

Europa conoce 'in situ' la apuesta navarra por la producción respetuosa con el medio

LOS SOCIOS DEL PROYECTO Y AGENTES REGIONALES VISITARON LAS INSTALACIONES DE VARIAS FIRMAS ECOLÓGICAS

Maite González

Navarra expuso ante los socios europeos la situación del sector en la Comunidad foral, de la mano de Jokin Resano, que en representación del departamento de Desarrollo Rural llevó a cabo una exposición en torno a la realidad de este tipo de producción ecológica en Navarra y el soporte institucional con el que cuentan. En las ponencias intervino además Juanma Intxaurreandieta, director gerente de INTIA

Además de los datos técnicos, estas jornadas incluyeron la exposición de experiencias por parte de productores navarros del sector ecológico. Así, durante las intervenciones de la mañana participaron por ejemplo Mikel Azkarate, de Jauregia Esnekiak, de Anitz, Baztan, quien relató su apuesta por el desarrollo rural y por el medio ambiente desde la firma familiar en la que producen productos lácteos y que complementan con alojamientos rurales para posibilitar la sostenibilidad y la vida en el medio rural. En este sentido, Azkarate relató que el manejo que llevan a cabo con el ganado es ecológico y también el propio pasto tiene un carácter ecológico, ya que en la conservación de las praderas no se utiliza ningún producto químico.

Junto con el representante de Jauregia Esnekiak, comentaron su día a día en el sector Gabriel Errandona, de Trigo Limpio, y también Patricia Andrés, de la asociación Landare.

Visitas en directo

Ya por la tarde, llegó el turno de las visitas a empresas que trabajan con producto ecológico, en concreto como la conservera Pedro Luis de Lodosa. Sus responsables explicaron a los asistentes el proceso del producto con el que están trabajando estos días, en concreto acelga, elaboración y embotado de esta verdura e incluso el paso de los botes por una máquina de rayos X, poco frecuente en fábricas de este tamaño. Según explicaron los responsables de esta firma lodosana, con este sistema se detecta la posible presencia de restos de cristales, metales, etc. en los botes, para garantizar la máxima seguridad alimentaria.

Desde Conservas Pedro Luis relataron su amplia trayectoria de más de 20 años en el sector ecológico y



Participantes en el proyecto europeo, durante el recorrido por Bodegas Quaderna Via. FOTO: MAITE GONZÁLEZ

"Nuestra decisión fue apostar con el medio ambiente en la producción de vino"

JORGE RIPA

Bodegas Quaderna Via Igúzquiza

"Hacemos un manejo ecológico del ganado y de la conservación de los propios pastos"

MIKEL AZKARATE

Jauregia Esnekiak Anitz (Baztan)

"Para hacer esto, hay que estar muy concienciado y saber bien lo que haces"

CONSERVAS PEDRO LUIS

Empresa de Lodosa



Un momento de la visita a Conservas Pedro Luis de Lodosa, que estos días elabora acelga. FOTO: MARÍA SAN GIL

manifestaron su compromiso a este respecto. "Hay que estar muy concienciado y saber bien lo que haces", aseguraron. En este sentido, desde Pedro Luis, destacan su apuesta "rotunda y clara" "por preservar el

espacio físico heredado de sus mayores, la tierra y su entorno, el medio ambiente, en perfecta armonía de apego y respeto con la tierra".

La empresa lodosana emplea a alrededor de 40 personas, que lle-

gan a superar las 100 en temporadas de campaña alta.

Por su parte, también en Lodosa, la expedición del proyecto SME-ORGANICS visitó las instalaciones de la firma Gumendi Alimentos Eco-

lógicos, cuya dilatada trayectoria surgió en 1992 de la unión de dos agricultores dedicados a la producción ecológica de frutas y hortalizas, en una época en la que no era habitual esta apuesta por la agricultura ecológica. Los responsables de esta empresa guiaron a los asistentes por las instalaciones y les mostraron su actividad y el amplio abanico de frutas, verduras y productos elaborados con el que cuentan.

Vino ecológico

Por último, esta jornada del proyecto SME-ORGANICS en Navarra se completó en su visita a las Bodegas Quaderna Via de Igúzquiza, en Tierra Estella, firma con amplia trayectoria en el sector ecológico y que gestionan los hermanos Raúl y Jorge Ripa, con tradición familiar en el ámbito de la viticultura. Uno de ellos, Jorge Ripa, explicó a los asistentes el funcionamiento de su bodega y su apuesta por la producción ecológica sin utilizar productos químicos ni en la viña ni en el proceso de elaboración. Jorge Ripa mostró además a los participantes en este proyecto europeo el aula de interpretación del vino ecológico con que cuenta esta bodega de Tierra Estella. "Nuestra decisión fue apostar por el Medio Ambiente", explicó Ripa, que mostró su interés porque se esté trabajando por un plan de acción para el sector en Navarra. ■