



Oihan Txiki Koop, el proyecto neorural

Oihan Txiki significa en euskera “el pequeño bosque”, que era el nombre del enclave donde se instaló la primera granja de ovejas lecheras en la aldea guipuzcoana de Orexa, hacia finales de la década de 1980. Se trata de una cooperativa formada por cinco jóvenes de esta zona rural de montaña, ubicada en las laderas del Parque Natural de la Sierra de Aralar, que decidieron volver al campo. Actualmente cuentan con más de 1.500 ovejas lachas, un equipo de 10 personas y siguen elaborando el auténtico **Idiazábal DOP**, natural o ahumado.

Oihan Txiki Koop, the neorural project

Oihan Txiki means in Euskera the small forest and that was the name of the enclave where the first dairy sheep farm was located in the Gipuzkoan village of **Orexa**, towards the end of the 80's. It is a cooperative of five young people from this rural mountain area, on the slopes of the Sierra de Aralar Natural Park, who decided to return to the countryside. Currently they have a working team of 10 people with more than 1500 lacha sheep and they continue to elaborate the authentic **Idiazábal PDO**, natural or smoked.

Oihan Txiki Koop, le projet néorural

Oihan Txiki signifie en basque « la petite forêt ». C'était le nom de l'enclave où se trouvait la première ferme laitière de brebis dans le village gipuzkoan d'Orexa, vers la fin des années 80. C'est une coopérative créée par cinq jeunes de cette zone rurale de montagne, sur les pentes du parc naturel de la Sierra de Aralar, qui ont décidé de retourner à la campagne. Actuellement, ils possèdent plus de 1500 brebis, emploient dix personnes et continuent de fabriquer l'authentique **Idiazabal AOP**, naturel ou fumé.



Orexa, un Idiazábal DOP elaborado por nuevos pastores

Orexa es el nombre de la aldea donde se ubica la quesería y que da nombre a este **Idiazábal DOP** en sus dos variantes –**natural y ahumado**– y tres formatos. Un queso elaborado como antaño por ganaderos, pastores y queseros neorurales. Producen Idiazábal DOP todo el año, con un máximo primaveral, de leche cruda de oveja de rebaño propio y con cuajo animal de cordero lechal y con una maduración mínima de dos meses. Fino, suave y muy expresivo en boca.

Orexa, an Idiazábal DOP made by new shepherds

Orexa, this is the name of the village where the cheese factory is located, and which gives its name to this **Idiazabal PDO** in its two variants –**natural and smoked**– in three sizes. A cheese made as in the olden days by neorurals where everyone has chosen what they want to do: being farmers, shepherds and cheese makers. They produce Idiazábal PDO all year long, specially in Spring. The cheese is made from raw ewe's milk from their own flock and with lamb rennet. It has two months minimum maturation and it is fine, soft and very expressive in the mouth.

Orexa, un Idiazabal AOP fabriqué par de nouveaux bergers

Orexa, c'est le nom du village où se situe la fromagerie et qui donne son nom à cette **AOP Idiazabal** dans ses deux variantes –**naturelle et fumée**– et en trois tailles. Le fromage est fabriqué comme avant, par ces néo ruraux. Chacun d'eux est devenu ce dont il rêvait : agriculteur, berger et fromager. Ils produisent l'Idiazábal AOP toute l'année et, surtout, au printemps. Ils utilisent le lait cru des brebis de leur propre élevage et de la présure animale de brebis. L'affinage dure au minimum deux mois. Fromage fin, doux et très expressif en bouche.