

## Un queso motorizado por 7.500 euros

La pieza subastada que ganó el concurso fue bautizada por Marko como Txomin Arana, en honor al piloto de Ereño



José Antonio Rubinos, comprador, y José Ramón Martínez Elejalde, productor.

Un reportaje de José Basurto - Martes, 28 de Octubre de 2014 - Actualizado a las 06:02h

HABÍA dudas sobre si el gran maestro de ceremonias de la tradicional subasta de quesos, José Antonio Bastegieta, más conocido por Marko, iba a poder estar presente ya que últimamente ha estado bastante pachucho de salud. Pero, no. Media hora antes de que comenzara la subasta apareció. “Me han cambiado el motor y aquí estoy, como nuevo”, comentaba algo nervioso antes de subir al escenario. Y así, tocado con una txapela y vestido con una elegante blusa, Marko dio vida, ritmo y alegría a la subasta a pesar de que los espectadores padecieron el sol de justicia que caía a las 14.00 horas en la plaza Mercurio. Aguantaron hasta que Marko adjudicó el medio queso que había ganado el concurso al propietario del restaurante Mendata Berria de Bilbao por la friolera de 7.500 euros. El queso que obtuvo el segundo puesto del concurso fue a manos del propietario de la discoteca Xaibor de Gernika. Tras las fotos de rigor y el depósito de las cantidades pujadas, el dinero irá a parar, como siempre, a la Residencia Calzada.

La subasta comenzó con la puja del medio queso elaborado por la quesería La Leze, de Ilarduia. Pero antes de iniciar la puja, Marko lo bautizó con el nombre de Efrén Vázquez, en honor al piloto vizcaino que el domingo venció en el Gran Premio de Malasia. La puja comenzó con un precio de salida de 100 euros, pero fue subiendo rápidamente hasta los 2.000 euros gracias a las ofertas de Xaibor, Cafetería Picasso, de Gernika; Urdazpi, de Bilbao, y Mil Azules, de la villa foral. Pero al final, Xaibor, muy activo en la subasta, acabó ofreciendo por el medio queso 4.100 euros. Y en ese precio quedó adjudicado porque nadie más levantó la mano. Así que el joven empresario subió al escenario, cogió el queso y se dispuso a pujar por el queso ganador.

Mendata Berria La pieza ganadora correspondía a la quesería Larrabe de Agñiga, un precioso pueblo del valle alavés de Ayala, enclavado bajo la sombra de la Sierra Salvada. Todo sucedió bastante rápido. Xaibor, de nuevo muy activo en la subasta, puso el listón muy alto de salida. Marcó en su bloc 5.000 euros, pero enseguida fue respondido por el restaurante Mendata Berria, el Porrue, de Bilbao, y el Mil Azules, de Gernika. De 5.000 pasó en un suspiro a 6.000 euros y en dos jugadas más se llegó a los 7.500 euros, una cantidad que había sido establecida por José Antonio Rubinos, del restaurante Mendata Berria de Bilbao. “Hoy no venía con la intención de pujar tanto porque me parecía exagerado llevármelo dos años seguidos, pero bueno, estoy encantado”, decía tras recibir el queso de José Ramón Martínez Elejalde, artífice de la obra maestra con denominación de origen Idiazabal. Un queso que Marko tuvo la ocurrencia de llamarlo Txomin Arana, el piloto de Ereño que el año pasado culminó el París-Dakar a bordo de una moto y que este año también estará en la línea de salida.

Así que todos contentos, el propietario del Mendata Berria por la publicidad que conseguía y por “dar a nuestros clientes el mejor producto”, y el productor del queso, también. José Ramón consiguió el primer premio después de rozar la victoria el año pasado, ya que quedó segundo. “Estoy muy contento”, decía, “porque esto es el reconocimiento a la labor bien hecha, creo yo, aunque también pueda influir la suerte”. Preguntado sobre cuál era el secreto de su producto, Martínez Elejalde confesó que “es muy importante que uno mismo pueda controlar todo el proceso de la elaboración del queso”. Él controla que las ovejas pasten en su querida Sierra Salvada.