

Noticias

del campo

Diario de Noticias — Miércoles, 7 de mayo de 2014



Una de las ferias. EHNE

Variedad en los mercados de EHNE

El gran número de productos, muchos de ellos innovadores, es la nota predominante en los exitosos mercados de EHNE, que este fin de semana llegarán a Etxarri Aranatz. **PÁGINA 5**

ANÁLISIS

EL CICLO DE LOS CEREALES AVANZA A BUEN RITMO

PÁGINA 3

ECONOMÍA

ÍNDICE DE LOS PRECIOS EN LA COMUNIDAD FORAL

PÁGINA 4

QUESOS

LA DO IDIAZABAL ESPERA PRODUCIR 1,1 MILLONES DE KILOS

PÁGINA 6



FLORES, DE LA TIERRA DIRECTAS AL JARDÍN

Una empresa navarra impulsa la iniciativa plantas 'Kilómetro 0' para conseguir que la distribución se realice en una área geográfica corta. **PÁGINA 2**

Un invernadero de plantas en la zona de producción de la empresa Lorea Planta Ornamental, en Aibar.

FOTO: CEDIDA



Algunas de las flores que se comercializan bajo este nombre, en las instalaciones de Lorea. FOTO: CEDIDA



Una de las plantas de 'Kilómetro 0'. FOTO: CEDIDA

LAS FLORES, DEL ENTORNO

Una empresa navarra con sede en Aibar promueve las conocidas como plantas 'Kilómetro 0', una **filosofía** basada en la sostenibilidad y el respeto al Medio Ambiente

Maite González

Flores y plantas *Kilómetro 0*, es decir, producidas a entre 50 y 100 kilómetros a la redonda como máximo, es la filosofía que promueve desde hace unos años la empresa Lorea Planta Ornamental de Aibar. La firma, que también cuenta con un centro de distribución en Pamplona, impulsa de esta manera un modo de producir que promueve que las plantas se produzcan cerca del consumidor. Desde Lorea resumen que "las plantas *Kilómetro 0* constituyen toda una filosofía de sostenibilidad y una apuesta clara de futuro".

Kiko Martínez, en representación de esta empresa, relata que "somos productores de planta ornamental. Vendemos directamente a la floristería y también desde la tienda que tenemos en Sangüesa directamente al público". Martínez añade que "consideramos planta *Kilómetro 0* a aquella que en un radio de acción de entre 50 y 100 kilómetros se produce y se consume. En nuestro caso, nuestra zona geográfica abarca las provincias limítrofes. Una planta nuestra en Bilbao por ejemplo es también *Kilómetro 0*".

El representante de Lorea recuerda que la firma cuenta con el sello europeo MPS de buenas prácticas medioambientales. "Es nuestra filosofía, llevamos años trabajando en esto y además otra parte de nuestra producción la destinamos a ecológico y formamos parte del Consejo para la Producción Ecológica de

Navarra, CPAEN".

Para esta empresa, lo fundamental es que esta manera de trabajar "implica apoyar una agricultura local, de proximidad, de temporada. Estar cultivada cerca del consumidor e ir directamente del productor al consumidor, lo que la convierte en una planta justa y respetuosa con el Medio Ambiente al no consumir tanto combustible para su transporte. Además, ayuda a las economías locales a mantener unos puestos de trabajo en núcleos rurales pequeños".

Estas plantas y flores van identificadas con etiquetas que certifican que son *Kilómetro 0* y por tanto están producidas en un radio de entre 50 y 100 kilómetros. Kiko Martínez señala al respecto que "es bueno que el consumidor sepa si se ha producido cerca o no, teniendo en cuenta que la mayor parte de las plantas vienen de cientos de kilómetros, sobre todo Holanda. Encontrar de vez en cuando *Kilómetro 0* es un valor añadido y es bueno que la gente lo sepa".

Martínez añade en este sentido que "lo que le decimos al cliente, por ejemplo de Pamplona, es que es una planta producida a 40 kilómetros de aquí, es una planta resistente porque está habituada al medio en el que estamos, y no tiene gastos de transporte, no ha tenido que ser traída desde miles de kilómetros".

El responsable de Lorea señala que "además es una planta de temporada, que se produce en su momento y se ha adaptado al clima. Ahora por



Una de las plantas que se distribuyen con el nombre de 'Kilómetro 0'. FOTO: CEDIDA

ejemplo tenemos lo que es temporada de primavera-verano, toda la planta con flor, por ejemplo hortensias, begonias, etc, así como también las plantas aromáticas de todo tipo", resume Kiko Martínez.

Esta filosofía supone que productor y consumidor no están separados por más de 100 kilómetros

También ecológico

Con respecto a estas últimas, la firma de Aibar produce por ejemplo albahaca, menta, perejil, cebollino, romero, tomillo, etc.

En este caso, las plantas aromáticas se enmarcan en la producción ecológica "que supone ya partir de que la semilla o el esqueje es ecológico, con lo cual tienes que ir a comprarlo a empresas especializadas que ya estén también certificadas en ecológico", resume Kiko Martínez.

A esto se suma que el sustrato que

se utiliza para criarlas sea también ecológico, así como el abonado y los tratamientos, que deben ser únicamente los autorizados por el CPAEN. Esta producción de plantas aromáticas se realiza a parte del resto para evitar que se mezclen.

