

Un joven de Zudaire abrirá una quesería con una tienda para la venta al público

■ Los primeros quesos llegarán al mercado a comienzos de este verano

R. A. ESTELLA

El vecino de Zudaire Diego Urta Velasco va a abrir en la localidad una quesería que se añadirá a las otras cuatro de Tierra Estella que producen bajo la DO Idiazábal y que contará además con una tienda para la venta de quesos al público, el único escaparate de este producto autóctono en el valle de la Améscoa. La elaboración comenzará de inmediato y los primeros quesos llegarán al mercado en verano

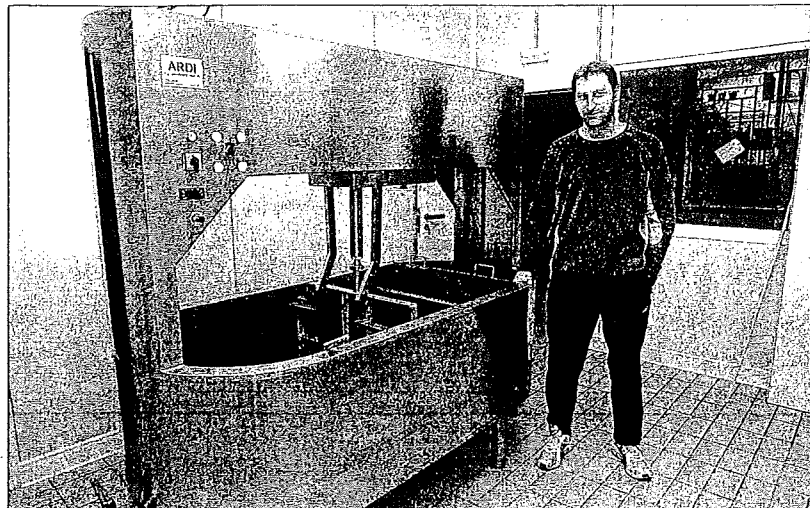
Aunque Diego Urta, de 32 años, ha cursado estudios de ingeniería técnica, el contacto con el mundo de la ganadería le vino de mano de su mujer, Estibaliz Erdocia Ormazábal, cuyos padres poseen un rebaño de ovejas que será el que proporcione materia prima para el nuevo negocio. «No sabía nada sobre la elaboración de queso artesanal, pero la experiencia de mi familia política en este sector me convenció para dedicarme a ello», explica.

El joven amescoano da los últimos retoques estos días a unas instalaciones de 140 m² situadas en plena travesía urbana de Zudaire. La quesería contará además con una tienda de venta al público que ocupará el lugar que hace algún tiempo dejó el supermercado local, Autoservicio Urbasa, de manera que por primera vez se venderá queso autóctono en un núcleo urbano del valle de la Améscoa. Diego Urta espera que los proyectos turísticos de la

■ El promotor del nuevo negocio tiene la intención de acoger una producción anual de casi 5.000 kilos a la DO Idiazábal

zona se complementen y refuerzen con su iniciativa.

Para poner en marcha su negocio Urta ha contado con el apoyo de los fondos comunitarios gestionados por la agencia TEDER, que proporcionarán el 26% de los 150.000 euros necesarios para poner la quesería en marcha. La idea del emprendedor es producir bajo la DO Idiazábal, algo que sólo hacen cuatro queserías en el conjunto de Tierra Estella. Según sus cálculos, la producción inicial se situará entre los 4.000 y 5.000 kilos de queso, aunque las instalaciones podrían asumir la elaboración del doble si fuese necesario. Los primeros quesos comenzarán a elaborarse hacia mediados de fe-



DIEGO ECHEVERRÍA

Diego Urta muestra el interior de las instalaciones de elaboración, con el tanque a punto para estrenar.



DIEGO ECHEVERRÍA

El promotor muestra el exterior del edificio, donde se colocará la tienda.

brero y podrán estar en el mercado cuatro meses después.

Las instalaciones, de 140 m², cuentan con un tanque de recepción, una zona de elaboración que incluye la cuba y la prensa,

además de utensilios como moldes y frigoríficos, así como un área de salmuera y cámara de maduración. Después de una zona de preparación, el producto pasa directamente a la tienda.

DATOS BÁSICOS

Inversión. El proyecto para el acondicionamiento de las instalaciones de producción de quesos tiene un presupuesto de 150.000 euros, de los que el 26% serán sufragados por fondos comunitarios concedidos por la agencia de desarrollo rural TEDER.

Instalaciones. La quesería, que cuenta con una superficie completa de 140 metros cuadrados, estará situada en la travesía de la localidad de Améscoa Alta. La tienda para venta al público ocupará el espacio que dejó la antigua tienda de la localidad, Autoservicio Urbasa.

