

Tradición y vanguardia, unidos por la calidad

Las nuevas tecnologías han permitido dar **un paso más allá** en la comercialización de los quesos

La **web 2.0.** está jugando un papel fundamental en la difusión de la iniciativa

TEXTO **A.A.**
FOTO **CEIDAS**

DONOSTIA. Partiendo de la filosofía de que "la gastronomía es cultura, es arte, es vida", los jóvenes emprendedores de DeliFunArt decidieron contribuir con su trabajo a que los mejores productos de nuestros artesanos tuvieran una comercialización a la altura de la calidad con la que se conciben. En sus palabras, "las cosas bien hechas son aquellas que se hacen y se hacen bien, y en DeliFunArt nos hemos propuesto obrar siguiendo esa máxima".

Mediante el desarrollo de una estrategia comercial en el sector agroalimentario se involucraron en su primera iniciativa: QuesosAranburu.com.

El queso Denominación de Origen Idiazabal es el queso por excelencia de las provincias de Gipuzkoa, Álava, Bizkaia y Navarra (menos la zona del Roncal), y ahora, a través de Internet han posibilitado al mundo la oportunidad de degustar un queso único.

Este proyecto pionero llevado a cabo por DeliFunArt supone la primera iniciativa clara de diferenciación dentro de la D.O. Idiazabal. Una diferenciación basada en la excelencia de la calidad de los quesos de J. Aranburu Elkarte de Idiazabal, que han sido premiados en los campeonatos regionales e internacionales más prestigiosos.

De esta manera han conseguido lo que ellos llaman "un traje a medida" para J. Aranburu Elkarte, uno de los productores artesanos de que-

sos más galardonados de la Denominación de Origen Idiazabal, que desde diciembre del año pasado comercializa sus quesos "Etiqueta Negra" a través de Internet en la dirección www.quesosaranburu.com.

En la web de QuesosAranburu.com se puede leer la información más relevante (en castellano, euskera, catalán e inglés) sobre la quesería J. Aranburu y su entorno, información sobre el queso D.O. Idiazabal, consejos para disfrutar del queso en forma de maridajes y conservación, así como las noticias y las ferias a las que asisten los Aranburu y recetas.

Ésta incluye una tienda que pone a disposición de los clientes una serie limitada y numerada de 100 quesos "Etiqueta Negra" de una extraordinaria calidad que está a punto de agotarse. Además, cada queso cuenta con un Certificado de Garantía firmado por el artesano Jexux Aranburu.

Las nuevas tecnologías han posibilitado dar un paso más allá de la comercialización de los quesos, ya que mediante el uso intensivo de los medios que ofrece Internet como Facebook, Twitter, Flickr, el blog o Youtube han creado una comunidad en constante crecimiento.

Ese esfuerzo para diferenciar los quesos de Quesos Aranburu se ha visto reforzado al promocionar los quesos en tiendas gourmet de Madrid, Barcelona y Alicante, y al colaborar con bodegas como Bodegas Torres y en congresos como Diálogos de Cocina.



Los quesos "Etiqueta Negra" están disponibles a través de Internet .

QUESOS Y WEB 2.0 Iniciativa pionera

La iniciativa de Quesos Aranburu es novedosa para un pequeño productor. El principal objetivo de esta iniciativa es la de fomentar una relación directa entre artesano y consumidor, así como la creación de una comunidad bien informada y activa en Internet y la promoción de los productos en zonas urbanas y en el segmento gourmet es una estrategia "cuyo mayor misterio radica en querer realizarlo", aseguran desde DeliFu-

nArt.

La respuesta del público hasta ahora ha sido "excepcional y generosa". Mediante la iniciativa los quesos Etiqueta Negra se han vendido en toda España, pero sobre todo en Cataluña, País Vasco, Madrid, Galicia y Andalucía. El éxito conseguido les ha animado a incorporar a la web los quesos ahumados y blancos (los viejos y los nuevos de este año) de J. Aranburu Elkarte, que están teniendo muy buen ritmo de ventas en toda España.

El apoyo de bloggers reconocidos

en el mundo gastronómico, como David de Jorge, Ibán Yarza o Bocado, y el grupo de Facebook de DeliFunart, que con más de 200 personas apuntadas es una comunidad activa que comparte ideas y recomienda sitios en los que distribuir, están jugando un papel fundamental en la difusión de la iniciativa. De esta manera, han conseguido que un producto tradicional y de calidad como es el queso esté presente en las más avanzadas herramientas que proporcionan las nuevas tecnologías de la comunicación.



El queso Denominación de Origen Idiazabal es el queso por excelencia de las provincias de Gipuzkoa, Álava, Bizkaia y Navarra.