Kiko Martínez señala que "vamos hacia plantas con valor añadido, es una filosofía cercana por ejemplo al *slow food*". Esta empresa navarra de Aibar ronda actualmente el medio millón de unidades producidas cada temporada. ■

Trigo, cebada y avena avanzan bien en su ciclo productivo

LA BAJADA DE TEMPERATURAS Y LA LLUVIA FUERON BIEN RECIBIDAS

Diario de Noticias

El periodo comprendido entre el 25 de abril y el 2 de mayo se caracterizó, según publica el departamento de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra, por un descenso generalizado de las temperaturas respecto a semanas pasadas, con media de máximas en torno a 18-19°C, y de mínimas entre 12-14°C en la mayoría de las zonas, registro de vientos de dirección variable pero con predominio de componente norte, y presencia de días nublados con precipitaciones en varias jornadas, siendo significativas en áreas de influencia Cantábrica y testimoniales en el sur.

Así pues, las lluvias y el tiempo algo más fresco fueron bien recibidos por los cultivos cerealistas, que la mayoría se encuentran inmersos en plena floración y formación de fruto. Sin embargo, estas condiciones de humedad en las hojas y temperaturas en torno a 12-15°C son propicias para la proliferación de enfermedades foliares como la roya amarilla (*Puccinia Striiformis*) en trigos, donde en algunas variedades sensibles su incidencia está siendo significativa. En las zonas de regadío, las lluvias apenas han hecho acto de presencia por lo que las labores en campo siguieron sin verse afectadas por el agua.

Cereales de secano

El Ejecutivo informa de que poco a poco trigos, cebadas y avenas van completando su ciclo productivo y se mantiene cierto adelanto fenológico respecto a una campaña media, si bien la llegada de temperaturas más frescas en este periodo ha ralentizado en cierta manera el desarrollo y maduración de estos cultivos. Las cebadas de La Ribera, sur de Navarra Media y Tierra Estella se encuentran en plena formación de grano, encontrándose éste en estadio de grano lechoso y con la planta que en breve comenzará a tornar a tonos amarillentos. En el Norte de Navarra Media, Tierra Estella, así como en la Cuenca de Pamplona y Pirineos, las cebadas finalizan espigado y se encuentran inmersas en plena floración. Trigos y avenas se encuentran, como es habitual, algo más atrasados que la cebada. Las expectativas de producción para esta campaña se van marcando, aunque en zonas áridas de La Ribera las previsiones de cosecha no son buenas pero en el resto el potencial productivo que presentan trigos, cebadas y avenas es excelente, según el departamento de Desarrollo Rural.

Cultivos alternativos

El descenso de las temperaturas ha ralentizado el desarrollo de las plántulas de girasol de parcelas de la Cuenca de Pamplona, Nord-Occidental, Pirineos y Tierra Estella, si bien el



Vista de un campo de cereal, ayer en Tierra Estella. MAITE GONZÁLEZ

agua recibida permite acumular reservas hídricas para un futuro inmediato. Las nascencias en líneas generales están siendo buenas aunque el cultivo necesita calor para dar un impulso en su implantación. En colzas de Navarra Media, Tierra Estella y Cuenca de Pamplona, comienza a decaer la floración e inicia el crecimiento de las silicuas. El cultivo presenta muy buen potencial.

Por último, habas caballares y guisantes proteaginosos de Tierra Este-

lla y Pirineos se encuentran entre plena floración e inicio de formación de vainas. Los cultivos presentan portes vegetativos óptimos.

Forrajes

El informe del departamento explica que continúa la inactividad en la siega y recolección para ensilado de forrajeras en el Norte de la comunidad a la espera de tiempo estable y suelos drenados que permitan la entrada de maquinaria en campo. La lluvia, el viento y portes vegetativos importantes en los cultivos están provocando encamados en parcelas de Ray-Grass italiano (Westerwold). Mientras, en regadíos de La Ribera, Zona Media y Tierra Estella, continúan sin interrupciones y a buen ritmo el corte y ensilado de Ray-Grass Italiano para ganaderos.

Regadío

Las precipitaciones no han sido significativas y no han tenido influencia en los cultivos de regadío, mientras que la bajada de temperaturas sí ha tenido cierta incidencia en particular en el cultivo del espárrago. ■

La humedad y los grados que ha hecho son propicios para la proliferación de la roya

El Gobierno informa de que se ha ralentizado el desarrollo de las plántulas de girasol

A PIE DE CAMPO

Ambiciosos y sostenibles

El éxito de los vinos navarros en el Concurso Nacional de Vino Ecológico de Estella-Lizarra supone un espaldarazo para una serie de bodegas navarras que apostaron por la ecología en las labores de la viticultura y en la elaboración del vino. Un certamen que va cumpliendo años y que se consolida en un tiempo donde la crisis ha echado por tierra muchas iniciativas de este tipo. Y es que el grupo de viticultores y bodegueros ecológicos posee ya un bagaje y una experiencia notables. Hasta cierto punto, se les puede considerar un grupo estable dentro del mundo del vino ya que han recorrido el mundo vendiendo la idea de Navarra ecológica. Desde luego, hay otras maneras de hacer el vino igualmente respetables pero la apuesta por conseguir unos caldos a través del mínimo tratamiento de la vides y de los mostos se asumen mayores riesgos a la hora de conseguir estabilizar los diferentes procesos. La apuesta ecológica sigue siendo minoritaria pero el valor que representa en cuanto a sostenibilidad y respeto medioambiental es muy importante. Y más cuando la apuesta oficial va hacia una agricultura expansiva de altos rendimientos. Una agricultura cuyo futuro parece directamente ligado al desarrollo del Canal de Navarra, por poner el ejemplo más reciente y ambicioso del Gobierno de Navarra. Paralelamente a este ejemplo



JAVIER ARIZALETA
Coordinador de Noticias del Campo
Tf: 948 55 54 44
jarizaleta@noticiasdenavarra.com

existe toda una red de pequeñas explotaciones que consciente o inconscientemente se van a quedar fuera. Unos porque no querrán subirse al carro de las inversiones en riego y concesiones de agua. Otros porque sus explotaciones queden fuera de la red de esta infraestructura. Navarra, conforme se vaya extendiendo el área de influencia del Cana, se va a dividir en dos tipos de agricultura que tendrán que convivir. Es posible que la dependiente del Canal compita de tal manera con la tradicional que la haga evolucionar hacia cultivos todavía desconocidos como única manera de seguir adelante. Algo parecido a lo que hicieron esos viticultores que hace una o dos décadas decidieron cultivar sus viñedos en ecológico y hoy reciben premios a nivel nacional e internacional. Una apuesta ambiciosa y sostenible al mismo tiempo.

