DIARIO DE NAVARRA

Fecha: 17/01/2024 Audiencia: 92.358 Sección: CONTRAPORTADA
Vpe: 3.312 € Tirada: 32.133 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: 7.140 € Difusión: 26.388 Ámbito: PRENSA DIARIA
Vpe portada: 7.140 € Ocupación: 46,38% Sector: INFORMACION GENERAL
Pág: 64

Huevos, leche, pollo, arroz y tomate son algunos de los alimentos de las 9 empresas acogidas a la Producción Integrada en Navarra. Con ellos, alumnos del CI Burlada elaboraron 7 preparaciones.

Alumnos del CI Burlada, técnicos en cocina y gastronomía, con un pincho preparado con alimentos de Producción Integrada de Navarra. J. GARZARON

Más de cerca del sabor de siempre

M. CARMEN GARDE
Burlada.

ENTRE el color negro y el blanco está el gris. Y entre la agricultura convencional y la agricultura ecológica se encuentra la producción integrada. Se trata de un modo de obtener alimentos cumpliendo normas medioambientales y de bienestar animal más rigurosas que en la producción habitual, pero sin llegar al extremo de la producción ecológica. La producción integrada debutó en Navarra hace ahora veinte años y, en estas dos décadas, ha sumado 9 empresas y 50 productores. Para celebrarlo, 25 alumnos del centro de formación profesional CI Burlada, en la rama de técnicos de cocina y gastronomía, prepararon ayer siete platos con alimentos de Producción Integrada de Navarra, acogidos bajo la marca Reyno Gourmet.

Los estudiantes echaron mano de productos del sello de calidad como son huevos, arroz, leche, yogur, queso, pollo y tomate. Con ellos, elaboraron croquetas de pollo y huevo, arancinis de arroz y boloñesa, arroz cremosos de verduras y queso, chupito de crema de ave y champiñones, wok de pollo con verduras y soja y arroz con leche han sido algunos de los pinchos, servidos por compañeros también de hostelería.

Más calidad, menos kilos

"La producción integrada nos acerca a los sabores de toda la vida", afirmó el consejero de Desarrollo Rural, José María Aierdi. El político aplaudió el esfuerzo adicional que supone para los productores trabajar en este sistema, en el que se prima la máxima calidad a costa de producir menos kilos o litros.

Diego Zugasti Laseca, técnico de control y certificación de la sociedad pública INTIA, puso varios ejemplos para realzar los exigentes requisitos del sello. Por ejemplo, citó que en una granja de pollos de producción integrada hay 12 pollos por metro cuadrado mientras que en convencional ese número supera los 20.

El director del centro educativo, Eneko Madinabeitia, se mostró orgulloso del trabajo desarrollado por los jóvenes para superar el reto de encargarse de una celebración, apostó por los "productos de calidad" de Navarra y por la sostenibilidad como "pilar" de la hostelería.

CLAVES

Las empresas adscritas a la producción integrada son: SAT Lacturale (leche, yogures, etc); Señorío de Sarría (leche); Avícola Abaigar (huevos); Huevos camperos Larraz; Grupo AN Avícola (carne ave); Pollos Kiko; Arroz de Navarra (El Alcaraván); Cultivos de Navarra SL Tomate de Artajona y Lacubegi (huevos).

CLAVE

PRODUCCIÓN INTEGRADA
"Es más exigente en normas ambientales que la convencional pero un poco menos que la ecológica"