

Una oportunidad

Seis personas con discapacidad que viven en el Pirineo desmontan prejuicios y demuestran su valía en Roncesvalles, donde elaboran leche, yogur y kefir en el centro especial de empleo de Aspace

Un reportaje de Mikel Sola 📷 Fotografías Javier Bergasa



De izquierda a derecha: Ibahika, Martín, Vlodymyra, Juanjo, Juan Miguel e Iñaki posan con los productos lácteos.

Martín Urtea realiza cinco días a la semana la ruta Pamplona-Roncesvalles. "Me sé la carretera de memoria", bromea. A las siete y media de la mañana, Martín aparca el coche, entra a la fábrica y entrega los *trajes de faena* a Juanjo Lorea, Juan Miguel Nadas, Iñaki Hualde, Daniel Villanueva, Ibahika y Vlodymyra Juango. Los siete producen leche, yogur y kefir con etiqueta Aspace, entidad sin ánimo de lucro que desde 52 años integra social y laboralmente a personas con parálisis cerebral y discapacidades afines. "Gracias a este proyecto se sienten uno más, cogen mucha seguridad en sí mismos y demuestran lo que valen", asegura Martín, responsable de Aspace Biointegra. "Somos como todo el mundo, personas capaces de trabajar. Estamos encantados de que nos den esta oportunidad", confiesa Vlodymyra.

El centro especial de empleo Aspace Biointegra da trabajo a seis personas con discapacidad



Juanjo limpia con una manguera la cuba donde se ha pasteurizado la leche.

que viven, como mucho, a 20 minutos en coche de Roncesvalles. "Queremos que desarrollen su vida laboral cerca de casa sin tener que desplazarse a localidades más lejanas como

Aoiz o Pamplona", comenta Martín. Juanjo Lorea, de Garaioa, valora positivamente que pueda trabajar "donde nos queremos quedar a vivir. Aquí estamos muy cerca de casa. Es

mucho mejor que desplazarse todos los días a la ciudad". Iñaki Hualde reside en Villanueva de Arce, se encarga de la producción y agradece que pueda elaborar "leche y yogures eco-

vid de la *leche*

El Post-it

● **Puntos de venta.** Los productos lácteos de Aspace se pueden comprar en Pamplona –sede de Aspace en Iturrama, E. Leclerc, Ekodenda Ekia, Gaztaleku, Geltoki, Irigoien, Landare y Ortzadar–, Cizur Menor –Ramón y Cajal–, Noáin –sede Aspace–, Villava –Landere–, Barañáin –Lezaun herboristería–, Berriozar –Biodenda Ekia–, en Roncesvalles –Casa Sabina y La Posada–, Burguete –Dendaberi–, Aoiz –Ecointegra y Covirán–, Sangüesa –Punto eco–, Bera –Centro Ocupacional Uxene–, Lekaroz –albergue juvenil– y en los supermercados Eroski y Carrefour.

lógicos al lado de casa con gente de la zona”.

PRIMERA EXPERIENCIA LABORAL Para la mayoría, este trabajo es su primera experiencia laboral. “Muchas veces se quedan en casa porque las empresas no les brindan oportunidades. La nuestra la están aprovechando al máximo. Están demostrando que son personas maduras y responsables”, halaga Martín. Juanjo e Iñaki, veteranos, están en Roncesvalles desde que Aspace puso en marcha esta iniciativa con INTIA en 2010. “No me lo pensé dos veces”, recuerda Juanjo que, hasta entonces, ayudaba a su familia con las vacas que pastan en Garaioa.

De pequeñas, Ibahika y Vlodymyra pasaban los veranos en Navarra con Arco Iris Solidario, ONG que acoge a niños y niñas ucranianos, afectados por el accidente nuclear de Chernobyl, que viven en orfanatos. En 2010, una familia de Villanueva de Aezkoa adoptó a estas dos hermanas que en octubre de 2022 se unieron al proyecto de Aspace en Roncesvalles. “No había trabajado nunca y me encanta porque me permite demostrar que soy capaz de todo. Sé llenar botes, sé empaquetar, sé organizar pedidos”, señala Ibahika. Sin embargo, algunas empresas, lamenta Ibahika, “nos discriminan porque creen que no sabemos hacer tareas, pero valemos igual que el resto”. Por ejemplo, su hermana,



Vlodymyra e Ibahika colocan las tarrinas de productos lácteos en bandejas.



