonos y para valorizarlos como tesoros culinarios que enriquecen nuestro patrimonio cultural, gastronómico y medioambiental" explica Villegas durante la recogida del premio en las jornadas Tecnomarketing organizadas en Madrid por AECOC.

EROSKI comercializa más del 10% de la producción de D.O. Idiazabal

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA

CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

www.eroski.es > [Notas de prensa](#)
www.consumer.es



EROSKI comercializa actualmente queso D.O. Idiazabal elaborado por 57 pastores de forma artesanal, un ejemplo de su apuesta por el tejido productivo de alimentos elaborados en torno a sus tiendas. El pasado año, la cooperativa aumentó las compras de queso D.O. Idiazabal un 14%, superando los 129.000 kilos, representando por sí sola más del 10% de la producción total de este queso. Asimismo la cooperativa comercializa desde 2014 queso D.O. Idiazabal elaborado por los pastores de Artzai-Gazta bajo la marca EROSKI SeleQtia, proporcionando a este queso entrada directa al nivel de calidad destacada de sus productos de marca propia.

“La línea de colaboración abierta entre EROSKI y Artzai-Gazta es muy importante para la sostenibilidad de un sector muy atomizado en su producción, basado en una elaboración completamente artesanal. El apoyo de EROSKI en la promoción de Artzai-Gazta en mercados como Madrid y Cataluña garantiza el acceso a nuestro producto en grandes núcleos de población a consumidores que conocen y valoran nuestro queso. Al mismo tiempo se abren expectativas para revalorizar la profesión de pastor, que lleva implícito un modo de entender la vida, la alimentación y el medio ambiente” ha concluido Villegas.

El reconocimiento del sector del Gran Consumo otorgado hoy en Madrid se suma al recibido recientemente por EROSKI del propio sector del queso D.O. Idiazabal en la presentación oficial del primer queso de la temporada en el Artzai Eguna de Ordizia.

Nuevo reconocimiento a Artzai Gazta

Actualmente se agrupan en Artzai-Gazta 111 pastores de las cuatro provincias que componen el área protegida de la D.O. Idiazabal, esto es, Álava, Guipúzcoa, Navarra y Vizcaya. En la campaña 2014 los quesos elaborados por sus socios supusieron más del 52% del total de queso certificado D.O. Idiazabal, convirtiendo a esta D.O. en la única europea cuya producción artesanal propia supera a la procedente de fábricas de quesos.

Artzai Gazta ha recibido numerosos reconocimientos por la calidad de sus quesos, entre los que destacan las medallas de oro y plata de las queserías Mausitxa y La Leze en el último concurso de quesos artesanos de la feria Madrid Gourmet, junto a los galardones obtenidos en los prestigiosos World Cheese Awards.

La asociación busca alcanzar la excelencia en la producción del queso de pastor y poner en valor su identidad como un queso de leche cruda de oveja autóctona latxa que procede directamente del propio rebaño del pastor, y es elaborado siguiendo un método de elaboración artesano ancestral.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA

CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

www.eroski.es > [Notas de prensa](#)
www.consumer.es