

## Queso y yogures con sabor a empleo social y a ecologismo

**El proyecto de Intia y Aspace Navarra promueve el empleo social y la sostenibilidad**

**Los trabajadores con discapacidad de la granja en Roncesvalles elaboran numerosos quesos y yogures**

**BOSCO HERNÁNDEZ**  
Roncesvalles

La mitad de un campo de fútbol. Esa es la cantidad de césped que pueden llegar a comer las 35 vacas de la granja de la Quesería Roncesvalles. Siete de ellas son nodrizas, es decir, se encargan de dar a luz a los terneros. Las otras 28 son las responsables de la producción de la leche que se utiliza para elaborar todos los productos que ofrece la quesería: yogur, mantequilla y quesos curados, frescos y para untar. Para conseguirlo se recogen 180.000 litros de leche al año.

Intia persigue la viabilidad de las producciones ecológicas, y Aspace da trabajo en el mundo rural a personas con discapacidad. Llevan trabajando juntos

desde 2010. El proyecto combina el pastoreo ecológico de ganado vacuno con el empleo de personas con discapacidad. Actualmente trabajan seis operarios en la instalación, y se encargan de la limpieza y la elaboración y distribución de los productos. Juanjo Lorea es uno de ellos. Su jornada empieza a las 7:30 de la mañana, y limpia toda la instalación para poder elaborar queso en las mejores condiciones. "Lo que más me gusta es que esta granja es una idea nueva. Buscamos trabajar eficientemente a la vez que ayudamos al medio ambiente", indicaba.

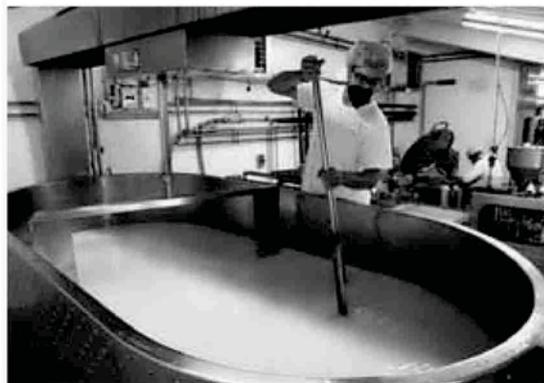
Al llevar once años trabajando en la granja, Daniel Villanueva es de los más veteranos del lugar. Un maestro quesero en toda regla que disfruta de todas las tareas que hay que realizar. Asier Bolívar Arias tiene 34 años y se alegra de haber empezado a trabajar en la granja hace dos meses. "Me apunté por probar y para ver si me gustaba y estoy encantado. Cada día hacemos una cosa distinta", comentaba. É es el encargado de transportar los productos hasta los clientes, pero de vez en cuando también se pone manos a la obra para ayudar a remover los quesos.

Si algo han demostrado estos trabajadores ha sido su dedica-



Los trabajadores de la quesería posan junto al presidente de Aspace en el centro, David Erice.

CORDOVILLA



Asier Bolívar, de 34 años, remueve la leche para hacer queso.

CORDOVILLA

ción y compromiso con el medio ambiente y con la producción de lácteos de manera ecológica. Es por eso que las autoridades también quisieron acompañarles en un día tan especial. A ellos y a las

otras protagonistas del evento: las vacas, que escucharon con gran atención las palabras de los participantes. Itziar Gómez, consejera de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra destacó la im-

portancia de continuar trabajando en la inclusión social de personas con discapacidad en el mundo laboral rural y de la sostenibilidad de la producción ecológica. Natalia Bellostas, directora gerente de Intia, quiso animar a otras producciones lecheras a embarcarse en el desarrollo de ganaderías de vacuno ecológicas.

En la granja no se desperdicia nada. David Erice, presidente de Aspace Navarra, lo tiene claro, y por eso destacó la importancia de la economía circular que abandera la quesería. Se aprovecha hasta el suero que sobra después de elaborar el queso porque se da de beber a las vacas, y el estiércol del establo se reutiliza para fertilizar los terrenos que lo necesiten. Como consecuencia, las vacas disfrutan de un entorno favorable, y nosotros somos los grandes favorecidos al degustar quesos, yogures y leche de primer calidad.