

NAVARRA | ANUARIO 'ALIMENTOS DNAVARRA'

## Las claves del sector agroalimentario navarro

Diario de Navarra presentó ayer en la CAT de Tudela su primer anuario 'Alimentos DNavarra' dedicado a este sector clave de la economía de la Comunidad foral

**DIEGO CARASUSÁN**  
Tudela

Recoger el trabajo de los distintos agentes implicados en el sector agroalimentario de la Comunidad foral. Este es el objetivo del anuario 'Alimentos DNavarra' que ayer se presentó en la Ciudad Agroalimentaria de Tudela (CAT).

Se trata de una nueva apuesta editorial de Diario de Navarra y el Grupo La Información, elaborado por Brandok Comunicación con la colaboración de Alinar (Asociación de Industrias Agroalimentarias de Navarra, La Rioja y Aragón), y que nace con la vocación de convertirse en la carta de presentación de un sector clave en la Comunidad foral. Un sector que emplea a 27.500 personas, suma el 7,5% del valor añadido bruto de la economía navarra, y representa el 15% de todas sus exportaciones.

Así lo puso de manifiesto el director general del Grupo La Información, José Manuel Erro, en la apertura de la presentación de 'Alimentos DNavarra', quien indicó que con esta iniciativa "queremos mostrar nuestro compromiso con la industria agroalimentaria, una industria que fija población, cohesiona el territorio, redistribuye la riqueza en toda la Comunidad, integra inmigración y contribuye al bienestar social".

A la cita acudió la consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno foral, Itziar Gómez, quien calificó al agroalimentario navarro como un sector "pujante, vertebrado por un tejido empresarial líder en su ámbito, y que cuenta en su base con una materia prima de altísima calidad". En este sentido, Gómez destacó la apuesta del Gobierno de Navarra por proyectos de innovación que, entre 2010 y 2020, movilizaron 5,3 millones de euros en ayudas; y en la labor que realizan "organismos referentes en investigación que agrupan a 500 profesionales y cuya aportación será piedra angular del futuro del sector".

### Colaboración e innovación

La jornada, a la que acudieron más de 50 invitados, fue presentada por Belén Galindo, responsable de Comunicación del Grupo La Información, y contó con la celebración de dos mesas redondas.

La primera de ellas, titulada 'La industria conectada', fue moderada por la representante de la CAT, Isabel Violade. En ella participaron el director gerente de Alinar, Diego Galilea; la técnica de INTIA-Reyno Gourmet, Maité Gabilondo; y el director de E.Leclerc Pamplona, Horacio Hidalgo.



Asistentes a la presentación del anuario 'Alimentos DNavarra' celebrada ayer en la Ciudad Agroalimentaria de Tudela (CAT).

BLANCA ALDANONDO



CON EL ANUARIO De izquierda a derecha, detrás: Ana Laguna Barbería, Isabel Violade Pérez, Maité Gabilondo Areta, Lorenzo Sarratea Azkarraga y Guillermo Agorreta Sánchez. Delante: Fermín Gorraiz Etxamendi, Cayo Martínez Sainz, Itziar Gómez López, José Manuel Erro Miranda, Diego Galilea San Martín y Horacio Hidalgo Pizarro.

debe, entre otros factores, a los problemas de comercialización en fresco de esta variedad con respecto a otras. "En la gran distribución, la alcachofa blanca de Tudela tiene muy poca vida útil, ya que en 3 o 4 días pierde la imagen tan bonita que tiene nada más ser cortada, mientras que otras variedades aguantan 15 días sin ningún problema", explicó Agorreta. "La venta directa es una opción, pero alimentar a la gran población de esa forma es inviable", reconoció.

Fermín Gorraiz, de la IGP Ternera de Navarra, calificó la situación de la ganadería como "crítica" debido al aumento de los costes de producción, sobre todo en el precio del pienso. "Para compensar esto tendríamos que subir entre 40 y 50 céntimos el kilo de carne, pero si lo hacemos no vamos a poder vender lo que estamos produciendo", dijo Gorraiz, quien hizo referencia al citado cambio de tendencia en los consumidores. "Cuando escucho eso de 'carne vegana' me chirrían los oídos. Los que queremos comer carne, contamos con un producto muy bueno, y quien no quiera comer carne, que no lo haga, pero que no llame carne a eso que come porque no lo es", indicó Gorraiz, quien abogó por ahondar en la educación escolar "en cuestiones claves como es la alimentación".

Lorenzo Sarratea, de la DOP Queso del Roncal, continuó con el argumento de Gorraiz y quiso responder "al mensaje que nos pone a los ganaderos como si fuéramos lo peor de lo peor cuando, gracias a nuestra labor, colaboramos al mantenimiento del entorno natural y de los pueblos". "El tiempo pondrá a cada uno en su sitio. Lo que no sé es si aguantaremos tanto tiempo para ello, aunque seguro que lucharemos como lo hemos hecho siempre", afirmó Sarratea.

Galilea destacó que las industrias agroalimentarias "tienen, desde su origen, un marcado ADN asociativo que debe servir para dar estabilidad a una cadena de valor que está muy tensionada".

Hidalgo puso como ejemplo la colaboración entre distribuidores y proveedores, "con la que buscamos lo mejor para las dos partes y, sobre todo, para el cliente", dijo.

