



Participantes en la jornada celebrada este jueves en el centro de emprendimiento Coalea, en Pamplona.

NAVARRA REGISTRA LA CREACIÓN DE HASTA 120 COOPERATIVAS CADA AÑO

- Desarrollan su actividad en todos los sectores y por toda la geografía foral
- ANEL organiza el XII Encuentro de Emprendimiento Cooperativo, con la experiencia de 21 de esos negocios

✎ **Sagrario Zabaleta Echarte**
 📍 **Iñaki Porto**

PAMPLONA - La Asociación de Empresas de Economía Social de Navarra (ANEL) organizó ayer el XII Encuentro de Emprendimiento Cooperativo, *Nuevas cooperativas para la nueva Navarra*, celebrado por primera vez en el centro de emprendimiento Coalea, en Pamplona.

Su presidente, Ignacio Ugalde, recordó que la Comunidad Foral crea una media de entre cien y 120 cooperativas anuales, distribuidas en los diferentes sectores y por toda la geografía local. El año pasado se registraron 112 nuevos negocios, enmarcados en este modelo cooperativo, de los que 21 casos se presentaron en la mañana del jueves en el encuentro.

A continuación se detalla cada una de las 21 microcooperativas que se impulsaron en 2025 y que participaron en este acto: en algunos casos están ya operativas y en otros están trabajando para comenzar a desarrollar su actividad en breve.

Karekin Cultura, dedicada a la gestión cultural y diseño gráfico a través de Kati Leatxe y Estitxu Larrea.

IDC Multiservicios, que coordina gremios, estuvo representada por Uxua San Adrián.

Sésamo Tecnología, centrada en accesos inteligentes en cerrajería, de la que habló Suta Otoni.

1984 MERCH, enfocada en el diseño y merchandising, estuvo representada por David Erdozain.

Entredos carnes, impulsada por la carnicera Jessica Silva. AS Fisioterapia de la que explicó Mario Arancón.

Calderería CDM Esquíroz, especializada en un taller de calderería, es un negocio dirigido por Saúl Coba e Iván Yunga.

Los rostros de La despensa de Lumbier son Ana Ruiz y César Redín. Por su parte, Kinari es un restaurante que promueve Karen Harillo. Y Angélica Navarro y Margari Casimiro promueven Zaindu Sakana Cuida Sozietate Mikrooperatiboa. Autonivelantes Navarra ofrece soleras autonivelantes de la mano de Gorka Ederra.

Así Laura Unzue presentó Navarra Fisiovet, basada en fisioterapia y rehabilitación veterinaria. El cocinero David Nieto abordó su experiencia en Ardi Beltzak; y Karen Ruiz se centró en su negocio de construcción Integración Obras de Navarra. La boliviana Bertha Nogales, de familia repostera, mostró Delicias Artesanales, un negocio que está a punto de abrir en Pamplona.

Chapistas Berriainz Chapa y Pintura es el sueño de Luis Fabián Fajardo por su pasión por los coches. Junto a él estuvo Estefanía Mishel Chuchuca. También están pendientes de la apertura en el polígono Berriainz.

Guillermo Arana presentó Adimen Tech, que oferta formación y consultoría. Xabier Urizar y Alfredo Muruzábal han promovido Besamela ta pastela Sociedad Microcooperativa, una consultoría y prestación de servicios creativos audiovisuales y digitales. Gorka Elías hace trabajos de fontanería, calefacción, gas y calderas, con Tigor; y Maurici Cajal y Aroa Alonso van a prestar servicios de tatuaje, micropigmentación y perforación en Tafalla mediante la cooperativa Born Wild Tatto. Por último, Ángel Ederra enseñó su iniciativa Docencia Navarra.

“SÓLIDO Y DIVERSO” La cita contó con la asistencia del presidente de la Confederación Española de Cooperativas de Trabajo Asociado (COCETA), Luis Miguel Jurado. En su opinión, las iniciativas presentadas, confirman a la

Comunidad Foral como “un referente dentro del modelo cooperativo en el apoyo y promoción de nuevos negocios y proyectos emprendedores”. Y, por ello, consideró que el trabajo desarrollado en el campo del emprendimiento y fomento de nuevas empresas puede servir de ejemplo para otros territorios: “España tiene en Navarra la inspiración para construir un eco-

sistema cooperativo sólido, diverso y capaz de dar respuesta a los retos actuales”.