LA 'VIÑATA' de Bea



PRECIOS Y MERCADO SEMANA DEL 25 DE ABRIL AL 2 DE MAYO

Datos orientativos facilitados por el Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra sobre precios en zonas de producción de Navarra

CEREALES, FORRAJES Y LEGUMINOSAS

Nivel mayorista origen Cereales	Zona	Euros/Tm
Avena	Navarra	156/157
Cebada pienso	Navarra	166/169
Trigo panificable (Berdun)	Navarra	205/208
Trigo pienso	Navarra	197/198
Maíz 14 Gdo.	Navarra	190/192

Alfalfa deshidratada		
Alfalfa deshidratada 1ª 17-18% proteína	Buñuel	219,37/222,37
Alfalfa granulada 1ª 15-18% proteína	Buñuel	207,35/210,35

PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

Vino con DO Navarra, en euros litro al por mayor. S/bodega salida

Cosecha 2012	Zona	Euros/litro
Tintos 13 grados	Navarra	0,65/0,78

Cosecha 2013	Zona	Euros/litro
Tintos 13 grados	Navarra	0,70/0,73
Rosados 13 grados	Navarra	0,91/0,98
Blanco Chardonnay 12 grados	Navarra	1,70/1,70

Vino de mesa, en euros litro al por mayor. S/bodega salida		
Tintos 13 grados	Navarra	0,52/0,65

HORTALIZAS Y FRUTAS

Hortalizas plaza s/central entrada		
Nivel agricultor	Zona	euros/kg
Acelga amarilla	Tudela	0,36/0,42
Acelga verde	Tudela	0,30/0,36
Alcachofa	Tudela	0,48/0,60
Borraja	Tudela	0,48/0,54
Cebolleta	Tudela	0,90/0,96
Champiñón	San Adrián	1,20/1,20
Cogollo	Tudela	0,42/0,45
Coliflor	Tudela	0,22/0,24
Col repollo	Tudela	0,12/0,15
Espárrago blanco	Tudela	2,70/2,76
Espárrago morado	Tudela	1,32/1,38
Habas calzón	Tudela	1,02/1,14
Lechuga blanca	Tudela	0,30/0,36

Hortalizas plaza s/central salida		
Nivel mayorista origen	Zona	euros/kg
Acelga amarilla	Tudela	0,66/0,72
Acelga verde	Tudela	0,60/0,66
Alcachofa	Tudela	0,88/1,00
Borraja	Tudela	0,78/0,84
Cebolleta	Tudela	1,20/1,26
Cogollo	Tudela	0,72/0,75
Coliflor	Tudela	0,52/0,54
Col repollo	Tudela	0,42/0,45
Espárrago blanco	Tudela	3,10/3,16
Espárrago morado	Tudela	1,72/1,78
Habas calzón	Tudela	1,32/1,44
Lechuga blanca (invernadero)	Tudela	0,66/0,66

Frutas plaza central salida



Nivel mayorista origen	Zona	euros/kg
Pera conferencia	Navarra	0,45/0,50
Pera blanquilla	Navarra	0,55/0,60
Manzana golden	Navarra	0,35/0,40

PRODUCTOS GANADEROS

Lechones de Navarra	Zona	Euros/Res
Lechón (19 kg.)	Navarra	51/51

Cerdo cebado en Euros./Kg. vivo		
Cerdo selecto	Navarra	1,327/1,327
Cerdo cruzado	Navarra	1,315/1,315
Cerdo industrial	Navarra	1,303/1,303
Cerdas desvieje	Navarra	0,730/0,730

Terneros/as mamonos de 8 a 15 días Razas mejoradas		
Terneros 60/65 kg.	Navarra	275/300
Terneros 55/60 kg.	Navarra	225/240
Terneros 45/50 kg.	Navarra	170/180
Terneras 40/50 kg.	Navarra	120/140

Mestizos		
Terneros 45/60 kg.	Navarra	160/210
Terneras 40/45 kg.	Navarra	65/180

Frisones		
Terneros 45/60 kg.	Navarra	70/100
Terneros 35/45 kg.	Navarra	30/60
Terneras 27/33 kg.	Navarra	30/40

Terneros/as comedores 4 a 6 meses		
Pirenaico 160/210 kg.	Navarra	500/600
P. Alpino 160/200 kg.	Navarra	375/420
Mestizos 140/180 kg.	Navarra	360/400
Frisones 130/170 kg.	Navarra	190/200

Vacas leche		
Frisonas al primer parto	Navarra	1.510/1.700
Frisonas segundo parto	Navarra	1.400/1.550

Vacas carne		
Pirenaicas 1er. parto con cría	Navarra	1.600/1.750
Pirenaicas 2º parto	Navarra	1.450/1.650
Semental pirenaico 1,5 años	Navarra	1.500/1.750