Producción. Inicialmente, el promotor espera elaborar anualmente entre 4.000 y 5.000 kilos de queso, aunque las instalaciones de la quesería están preparadas para producir aproximadamente el doble. La primera campaña comenzará en las próximas semanas, con lo que los primeros quesos llegarán al mercado a principios del verano.

El Gustavo de Maeztu mostrará una selección de la bienal estellesa

■ La exposición con las obras más destacadas de la séptima edición comienza el viernes

DDN. ESTELLA

El viernes que viene abrirá sus puertas en el Museo Gustavo de Maeztu la exposición en la que se recoge una selección de los trabajos presentados a la séptima edición de la Bienal de Pintura de Estella, que seguirá abierta hasta el próximo 12 de febrero.

La muestra estará integrada por 28 de las 103 obras recibidas, entre las cuales se encuentra el primer premio, Alberto Urkiza Domínguez, y los dos artistas a los que se ha adquirido la obra presentada, Miguel Corral y Jesús Rivero López. Además, los miembros del jurado hicieron una mención especial a los trabajos de los artistas Andrés Santamaría, Aitor Lajarín y Julián Valle.

«Se trata de una muestra heterogénea, como la escena de hoy

en día, en la que coexisten cosas antagónicas, incluso en la mente del artista», explicó el crítico de arte Juan Manuel Boner, que es miembro del jurado de la bienal desde su primera edición en el año 1993.

Los artistas seleccionados para esta muestra colectiva son Alberto Urkiza, José Miguel Corral, Jesús Rivero, Aitor Lajarín, Julián Valle, Andrés Santamaría, Luis Candaudap, Maite Vélaz, José Ramón Elorza, Marisol Esparza, Manuel Padilla, Vicente Fernández, Raquel Arévalo, Javier Balda, Fernando Pagola, José Ramón Amondarain, José Manuel Broto, Elena Jiménez, Abelardo Bolaños, Ainara Erentxun, Jesús Arguiñáiz, Carmelo Camacho, Eduardo Asasua, Mauricio Vergara, Conchita Albizu, Alfonso Asunce, José Ignacio Agorreta y Koldo Sebastián.

La calle Navarrería de Estella se cierra parcialmente al tráfico por obras en la casa de juventud

DDN. ESTELLA

Las obras de urbanización de la casa de juventud Marjía Viçuña de Estella provocarán el cierre al tráfico de la calle Navarrería entre el antiguo frontón municipal y la calle Lizarrá desde hoy a las ocho a las ocho de la mañana. La duración de esta alteración de la circulación urbana se prolongará aproximadamente por espacio de un mes.

Como rutas alternativas la Policía Municipal ha recomendado los estacionamientos del antiguo cuartel militar y la calle La Corte.

El corte de tráfico obedece al acondicionamiento exterior de la nueva casa de la juventud, situada en la calle Navarrería junto al antiguo frontón municipal, unas instalaciones que darán cabida a numerosos colectivos de la ciudad y que se estrenarán este año.

MANCOMUNIDAD DE MONTEJURRA



JURRAMENDIKO MANKOMUNITATEA

ANUNCIO FACTURACION 3er. CUATRIMESTRE 2.005

A partir del día 15 de enero de 2006, se procederá a la exacción de los recibos correspondientes a los servicios de aguas y basuras (3er. Cuatr. 2.005)

Las personas que tengan domiciliado el pago, recibirán el cargo en la cuenta bancaria que hayan designado, sin que tengan que efectuar gestión alguna por su parte.

Quienes no tengan domiciliado el recibo, deberán efectuar el pago en las oficinas de CAJA NAVARRA, CAJA RURAL o BANESTO en el plazo de 30 días.

Una vez finalizado el periodo de pago voluntario, los recibos tendrán un recargo del 5% durante los dos meses siguientes y del 10% transcurridos estos y hasta la notificación de la providencia de apremio. A partir de ésta el recargo será del 20%.

De conformidad con la normativa vigente, los recibos correspondientes a estos servicios no precisan notificación individualizada para los abonados incluidos en los Roles del servicio de aguas y de basuras. No obstante se remitirá la correspondiente factura al domicilio del abonado con carácter previo.

Para cualquier información o atención estamos a su disposición en nuestras oficinas:

Estella: C/ Sancho el Fuerte 6, Tel.: 948 552 850

(horario: lunes a viernes (9 a 14 h. y 4 a 6 de la tarde)

y sábados de 9 a 13 h.); mancomunidad@montejurra.com

Lodosa: C/ Avenida de Navarra 60, Tel.: 948 693 339

(horario: lunes a viernes 9 a 14 h y 4 a 6 de la tarde)

Estella a 10 de enero de 2006