RECONOCIMIENTO El presidente de ANEL y director de Recursos Humanos y Asuntos Jurídicos de Tafalla Iron Foundry, Ignacio Ugalde, trasladó, por su parte, su reconocimiento a las personas emprendedoras por dar el paso de poner en marcha sus proyectos. “Detrás de cada iniciativa hay una decisión valiente ya que supone apostar por una idea propia y convertirla en realidad”, valoró.

Ugalde destacó que el cooperativismo representa “un marco idóneo” para desarrollar este tipo de proyectos “porque sitúa a las personas en el centro y permite construir empresas con visión de largo plazo”. También, agradeció la colaboración con la Administración. “El entendimiento y la coordinación con los servicios públicos que trabajan en la promoción de nuevas ideas de negocio ha sido y es clave para enriquecer el ecosistema empresarial”, afirmó.

La jornada incluyó una mesa redonda centrada en el emprendimiento, en la que se abordaron las claves para seguir fortaleciendo el ecosistema cooperativo y facilitar la creación de nuevas iniciativas empresariales. Participaron Uxue Itoiz, directora gerente de Cein; Iñaki Mendioroz, director general de Economía Social; Esther Fernández (SNE-NF); y Garbiñe Baserra, directora general de Transición Energética y Digital. ●

LAS FRASES

LUIS MIGUEL JURADO “NAVARRA ES LA INSPIRACIÓN EN COOPERATIVISMO”

El presidente de COCETA señaló que “España tiene en Navarra la inspiración para construir un ecosistema cooperativo sólido, diverso y capaz de dar respuesta a los retos actuales”.

IGNACIO UGALDE “ESTE MODELO DE NEGOCIO SITUÁ A LAS PERSONAS EN EL CENTRO”

El presidente de las Empresas de Economía Social de Navarra recordó una vez más que “el cooperativismo representa un marco idóneo para desarrollar los proyectos mostrados este jueves, porque sitúa a las personas en el centro y permite construir empresas con visión de largo plazo”.

Emprender en los pueblos

ANA, CÉSAR, DAVID Y ANGÉLICA APUESTAN POR LA ECONOMÍA SOCIAL PARA TRABAJAR EN COMERCIO, HOSTELERÍA Y CUIDADOS, RESPECTIVAMENTE

↳ Un reportaje de S. Zabaleta Echarte 📷 Fotografía Iñaki Porto

Al principio, aquella viuda de 85 años, que perdió a su esposo un año antes, se negaba a recibir cuidados de una persona desconocida. Pero, Angélica María Navarro López no entró como una cuidadora, sino como una amiga. Los tres días a la semana que pasan juntas pasean, charlan y comparten confidencias. "Es una relación bien bonita; ella combate su soledad y yo aprendo de ella", explica.

Esta profesional de los cuidados de 54 años ha impulsado su proyecto con Margari Casimiro de 62. La historia de Angélica con esta vecina oriunda de Sakana resume la esencia de Zaindu Sakana Cuida Sozietate Mikrokooperatiboa, una iniciativa de autoempleo y vocación social.

Angélica, que llegó a España desde Colombia en 2023, vive en Etxarri Arantzaz; y Margari, originaria de Argentina, reside en Alsasua. Ambas se conocieron en Rural Domus, un programa de atención domiciliaria impulsado por el Hospital San Juan de Dios y la Fundación Clínica Josefina Arregui. Tras esa formación, decidieron que el cuidado no solo debía ser profesional, sino también cooperativo. "Queremos brindar a las personas la oportunidad de ser cuidadas de forma digna y profesional en sus propias casas; y al mismo tiempo, trabajar en condiciones laborales de calidad", afirma Angélica.

Aunque la microcooperativa se constituyó el 29 de enero, estas emprendedoras ultiman los detalles para iniciar su actividad antes de agosto. Su catálogo de servicios abarca desde la zona de Ciordia hasta Irurtzun, incluyendo: atención integral (higiene, alimentación y movilidad); acompañamiento (apoyo emocional y social para combatir la soledad); respiro familiar (apoyo a cuidadores principales) y coordinación con servicios sociales comunitarios.