Ovino en euros/kg. vivo s/granja salida		
	Zona	Euros/Kg

Cordero lacho 10/13 kg.	Navarra	3,00/3,00
Cordero raza navarra 10/13 kg.	Navarra	3,69/4,80
Cordero 13,1/16 kg.	Navarra	3,13/3,82
Cordero ternasco 21/24 kg.	Navarra	2,92/3,33
Cordero precoz 24/26 kg.	Navarra	2,77/3,00
Cordero pasto más 26 kg.	Navarra	2,67/2,67
Ovejas desecho 1ª cal. Res	Navarra	18/18
Ovejas desecho 2ª cal. Res	Navarra	6/6

Otros prod. ganaderos		
Leche de vaca (euros/l)	Navarra	0,309/0,317
Leche de oveja (euros/l). 12,5(prt.+grasa)	Navarra	0,860/1,027

MATADERO GENERAL DE PAMPLONA

En euros/kg. canal s/matadero con piel y despojos incluidos

Vacuno:	
Terneros/as (180/220 kg./canal)	Euros/Kg
E - Superextra (culón)	4,43/4,51
U - Extra	4,34/4,44
R - Primera	4,11/4,15
O - Segunda	3,96/4,01
P - Tercera	3,60/3,85

Terneras (225/300 kg./canal)	
E - Superextra (culón)	4,29/4,40
U - Extra	4,20/4,27
R - Primera	3,86/4,14
O - Segunda	3,75/3,86
P - Tercera	3,59/3,67

Añojos (270/340 kg./canal)	
E - Superextra (culón)	4,17/4,26
U - Extra	3,95/4,13
R - Primera	3,80/3,90
O - Segunda	3,53/3,74
P - Tercera	3,42/3,46

Añojos (+340 kg./canal)	
E - Superextra (culón)	4,06/4,09
U - Extra	3,84/3,93
R - Primera	3,74/3,78
O - Segunda	3,36/3,65
P - Tercera	3,31/3,36
Total (kg./canal). Mensual.	

Vacas	
E - Superextra (culón)	Euros/Kg
U - Extra	2,98/3,11
U - Extra	2,84/2,97
R - Primera	2,43/2,82

O - Segunda	1,99/2,32
P - Tercera	1,72/1,87
Industriales	1,27/1,37

Denominación de calidad ternera de Navarra: Animales con menos de 12 meses	
Terneras (220/300 kg./canal)	
E - Superextra	Euros/Kg
U - Extra	4,47/4,51
U - Extra	4,35/4,47
R - Primera	4,13/4,29

Terneros (270/350 kg./canal)	
E - Superextra	Euros/Kg
U - Extra	4,27/4,37
U - Extra	4,13/4,27
R - Primera	4,03/4,15

Terneros (351/380 kg./canal)	
E - Superextra	Euros/Kg
U - Extra	4,15/4,21
U - Extra	4,06/4,12
R - Primera	3,97/4,03

Terneros (381/400 kg./canal)	
E - Superextra	Euros/Kg
U - Extra	4,09/4,15
U - Extra	4,00/4,06
R - Primera	3,90/3,97

Ovino/caprimo:	
Cabrito lechal (5/6 kg.)	7,30/7,90
Cordero lechal (6/8 kg.)	6,20/6,80
Cordero lechal (8/10 kg.)	4,80/5,50
Cordero ternasco (10/11,5 kg.)	6,10/6,40
Cordero precoz (12/16 kg.)	4,90/5,20

Ovejas 1ª calidad	1,20/1,60
Ovejas 2ª calidad	0,50/0,70
Cabras	0,54/0,69

Porcino:	
Cerdo selecto	Euros/Kg
Cerdo cruzado	1,872/1,892
Cerdo industrial	1,757/1,847
Cerdo industrial	1,590/1,787
Cerda de desvieje	1,209/1,260
Gorrín (unidad)	34/35

Equino:	
Potro lechal	Euros/Kg
Potro quinceno	3/3,10
Potro quinceno	2,70/2,92
Yeguas y caballos	1,84/2,04
Industrial	1,31/1,66

MATADEROS DE NAVARRA

Aves y conejos en eu/Kg. vivo Euros/Kg.	
Pollo broiler	1,15/1,35
Pollo campero	1,65/1,65
Gallina pesada	0,60/0,60
Gallina semipesada	0,33/0,33
Conejo joven	1,90/1,90



El jurado valoró los vinos la semana pasada. FOTO: R. USÚA

13 caldos navarros, premiados en el Concurso de Vino Ecológico de Estella

DE CARÁCTER ESTATAL, SE PRESENTARON UN TOTAL DE 100 MUESTRAS DE 25 BODEGAS DIFERENTES

Trece caldos de bodegas navarras han sido premiados esta semana en el décimo Concurso Nacional de Vinos Ecológicos de Estella-Lizarra. Al cer-

tamen se presentaron cien vinos de 25 bodegas y nueve comunidades autónomas.

Dentro de los caldos navarros presentados, Bodegas Lezaun recibió tres Estrellas de Oro, resultando distinguidos su Lezaun Crianza, su Lezaun Gazaga y su Lezaun Reserva. La cuarta de oro fue para Aroa Larrosa, de Bodegas Aroa. Además, otras seis Estrellas de Plata se que-

daron en la Comunidad: el Blanco Dulce Moscatel de Bodegas Azpea, el Pagos de Arbanta 2011 de Biurko Gorri, el Lezaun Tempranillo de Bodegas Lezaun, Las Musas de Quaderna Via, Egiarte Crianza de Bodegas Lezaun y Aroa Jauna de Bodegas Aroa. Estrellas de Bronce consiguieron El Paseo y Valdega, ambos de Bodegas Quaderna Via, y Egiarte Rosado, de Bodegas Lezaun. ■ D.N.