Los productos lácteos de Aspace: yogures (tradicionales y cremoso), leche y kefir.

Vlodymyra, denuncia que realizaba cables para coches y “me despidieron sin darme ninguna explicación”.

Por eso, agradecen a Aspace su “sensibilidad” y que impulse proyectos sociales para personas con discapacidad. “Estoy encantada porque me han dado la oportunidad de demostrar de qué soy capaz. Vengo muy contenta porque aquí me siento en familia”, reconoce Vlodymyra. “Lo ves en sus caras. La alegría con la que trabajan revela lo positivo que es este proyecto para ellos. Reconforta mucho que estas personas se sientan realizadas”, confiesa Martín.

1.000 LITROS DE LECHE Iñaki Hualde es el más madrugador. De lunes a viernes, acude, a las

seis de la mañana, a la granja experimental que INTIA posee en Roncesvalles, donde la entidad pública promueve un sistema de pastoreo ecológico de vacuno. Iñaki transporta la leche recién ordeñada por los pastores –entre 300 y 500 litros– de los depósitos de la granja a los tanques de la fábrica de Aspace. A continuación, vierte con unas mangueras una cantidad exacta de leche en las tres cubas –de 50, 80 y 100 litros de capacidad– según el producto a elaborar. “Al hacer alimentos perecederos, que caducan en un mes, elaboramos lo que sabemos que vamos a vender”, indica Martín.

Iñaki calienta la leche a una temperatura concreta que se mantiene durante media hora para que se pasteurice. Por

ejemplo, el yogur ecológico, tanto el tradicional como el cremoso, se pasteuriza a 90-95°C y la leche entera, a 65°C. A continuación, la leche se deja enfriar lentamente, hasta unos 45 grados más o menos, y se añaden fermentos lácteos, todos de producción ecológica, que se revuelven en la cuba durante 15 minutos. Además, Iñaki programa el resto de máquinas de la fábrica.

A las siete y media, el resto del equipo llega a las instalaciones y se ponen los *trajes de faena* que Martín guarda minuciosamente en un armario *sellado* con un candado. “Cada día, les dejo las batas, camisetas, pantalones, zapatillas, guantes, gorros y mascarillas recién lavados en bolsas de plástico cerradas. No

“La alegría con la que vienen revela lo positivo que es este proyecto para ellos”

MARTÍN URTEA
Encargado de Aspace Biointegra

“No había trabajado nunca y me encanta porque demuestro que puedo con todo”

IBAHIKA JUANGO
Trabajadora de Aspace Biointegra

“Es importante que podamos trabajar donde nos queremos quedar a vivir”

IÑAKI HUALDE
Trabajador de Aspace Biointegra

“Cuando me dieron la oportunidad hace catorce años, no me lo pensé dos veces”

JUANJO LOREA
Trabajador de Aspace Biointegra

“Somos como todo el mundo, gente capaz de trabajar y cada día lo demostramos”

VLODYMYRA JUANGO
Trabajadora de Aspace Biointegra

pueden trabajar con la ropa que traen de casa porque en los procesos alimentarios sus exigencias sanitarias son muy estrictas. Higiene impecable”, asegura Martín.

El equipo, ataviado con los buzos, entra a la sala de elaboración y comienza a llenar los envases con la leche pasteurizada y fermentada que reposa en las cubas. Según el producto lácteo, Aspace utiliza tarrinas de vidrio y de papel de 135, 185, 325 y 670 gramos; cubos de plástico de cinco kilos y botellas de leche de un litro. “Utilizamos 1.000 litros de leche a la semana y queremos doblar, incluso triplicar la producción”, adelanta Martín. Calculen las tarrinas.

Las cajas de botes se introducen en la cámara de incubación, donde pasan entre cuatro y seis horas a unos 45°C. “Cuando los productos alcanzan el pH –el indicador de la acidez– que establecen los controles de calidad, los sacamos de la incubadora y los metemos en el frigorífico. Al día siguiente, está listo para mandarlo al cliente”, finaliza. ●