

Leche ecológica con sabor social en Orreaga/Roncesvalles

INTIA Y ASPACE NAVARRA IMPULSAN UN PROYECTO INNOVADOR E INCLUSIVO QUE COMBINA PASTOREO ECOLÓGICO DE 35 VACAS CON EMPLEO SOCIAL.

Un reportaje de Patricia Carballo Fotografía Javier Bergasa

Tras un año de trabajo de colaboración entre el Gobierno de Navarra, a través de la empresa pública INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias) y Aspace Navarra, ayer se presentó en Orreaga/Roncesvalles un proyecto innovador de vacuno de leche en pastoreo ecológico y su transformación en productos lácteos a través del empleo social.

Se trata de una finca demostrativa referente ubicada en el Pirineo navarro que busca analizar la viabilidad de un sistema de producción ecológica respetuoso con el medio ambiente, buscar mayor eficiencia y simplificación del empleo de la mano de obra, difundir el pastoreo moderno en vacuno lechero, dar un valor diferenciado al producto y mejorar la calidad de vida del ganadero. "Nos embarcamos en este nuevo reto con el fin de demostrar que es una opción atractiva para el desarrollo de ganaderías de vacuno lechero de pequeño tamaño asociadas a valorizaciones superiores del producto", expresó ayer Natalia Bellostas, directora gerente de INTIA.

Además de ser innovador y sostenible, este proyecto también incluye un componente social, ya que Aspace fomenta el trabajo de las personas con discapacidad en el entorno rural durante el proceso de transformación de esa leche de vacuno ecológica en productos lácteos. "Queremos que este proyecto sea el motor del cambio y una señal de entidad de Aspace, para dirigirnos hacia una gestión más ecológica, sostenible, de kilómetro cero, en economía circular, integrador de las personas y en un entorno rural", aseveró David Erice, presidente de Aspace, poniendo en valor el proyecto como modo de luchar contra la despoblación de zonas rurales.

SIETE EMPLEOS A pesar de que INTIA gestiona esta finca desde el año 1987, fue en 2010, a raíz de la jubilación del maestro quesero Nicolás Camino, cuando propuso a Aspace trabajar conjuntamente en las instalaciones de Berrokoborda en Roncesvalles. Así, durante nueve años, ambas entidades han desarrollado un plan basado en la producción y elaboración de queso de oveja latxa ecológico y convencional. Sin embargo, desde 2019 se ha gestado un nuevo proyecto de vacuno ecológico con el objetivo de revalorizar la leche de vacuno ecológica. Esta transición de ovino a vacu-



Daniel Villanueva (en el centro), junto a su sobrino y hermana, feliz por poder trabajar cerca de su casa.



Juanjo Lorea, de Garaioa, lleva 11 años en Aspace.



Desde 1994, hay 1.363 explotaciones vacunas menos.



Asier Bolívar Arias, ayer preparando el queso.



Javier Miranda (Fundación Caja Navarra) conversa con otro representante institucional.

no, según expuso Bellostas, viene dada, en parte, por la preocupación ante la disminución de explotaciones de vacuno de leche en Navarra (de 1.497 explotaciones en el año 1994 se ha pasado a 134). Asimismo, otro motivo es que "el consumo ecológico está creciendo y hay un nicho

enorme en el que se pueden instalar jóvenes", además de que "vemos que la producción de vacuno en leche basada en pasto se puede aplicar a otras zonas como Baztan".

Así, el proyecto parte de una explotación con 35 vacas adultas (28 productoras y 7 nodrizas) con 24 hectá-

reas para el pastoreo exclusivo y otras 24 para la producción de forrajes, que a su vez genera una previsión anual de 180 toneladas de leche de gran calidad.

INCLUSIÓN El proceso continúa en la quesería de Roncesvalles, donde siete

personas empleadas transforman esa leche en productos lácteos ecológicos como el yogur griego, la leche fresca, mantequilla o el queso de untar, tierno, fresco y curado. De esas siete, el 71% de los empleados cuenta con alguna discapacidad. Una de ellas es el vecino de Aurizberri-Espinal Daniel Villanueva. A sus 41 años, asegura que está feliz trabajando en Aspace, adaptándose a lo que toque hacer. "Lo tengo muy cerca de casa y hay muy buen ambiente entre los compañeros. Antes trabajaba en Aoiz y me pegaba más paliza", confiesa. Otro de los que trabaja en la quesería es Juanjo Lorea, vecino de Garaioa de 52 años. Asegura que le gusta hacer queso, pero lo que menos le gusta es limpiar todo. "Pero estoy bien contento, a ver si se promociona y se va conociendo, que eso es lo que hace falta para poder vender", asegura el empleado, que lleva 11 años en el mismo puesto de trabajo.

Un proyecto inclusivo, ecológico e ilusionante que demuestra que este tipo de modelo no solo es posible, sino que también es necesario. "Un modelo de desarrollo sostenible, tanto en lo social como en lo económico; que impulse una economía circular, descarbonizada y que garantice la conservación y restauración de la biodiversidad a la vez que genera empleo de calidad, y, en este caso además, con un valor social añadido", concluyó la consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Itziar Gómez.

EN CLAVE

- **Leche.** Las 35 vacas producen 180 toneladas de leche anuales.
- **Productos lácteos.** Siete empleados elaboran en la quesería yogur griego, la leche fresca, mantequilla o el queso de untar, tierno, fresco y curado.

LAS FRASES

DAVID ERICE "QUE SEA EL MOTOR DEL CAMBIO Y UNA SEÑAL DE ENTIDAD DE ASPACE"

Aspace apuesta por una gestión más ecológica, sostenible, de km 0, en economía circular e integrador.

NATALIA BELLOSTAS "ES UNA OPCIÓN ATRACTIVA PARA EL DESARROLLO DE GANADERÍAS DE VACUNO LECHERO PEQUEÑAS"

El proyecto de INTIA se basa en la experimentación aplicada y el asesoramiento a los ganaderos como herramientas para una función más sostenible.

"Es un modelo de desarrollo sostenible, tanto en lo social como en lo económico"

ITZIAR GÓMEZ
Consejera Desarrollo Rural y M. Ambiente