MUCHA VARIEDAD EN LOS MERCADOS

Consumo Etxarri Aranatz acoge este fin de semana la feria de productos transparentes que llega además con propuestas innovadoras

Cristina Solano

La variedad de productos marca los mercados transparentes que está organizando el sindicato agrario EHNE en la montaña navarra. El próximo tendrá lugar este domingo en Etxarri Aranatz y allí, los productores contarán de nuevo con un espacio donde mostrar sus productos, a la vez que los clientes podrán recibir todo tipo de explicaciones de las personas que están trabajando día a día en el campo.

La feria agraria Ama-Lurra llega, de esta forma, en su tercera edición cargada de propuestas como el citado mercado agrario transparente integrado por veinticinco puestos de alimentos de alta calidad y, como explica EHNE, precio digno vendidos directamente por los propios agricultores y ganaderos. También habrá una completa exposición de ganado del valle, música, degustación de carne asada de euskal zerria, deporte rural y un taller de elaboración de queso, entre otras actividades con las que se podrá disfrutar desde las 10.00 a las 14.00 horas. Lo organiza Belardi-EHNE y lo financian el Ayuntamiento y Cederna Garalur.

Los responsables del Caserío Sarabe (Urdiain) y de la ganadería Barandalla Fernandino (Etxarri-Aranatz) son dos de los muchos productores que acudirán al mercado y forman un claro ejemplo de que la innovación en la elaboración y venta de los productos es fundamental.

Transformación

En el caso del Caserío Sarabe, los nuevos productos llegaron como respuesta a una necesidad que surgió en el seno de la propia familia, tal y como explica Estela Olmedo. “Desde hace tres generaciones se produce queso en el Caserío Sarabe haciendo un pastoreo natural con ovejas latxas y desde hace 30 años se hace queso Idiazábal. Al nacer mi hijo y resultar alérgico a la lactosa me di cuenta de que cuando tomaba leche de oveja le sentaba mejor y comencé a hacer croquetas con leche de oveja para él. Resultaban muy cremosas y muy ricas y decidimos empezar a venderlas. Después comenzamos a producir también yogurt con leche de oveja, arroz con leche y leche frita”, explica.

De esta forma, los clientes comenzaron también a valorar estos nuevos productos. “Están teniendo mucha aceptación. También hacemos helado de cuajada y de queso. El de cuaja-



Barandalla explicando a varios vecinos el funcionamiento de la expendedora de leche fresca. NEREA MAZKIARAN



Estela Olmeda, en la tienda que abrieron hace un año en Alsasua. CEDIDA

da está muy rico y lo usan también para hacer sorbete y el de queso lo acompañamos con arándanos o con mermelada de arándanos”, indica. Igualmente, este negocio familiar ha innovado en otros productos como por ejemplo el salchichón de burro, el chorizo de oveja y el de potro. “El salchichón de burro es una carne muy dulce y a los niños les encanta. El chorizo de oveja tiene más aceptación

entre los adultos y el de potro es muy jugoso”, indica Olmeda. Esta productora explica que además crían potros y terneros. “Vendemos su carne de diferentes formas, o a carnicerías de la zona o a cuadrillas o particulares que los apadrinan primero, consiguiendo una venta limpia de carne de primera calidad. También practicamos agricultura regenerativa con nuestros cerdos”, indica.

Quien quiera probar estos productos tiene muchas posibilidades ya que el queso se puede conseguir en el caserío por ejemplo y en carnicerías, pero esta familia ha abierto además una tienda en Alsasua de productos delicatessen, donde además de vender los suyos también sirven otros elaborados en la zona. “Tenemos mieles ecológicas y otras cosas curiosas como el licor de mandrágora o el paté de

Katealde”, señala. Para esta productora, los mercados de EHNE son muy importantes para productores y consumidores. “Al hacer un mercado transparente y vender tu producto, que eres quien mejor lo conoces, lo puedes explicar. Creo que los ayuntamientos deberían aceptarlos sin poner trabas ya que esto es hacer llegar un producto de calidad a las manos del consumidor, sin intermediarios y a un precio razonable. Considero que EHNE nos ofrece muchas posibilidades, mucha información y es de agradecer”, señala.

Venta directa

Como se ha comentado, en los mercados también estará presente Aberri Barandalla. Este ganadero de vacuno en Etxarri-Aranatz mantiene una apuesta fuerte por la venta directa y el contacto con los clientes siempre. “Nuestra forma de vender es una apuesta por la venta directa y el circuito de canal corto. Siempre tenemos las puertas abiertas para que los consumidores vean cómo trabajamos. De esa manera entienden mucho mejor nuestra calidad”, indica este productor que transforma la leche de sus vacas en otros muchos productos como queso curado, mantecoso, fresco y leche, yogurt y leche líquida pasteurizada. Todos estos productos los elaboran ellos mismos. “Desde el campo hasta el producto final hacemos el producto en casa, todo el proceso completo”, indica.

Tan importante para ellos es la venta directa que en 2009 innovaron con la creación de un servicio de venta en Alsasua, donde los consumidores pueden comprarla en un dispensador automático. “Comenzó funcionando muy bien, después con la crisis se notó algo de bajada pero últimamente ha tendido a subir. Tenemos, por un lado, una clientela fija y, por otro, se nota en días festivos que la gente tiene más tiempo para elaborar y se vende más”.