Por su parte, Gabilondo hizo referencia a la importancia que la citada colaboración tiene para las Pymes agrupadas en INTIA-Reyno Gourmet. "Para estas empresas es fundamental el apoyo en la gestión, el control y la promoción que realizamos de ellas, como su presencia agrupada en las principales ferias del sector", destacó.

Los tres ponentes también resaltaron la importancia de la innovación para responder a los retos presentes y futuros. Así, Galilea apuntó que las grandes empresas del sector impulsan a las Pymes a lanzarse a nuevos proyectos, "y todo gracias a que se comparte el conocimiento entre todas ellas".

Gabilondo indicó que INTIA está trabajando en 40 proyectos de innovación y en "atender las demandas del nuevo consumidor". Al respecto, Hidalgo señaló que la pandemia "ha cambiado los hábitos de consumo potenciando los productos veganos, ecológicos y de kilómetro cero", y destacó que el cliente de Navarra "valora mucho el producto de la tierra y entiendo que esa es una forma de ha-

cer crecer la riqueza de la Comunidad foral, y eso es algo que no ocurre en todos los territorios".

### Los sabores de Navarra

La segunda mesa redonda, titulada 'Sabores de Navarra', fue moderada por la vicepresidenta primera de la Academia Navarra de Gastronomía, Ana Laguna. En ella se pusieron de relieve algunos de los problemas a los que se enfrentan los productores de emblemas de la gastronomía navarra como la alcachofa blanca de Tudela, la ternera, o el queso del Roncal.

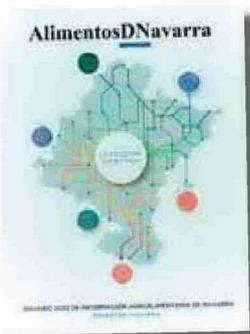
Así, Guillermo Agorreta, de la IGP Alcachofa de Tudela, indicó que en los últimos 3 o 4 años la producción de este cultivo ha descendido un 30%. Según explicó esto se



## ANUARIO 'ALIMENTOS DNAVARRA' | NAVARRA

### Un anuario gratuito por y para las empresas agroalimentarias

• Se puede conseguir a través de sociedades empresariales del sector; solicitándolo en [www.mundodn.es](http://www.mundodn.es); o en las oficinas de Diario de Navarra



Anuario 'Alimentos DNavarra'.

#### LAS DIEZ MAYORES EMPRESAS DEL SECTOR

Nombre	Localidad	Facturación (en millones)	N de trabajadores
AN S. Coop	Aranjuren	639	416
UVESA	Tudela	488	1.594
Ultracongelados Virto	Azagra	366	681
Aceites Sandúa Group	Ablitas	278	n.d.
Monbake (Bertys)	Aranjuren	263	1.494
Viscofán	Aranjuren	229	830
AN Avícola Mérida	Mérida	216	301
Agotzaina	Arbizu	214	52
Congelados de Navarra	Arguedas	208	757
Vega Mayor	Milagro	175	30

Datos: Base de datos Sabi y otros. Datos 2020.

DN Tudela

La distribución del anuario 'Alimentos DNavarra' será gratuita, y las empresas agroalimentarias interesadas podrán recogerlo en sociedades y asociaciones empresariales del sector. Además, podrán pedir la publicación a través de Mundo DN ([www.mundodn.es](http://www.mundodn.es)) y recogerla en las oficinas de Diario de Navarra de la calle Zapatería número 49, de Pamplona; en las oficinas del periódico de Tudela y Estella; o recibirla en una dirección específica.

Por otra parte, para los más interesados en este sector, Diario de Navarra realiza también un boletín digital 'Alimentos DNavarra' que contiene las informaciones más relevantes del sector y al que se pueden suscribir a través de la página web.

#### Su contenido

La estructura de este primer anuario incluye un reportaje sobre la primera edición de los Premios ADN a la industria agroalimentaria que organizó DN Management en noviembre de 2021.

También plasma un balance del sector en 2021 con estadísticas, un 'Quién es quién' con los empresarios y directivos claves y un primer intento por realizar un ranking con las 50 mayores empresas del sector, que toca ahora ir depurando para completarlo con la colaboración del sector y corregir así seguras ausencias para próximas ediciones.

La publicación hace un repaso al pasado año segmentado por sectores: agricultura, ganadería, transformados vegetales, vinos y licores y miscelánea. De cada sector se tratan los hitos más relevantes y las principales noticias publicadas en Diario de Navarra. Por otra parte, se tratan las tendencias de cada sector, la innovación, la sostenibilidad, el relevo generacional o la implicación femenina.

El anuario 'Alimentos DNavarra' finaliza con las Expectativas 2022 en las que 20 personalidades del sector dan su opinión sobre este año en el que nos encontramos.

La publicación incluye también 9 artículos de opinión de personas representativas, entre ellas, la presidenta del Gobierno de Navarra, María Chivite; el consejero de Desarrollo Económico y Empresarial del Ejecutivo foral, Mikel Irujo; el presidente de la Unión de Cooperativas Agroalimentarias de Navarra (UCAN), José Mari Martínez; o el presidente de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España, Alberto Jiménez, entre otros.