Un punto clave es que cuentan con la acreditación profesional, lo que permite que las familias que contratan sus servicios puedan acceder a subvenciones públicas. Su sede física se encuentra en la propia Clínica Josefina Arregui, que no solo les cede el espacio, sino que colabora en la derivación de pacientes que requieren atención domiciliaria al alta. Conscientes de la realidad sociolingüística de Sakana y debido a las exigencias desde los servicios sociales, Angélica

"Queremos cuidar a las personas mayores de manera digna para que sigan en sus pueblos"

ANGÉLICA MARÍA NAVARRO
Cuidadora, 54 años

"No queríamos que la calle Mayor de Lumbier se quedara sin comercios"

CÉSAR REDÍN
Comercial, 49 años

"Trabajamos de viernes a domingo en la posada, y por las noches damos pizzas artesanas únicas"

DAVID NIETO
Cocinero, 44 años

explica que ya están trabajando para superar la barrera del idioma: "Estamos en proceso de aprender euskera y realizar formaciones". Su próximo paso será visitar los ayuntamientos de la zona para darse a conocer su proyecto.

LUMBIER
Nuevo Coviran
Ana Ruiz y César Redín

César Redín Aristu, de 49 años y de Lumbier, y Ana Ruiz Rada, de 44 y del barrio pamplonés de la Rotxapea, presentaron ayer su oportunidad de negocio en forma de microcooperativa: La despensa de Lumbier. La idea de esta pareja surgió de una coincidencia de factores: el cierre por jubilación de uno de los dos supermercados, un Coviran, y el próximo cese de actividad, también por jubilación, de la carnicería Burguete. Ante la posibilidad de que la calle Mayor se quedara vacía de negocios, la pareja decidió actuar. "Nos daba pena ver que este espacio se pudiera quedar desértico", indica César.

"Si cerraba un supermercado y no había relevo, el pueblo perdía un ser-



La pareja compuesta por Ana Ruiz y César Redín han fundado La despensa de Lumbier.



David Nieto, de Ardi Beltzak Sociedad Microcooperativa.



Angélica Navarro, de Zaindu Sakana Cuida Sozietate Mikrokooperatiboa.

rente de producto local, con trato personalizado.

GAZTELU
Herriko Ostatua
Dos cocineros

David Nieto, originario de Catalunya, y Miguel Bonachera, oriundo de Almería, se conocieron en la parte vieja de Donosti hace diez años. Ambos cocineros, el primero tiene 44 años y el segundo, 35 se han embarcado en un negocio juntos de hostelería en un pueblo de apenas cien habitantes.

Han optado por la economía social y hace un año constituyeron la microcooperativa Ardi Beltzak para dirigir el Herriko Ostatua de Gaztelu (Donamaria) entre Pamplona e Irun. David ya llevaba tres años al frente de este negocio, cedido en alquiler por el Ayuntamiento de Donamaria, pero en 2025 decidió dar impulso al local, y llamó a su amigo Miguel.

Su propuesta de mediodía se basa en una cocina de base tradicional pero con un sello distintivo: protagonismo de la casquería, con un guiño a los sabores de siempre; producto local, como bacalao, cerdo y cordero; y fusión con respeto -platos que, partiendo de sabores reconocibles, ofrecen una experiencia "diferente a todo lo que hay alrededor", especifica David-. Para dinamizar las noches y ofrecer una alternativa más económica, estos emprendedores construyeron su propio horno de leña; y a través de Miguel, las pizzas artesanas son el reclamo de los fines de semana.

Abren de viernes a domingo, y acuden visitantes de Irun, San Sebastián o Pamplona, así como vecinos y vecinas de Malerreka y Baztan. También fomentan la cultura, con presentaciones de libros y conciertos, además de torneos de mus. ●

viceo esencial", comenta Ana. El nuevo establecimiento se ubicará en el nº 32 de la calle Mayor, el local que actualmente ocupa la carnicería Burguete. Tras el cierre de este establecimiento a finales de abril, Ana y César comenzarán las reformas en mayo con el objetivo de abrir sus puertas entre junio y julio. Aunque el sector

es nuevo para ellos como propietarios, ambos cuentan con una trayectoria sólida. Ana comenzó en un supermercado a los 19 años y, tras dos décadas en logística de transporte, dejó su empleo hace apenas unos días. César aporta la experiencia comercial de 18 años en la venta de coches. Ana y César resaltan que van a ser un refe-