

# La Vía Verde del Plazaola explota las tecnologías para su promoción

Con 63 kilómetros, de ellos 41 en Navarra, suma el itinerario más largo del Arco Atlántico

**NATXO GUTIÉRREZ**  
Pamplona

La Vía Verde del Plazaola, el itinerario más largo del Arco Atlántico con 63 kilómetros cuando esté acondicionado en su totalidad, explota las nuevas tecnologías como base de difusión de servicios y de conocimiento del entorno que enlaza. Un total de 41 kilómetros discurrirán por suelo navarro. Además parte de su trayecto formará parte de Ederbidea, que da nombre al tramo de la Eurovelo 1 entre Bayona y Pamplona dentro del futuro trazado de Noruega a Portugal.

Si la Vía Verde del Plazaola es novedad estos últimos días es por la presentación efectuada por



Detalle parcial de la antigua estación del ferrocarril de Lekunberri.

ARCHIVO (R.M.)

parte de la Agencia Navarra del Territorio y la Sostenibilidad (Lursarea), adscrita a la sociedad pública Nasuvinsa, de un avance de los soportes técnicos que permitirán, a través de las nuevas tecnologías, promocionar su recorrido "como factor de desarrollo sostenible".

La presentación se enmarcó dentro de una sesión virtual celebrada entre los proyectos asociados en el denominado *Trail-Gazers BID*. El estudio de los ocho senderos piloto, que están agrupados bajo este epígrafe, tiene por objeto "medir el retorno socioeconómico de las inversiones en infraestructuras y acondicionamiento para definir criterios de mayor eficiencia; y en segundo lugar, explorar mejoras en el uso de estos espacios naturales con el empleo de nuevas tecnologías como, por ejemplo, las redes sociales, aplicaciones de realidad aumentada, herramienta de marketing digital, etc".

La iniciativa conjunta, de la que participa la Vía Verde del Plazaola, está cofinanciada "por el programa Interreg Espacio Atlántico, a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional, y cuenta con un presupuesto de 2,5 millones de euros".

## Bera refuerza el programa de recogida de materia orgánica

**N.G.** Pamplona

La Mancomunidad de Bortziariak, con competencias en la comarca para la recogida de residuos urbanos, ha dispuesto en Bera de una serie de puntos para que los vecinos puedan depositar la materia orgánica de la basura separada de la fracción resto.

Según informa el Ayuntamiento en su portal digital, durante el actual período de confinamiento se han colocado una serie de contenedores marrones junto a las áreas de compostaje comunitario de la localidad.

De manera específica, los puntos de depósito se localizan en Agerra, junto a la caseta; Xubi Xabal, Iturlandeta, Eztegarra, también junto a la caseta; Kanttoberría, Itzea (junto a la caseta) y Matzada.

El anuncio, difundido por el Ayuntamiento, informa asimismo del depósito de la materia orgánica en una bolsa. Está permitido que sea de plástico.

El cambio es uno más de los introducidos en la recogida de los residuos como consecuencia del actual período de confinamiento.

La colocación de contenedores marrones trata de mantener, dentro de lo posible, la sensibilidad por la conveniente separación de las fracciones en un pe-

ríodo, como el actual, en el que se ha suspendido el compostaje comunitario en varias comarcas de la geografía navarra.

La búsqueda de alternativas es lo que ha conducido a la fórmula de recuperación del contenedor marrón trasladada al entramado urbano de Bera.

**GRANALLADOS**  
**VITRASU**  
VILLAR TRATAMIENTO DE SUPERFICIES, S.L.  
**LIMPIEZA DE METALES**  
619 150 271 · 948 741 383 · vitrasu@hotmail.com  
Pol. La Nava C/ F nº 23 · 31390 Olite (Navarra)

**GASÓLEOS**  
**ARRUBLA S.L.**  
*Gasóleo a domicilio*  
Cuidamos la calidad de nuestros productos para el buen funcionamiento de su caldera.  
Producto CLH al precio más competitivo.

**GARIANOAIN - BARASOAIN**  
Tel. 948 720 005 - www.gasoleosarrubla.es

**EMBUTIDOS HORTANCO**  
TAFALLA NAVARRA

Nos encontrarás en tu carnicería más cercana

**La mejor chistorra de Navarra**

Premios 2010 - 3º premio  
2012 - 1º premio  
2014 - 1º premio  
2016 - 3º premio  
2018 - 3º premio

C/ Hortanco 9, Tafalla  
639 311 357 / 948 700 428  
www.embutidoshortanco.com

f t