Además este sistema les ha traído nuevos clientes. “Nos ha abierto muchas puertas de restaurantes y cafeterías donde suelen elaborar. Eso es porque un día cogieron leche del dispensador para hacer la prueba y vieron que no tiene nada que ver trabajar con una leche como esta, así que varias pastelerías nos han llamado para ver si les podíamos vender. Es algo satisfactorio y a la gente que le preguntamos, nos dice está muy contenta”, indica.

Para este productor la alimentación es algo fundamental y es que como muestra tiene lo que ocurre con sus vacas. “Yo siempre lo digo, nosotros lo vemos con las vacas, le damos mucha importancia al forraje y a la comida que les damos. Si hacemos un buen forraje hay menos gastos veterinarios, menos medicamentos, más fertilidad y la vaca está más sana. Si en las vacas es tan importante, imáginate en una persona”, indica.

Barandalla también ve en los mercados de EHNE una oportunidad. “Estás con la clientela y tienes un trato directísimo. Son sitios en los que, aparte de lo que puedas vender, te sirven para enseñar tu producto. Además, hemos percibido que la gente comienza a apostar por comer sano y busca la calidad”, indica. ■



José Mª Ustároz, presidente, y Jesús Íñigo, chef, cortan el primer queso de la temporada. FOTO: PATXI CASCANTE

Se abre la nueva temporada del queso Idiazabal

EL CONJUNTO DE LA DO ESPERA ELABORAR 1,1 MILLONES DE KILOS DE PRODUCTO

Diario de Noticias

La Denominación de Origen Idiazabal presentó hace unos días la nueva temporada de la mano de su presidente, José Mari Ustároz, y diversas autoridades. El encargado de realizar el corte del primer queso fue Jesús Íñigo Luri, del Restaurante Ábaco de Huarte-Pamplona.

Respecto a los datos de la campaña, se prevé que se elaboren 1,1 millones de kilos, un 5,8 % menos que el año anterior. La Denominación de Origen Idiazabal cuenta con 122 queserías, de las que 27 se ubican en Navarra.

Desde esta entidad señalan que sus productores siguen “en la línea de trabajo trazada por la Denominación de Origen Idiazabal, com-

prometida con nuestras ovejas autóctonas, nuestro medio natural y nuestras tradiciones. El resultado, un queso hecho en el territorio natural de la oveja latxa a la altura de los mejores del mundo, natural y genuino”. De esta manera, desde la denominación aseguran que su producto es “una joya gastronómica que es el resultado de una naturaleza irreplicable; de una oveja autóctona adaptada al medio desde tiempos inmemorables, la oveja latxa; y de la profesionalidad de unos queseros en los que tradición y saber se han dado la mano”.

La Sociedad Napardi acogió el acto de apertura de la temporada de Idiazabal, en el que se presentaron los galardones que reconocen la regularidad de la calidad en las pruebas oficiales del Comité de Cata durante la temporada 2013. Finalmente, estos premios recayeron en la Quesería Lizun de Sunbilla (Navarra) y en el pastor elaborador Xanti Etxezarreta, de Olaberria (Gipuzkoa). ■

35 restaurantes, en el Certamen Espárrago de Navarra

EL 21 DE MAYO TENDRÁ LUGAR LA FINAL, A LA QUE ACCEDERÁN 10 ESTABLECIMIENTOS SELECCIONADOS ENTRE ELLOS

Un total de 35 restaurantes navarros participan hasta el próximo 21 de mayo en el Certamen Gastronómico Espárrago de Navarra, que tiene como objetivo difundir el consumo del Espárrago de Navarra en fresco y recordar a los ciudadanos “las bondades de este producto en la alimentación”. El certamen está organizado por Fundagro UAGN y cuenta con la financiación del departamento de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra en el marco del convenio entre este departamento y Fundagro.

Los 35 restaurantes participantes van a ofrecer estos días a sus clientes un plato o pincho elaborado con este producto. Una comisión de valoración acudiría a los establecimientos con el fin de seleccionar a 10 finalistas. La final tendrá lugar el 21 de mayo en Casa Gurbindo.

Los establecimientos que participan son Ansoleaga 33, Okapi, El Álamo, El Chupinazo, Casa Otano, Bruselas, Palacio Guendulain, Hotel Villava, La Chistera, La Cocina de Álex Mígica, La Juana Gastrobar, La Sala, Miel Otxin, Qwety Bar, Don Carlos, Larraina, Gallego, Mi Casa, Trujal, Nuevo Hostal, Hotel Villa Marcilla, Xabier, Parador de Ollite, Casa del Preboste, Astarriaga, Asador Bodegas Lezáun, Cámping Acedo, Venta de Larrión, Maher, Mesón Julián, Restaurante Ríos, Trinquete Tudela, Zona Chic, Cámping Urbasa, y Restaurante Casa Arteta. ■ M.G.

Aprobados 2 millones para infraestructuras agrarias en Eslava

LA ACTUACIÓN INCLUYE LA CONSTRUCCIÓN DE CAMINOS Y DESAGÜES EN EL MARCO DE LA CONCENTRACIÓN PARCELARIA

El Gobierno de Navarra ha aprobado un gasto de carácter plurianual destinado a la ejecución de infraestructuras agrícolas en Eslava. El importe total asciende a 2.087.326,90 euros y se distribuye de la siguiente manera: 287.326,90 euros del presupuesto de 2012 prorrogado para 2014, 900.000 euros en 2015 y 900.000 euros en 2016. Las inversiones a realizar estarán cofinanciadas por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) dentro del Programa de Desarrollo Rural de Navarra 2014-2020.

La intervención prevé construir 41,2 kilómetros de caminos y 14,2 kilómetros de desagües, para dar servicio a una superficie de 1.835 hectáreas, con 163 propietarios y 623 fincas resultantes.

