

Publicado por Fco. Javier Perez // en [7:29](#) // [ferias](#), [Idiazabal de pastor](#).

QUESO GANADOR ULTIMO LUNES DE OCTUBRE GERNIKA 2014.

EL CASERIO "LARRABE" EN AGIÑAGA (ARABA) HA RESULTADO EL GANADOR DEL CONCURSO DEL ULTIMO LUNES DE OCTUBRE DE GERNIKA 2014.

Ubicado en pleno corazón del Valle de Ayala, en Agiñaga (Araba), el caserío "Larrabe" se hizo ayer lunes con uno de los premios más preciados del Último Lunes. José Ramón Martínez apunta que una de las claves del éxito de su Queso es controlar todo el proceso de producción. Cada pastor tiene su propia técnica y una manera de elaborar los quesos, aunque tengan en común un control directo de todo el proceso de elaboración.

La calidad de los Quesos del caserío "Larrabe" empieza en los finos pastos de la Sierra Salvada, continua con el cuidado y atención del rebaño y por supuesto finaliza con la mano del Maestro Quesero. En la actualidad tienen un rebaño de alrededor de 300 ovejas de raza latxa y elaboran 6.700 kilos anuales..

Como todos los años una de los actos más conocidos en esta singular Feria del Último Lunes de Octubre, es la subasta del Queso ganador y del clasificado en segundo lugar.. Los responsables de la Residencia Calzada de Gernika tienen motivos para estar muy contentos. La subasta del medio queso ganador reunió una buena cifra para los tiempos que corren. 7.500 euros por la pieza que quedó en primer lugar y 4.100 por la que obtuvo la segunda plaza, La Leze, también de Araba.

José Antonio Rubinos del Restaurante de Bilbao, Mendata Berria, que por segundo año consecutivo se llevó el preciado botín. Xaibor se hizo con la puja del segundo premio, La Leze, llegando a dar 4.100 euros, después de una reñida pugna.