La actuación en infraestructuras agrícolas mediante la concentración parcelaria en la zona de Eslava dio comienzo mediante Orden Foral 134/2006, de 2 de mayo, del consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Este proyecto comprende la ordenación y reestructuración de la propiedad rústica y la construcción de la red de caminos y desagües y otras mejoras en las infraestructuras territoriales.

La superficie total afectada asciende a 1.777 hectáreas y el número de propietarios participantes en el proceso es de 162. La concentración ha afectado a 2009 parcelas que han quedado reducidas a 623. ■ D.N.

Aprobada una convocatoria de ayudas para mejoras en apicultura

ESTÁ DOTADA CON 50.000 EUROS, FINANCIADOS AL 50% POR EL GOBIERNO FORAL Y LA UNIÓN EUROPEA

El Director General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Navarra ha dado luz verde a las bases reguladoras para la concesión de ayudas al fomento de actividades destinadas a mejorar la producción y comercialización de los productos de la apicultura. Esta convocatoria de subvenciones se enmarca en el Programa Nacional de medidas de ayuda a la Apicultura.

La Unión Europea establece que, con el fin de mejorar las condiciones generales de producción y comercialización de los productos apícolas, los Estados miembros podrán establecer programas nacionales para el sector. El programa de mejora tiene como principales objetivos consolidar la profesionalización del sector y alcanzar una mayor modernización incorporando las últimas técnicas y avances científicos. Además, se pretende mejorar los sistemas de producción y comercialización así como abrir nuevos mercados, todo ello con un producto de calidad.

Dado que las competencias en

materia agrícola están transferidas a las Comunidades Autónomas, corresponde a Navarra la aplicación del programa de mejora de la producción y la comercialización de los productos de la apicultura.

Por ello, el Gobierno de Navarra ha procedido a la aprobación de las normas reguladoras. Estas ayudas se concederán para el trienio 2014-2016. El coste de la aplicación de los programas apícolas será cofinanciado al 50% por la Unión Europea y por la Comunidad Foral.

La convocatoria está dotada con 50.000 euros, de los que, como se ha dicho, 25.000 corresponderán al Ejecutivo foral y otros tantos a



Las ayudas se destinan a mejorar la apicultura. FOTO: ARCHIVO

Europa.

La resolución del departamento de Medio Ambiente puede consultarse en el Boletín Oficial de Navarra, en el que ha sido publicada.

Contra la citada resolución, cabe interponer Recurso de Alzada ante el Consejero de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra. ■ D.N.

LA FOTO DE LA SEMANA



TEMPORADA DE SALMÓN. Comienza la temporada de pesca del salmón el río Bidasoa. De hecho, el primer ejemplar lo pescó el domingo Eduardo Oyarzábal Micheo, de Doneztebe. La captura se produjo en el Pozo de los Cincuenta, en

Endarlatsa, a las 12.15 horas. El salmón fue pescado con cucharilla, pesó 4.750 gramos y midió 770 milímetros de longitud y 160 de altura. Fue un ejemplar marcado, procedente de una repoblación con alevines de la piscifactoría de Mugaire. Al contrario de lo

ocurrido en 2013, cuando se capturó el primer salmón el día de apertura de la temporada, en esta ocasión ha habido que esperar hasta el cuarto día hábil para que los guardas certificaran que había sido extraído el primer ejemplar. ONDIKOL

INVESTIGACIÓN

La ONU ofrece tecnología nuclear para luchar contra las plagas

EL OBJETIVO ÚLTIMO ES COMBATIR LA DESNUTRICIÓN QUE AFECTA AL 12% DE LA POBLACIÓN

Esterilizar insectos, mejorar los cultivos o acelerar las cosechas son algunas de las aplicaciones de la energía atómica que la ONU pone a disposición de países pobres para ayudar a combatir la desnutrición, que afecta al 12 % de la población mundial. La Organización Internacional de Energía Atómica (OIEA), con sede en Viena, y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) han puesto en marcha una serie de programas de colaboración en materia de agricultura y alimentación que ayudan a países en vías de desarrollo. Los dos organismos de la ONU colaboran en el uso de la tecnología nuclear para ayudar a los agricultores a mejorar las cosechas, combatir plagas, aumentar la fertilidad del suelo y elevar la calidad de los productos. “La tecnología funciona muy bien, reduce daños, sube la calidad y a veces permite a países exportar fruta donde antes no se podía” cuenta Jorge Hendrichs, jefe de control de

la sección de Lucha contra Plagas de Insectos del OIEA/FAO. Lo más importante es “ayudar al campesino a bajar el fuerte uso de pesticidas”, dice el experto mexicano. Hendrichs es responsable de la Técnica del Insecto Estéril (TIE), que consiste en criar insectos machos, “a veces hasta 2.000 millones semanales”, esterilizados con radiación. Una vez esterilizados, los insectos se dispersan de manera sistemática en la zona afectada, donde se aparean con las hembras sin lograr descendencia. El resultado es la eliminación de la plaga y la disminución del uso de pesticidas. De esta forma, el programa TIE contribuye a paliar el daño que producen las plagas, responsables de que se pierda entre el 8 y el 20 % de la producción agrícola y ganadera mundial. Una de las plagas que desde hace más de 15 años se combate con esta técnica es la de la mosca tsé-tsé, causante de la enfermedad del sueño en los humanos y en el ganado, y cuyo genoma acaba de ser descifrado. La mayoría de los países subdesa-



Una cosechadora en un campo. JORGE MUÑOZ

rollados necesitan obtener nuevos cultivos con mejores condiciones para elevar la producción agrícola. Aquí entra en juego otro de los programas del OIEA/FAO, el de Fitomejoramiento y Fitogenética de cultivos.

Países como Irak, Líbano, Omán, Arabia Saudí, Siria y Yemen se benefician de la técnica nuclear de fitomejoramiento por mutaciones, que se emplea para aumentar la calidad de los alimentos y los cultivos. ■ Efe

EN CORTO

INVESTIGACIÓN
El aceite de oliva virgen ayuda a prevenir la fibrilación auricular, según la UN

El aceite de oliva virgen ayuda a prevenir la fibrilación auricular, según lo refleja la revista *Circulation*, número uno mundial en cardiología, en un artículo coordinado por la Universidad de Navarra. La fibrilación auricular, según informa la Universidad de Navarra (UN), es la principal arritmia y afectará a una de cada cuatro personas a lo largo de sus vidas. Actualmente, ha destacado la UN, no existen intervenciones eficaces para la prevención primaria de esta enfermedad, considerada una de las epidemias cardiovasculares crecientes en el siglo XXI y una de las principales causas de morbimortalidad. El ensayo aleatorizado de prevención primaria PRE-DIMED (Prevención con Dieta Mediterránea), integrado en el CIBER de Obesidad y Nutrición, demostró que una dieta mediterránea suplementada con aceite de oliva virgen extra o frutos secos reduce la incidencia de accidentes cerebrovasculares, infarto de miocardio o mortalidad cardiovascular en una población de alto riesgo. ■ E.P.

FORMACIÓN
Visita a fincas hortofrutícolas, este sábado

En el marco de las Jornadas de Introducción a la Agricultura Ecológica, organizadas por la UPNA en colaboración con el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN) y la asociación de consumidores de productos ecológicos Landare, este sábado, 10 de mayo, por la mañana se realizará una visita técnica a fincas de producción hortofrutícola en Falces y Pueyo. Así esta semana además de las sesiones temáticas se celebrará la citada visita. ■ E.P.

CONSUMO
1,2 millones para promocionar huevos

La Comisión Europea aprobó hace unos días otorgar más de 1,2 millones de euros para cofinanciar un programa de promoción de huevos del Estado, por una duración de dos años. Los programas seleccionados abarcan diversas categorías de productos y las campañas se dirigirán a la promoción en América del Norte, Rusia, China, Oriente Medio, el Sureste Asiático, la India, América Latina, Noruega, Azerbaiyán, Bielorrusia y Turquía. ■ E.P.

ESCRITORES

de Nuestra Tierra

(II)

sábados

5,95€ POR SOLO + periódico

Diario de Noticias y Editorial Pamiela ofrecen cada sábado a sus lectores los **NUEVOS LIBROS** de la colección indispensable de literatura contemporánea de nuestra tierra.

Una minuciosa selección de obras, donde **los autores más premiados** comparten raíces y vivencias con su lector.

◀ 1ª entrega:

SÁBADO 10 DE MAYO

VIDAS Y FICCIONES*

de Kirmen Uribe

*Antología a cargo de Sally Perret

Los autores más premiados

MIREN AGUR MEABE

PATXI ZUBIZARRETA

MARIASUN LANDA

JOKIN MUÑOZ

JOXEMARI ITURRALDE

IXIAR ROZAS

KIRMEN URIBE

Un ojo de cristal

Tres cartas desde Pamplona

Diccionario de hormigas

Luna amarilla

Negutegia. Invernario

Vidas y ficciones

Orden de entregas:							
							
Kirmen Uribe	Mariasun Landa	Patxi Zubizarreta	Miren Agur Meabe	Jokin Muñoz	Joxemari Iturralde	Ixiar Rozas	Antología
Premio Nacional de Literatura, Premio de la Crítica	Premio Nacional de Literatura	Premio Euskadi de Literatura	Premio Euskadi de Literatura	Premio Euskadi de Literatura, Premio de la Crítica	Premio de la Crítica	Premio Ernestina de Champourcin; Finalista Pr. Euskadi	Premios Nacionales y Euskadi de Literatura; y Premios de la Crítica
10 DE MAYO	17 DE MAYO	24 DE MAYO	31 DE MAYO	7 DE JUNIO	14 DE JUNIO	21 DE JUNIO	28 DE JUNIO
VIDAS Y FICCIONES	DICCIONARIO DE HORMIGAS	TRES CARTAS DESDE PAMPLONA 1935-1940	UN OJO DE CRISTAL	LETARGO	LUNA AMARILLA	NEGUTEGIA. INVERNARIO	ANTOLOGÍA (II) NARRATIVA VASCA ACTUAL

OFERTA ESPECIAL SUSCRITORES 5 €/Ud. 40 €/colección completa (máximo 2 colecciones / suscriptor)

Recoja su pedido **ANTES DEL VIERNES 4 DE JULIO** en nuestras oficinas comerciales de Pamplona (948 23 32 95), Estella (948 54 66 12) o Tudela (948 84 74 15). En caso de no disponer de stock, rellene sus datos para realizar la reserva y le avisaremos.



PROMOCIÓN: ESCRITORES DE NUESTRA TIERRA II

Recoger en of. comercial de: Pamplona ☐ Tudela ☐ Estella ☐ Contra reembolso + 9€ ☐ Más Info en promociones@noticiasdenavarra.com

HORARIO PAMPLONA: De lunes a viernes de 9h a 14h y de 17h a 19.30h. ESTELLA: De lunes a viernes de 9h a 14h y de 17h a 19.30h. TUDELA: De lunes a viernes de 11h a 14h y de 17h a 18h.





Diario de

Noticias

Eres lo que lees · Zer irakurri, hura izan

20

aniversario - urte 1994-2014