



Copia del decreto de Carlos III que establece la celebración de la Lotería en 1763. CORDOVILLA



La encomienda de la administración de Lotería de Pamplona a Antonio Gambell. CORDOVILLA



El sumario donde apareció el billete de lotería. JOSÉ CARLOS CORDOVILLA

mano derecha de Carlos III, manda en 1764 a Pamplona implantar el juego en la capital y otros pueblos de la región.

Unos 370.000 procesos

A lo largo de un cuarto de siglo, Chocarro y sus compañeros en Scriptum (hoy son Loli Barragán Domeño, Beatriz Tanco Martínez, Rosa Buey Plano y Miguel Bañales Leoz) han hallado en los procesos que catalogan un poco de todo: croquis de retablos, planos de terrenos, esquemas sobre cómo se dividían los términos... “El año pasado nos salió una Compostelana (el documento que acredita que se había completado el Camino de Santiago). Las encontraron en la cartera de un peregrino de Legazpia que murió en Pamplona en la segunda mitad del siglo XVII”.

No es extraño que abunden hallazgos curiosos, dada la magnitud de la tarea que han acometido: en el Archivo se guarda un fondo de 370.000 procesos judiciales, una enormidad de historias de todo tipo y condición. “Poco ha cambiado desde 1524 a hoy. Están los mismos delitos. En el siglo XVI, como hoy, hay violencia de género, violaciones a niñas, mil cosas”, señala Mercedes Chocarro, que detalla que los sumarios de aquellas épocas, sobre todo los criminales, “retratan todo al completo. Al acusado te lo describen al detalle, sus marcas, sus color de ojos, su altura, el tono de piel...”

Antiguamente, si un investigador quería leer un sumario como el de Piedramillera, debía consultar los 170 libros de inventario que existían, y rastrear uno a uno, hasta dar con el que querían. Las fichas que ha elaborado el equipo de Scriptum permiten ahora que a los investigadores les baste con introducir en el ordenador términos clave (el delito o el nombre del pueblo, por ejemplo) para que aparezcan en la pantalla todos los procesos relacionados con ellos y donde encontrarlos. “No se ha hecho en España, y quizá ni siquiera en Europa, un trabajo de catalogación como éste”, afirma.

Se trata de una labor que se puso en marcha ya en 1985 cuando Carlos Idoate, director del servicio de Patrimonio Histórico entonces, y el archivero e historiador Luis Javier Fortún “se dieron cuenta de que era una documentación fácil de describir porque siempre tiene la misma estructura”. La empresa Scriptum se ha ido encargando del trabajo después de ganar los sucesivos concursos públicos que ha convocado la Administración. “Tenemos que hacer cada vez mejor los proyectos, pero la experiencia cuenta. Somos historiadores, navarros, conocemos la toponimia y la historia al dedillo, estamos especializadas en paleografía y diplomática y podemos leer cualquier tipo de letra, medieval o de otra épocas...”

El equipo, en todo caso, no se ha limitado a redactar fichas. “Antes los procesos se guardaban en unos fajos enormes, depositados en horizontal en las estanterías, atados con cuerdas, y con una cartela enorme con el año y algún dato más”, recuerda Chocarro. Por eso, a la vez que iban describiendo el contenido de esos documentos, lo primero que hicieron fue sacarlos de los fajos, ordenarlos y llevarlos a carpetas para que estuvieran en mejores condiciones. Incluso tuvieron que buscar una serie paralela, con todos los documentos que se habían sacado de su lugar en algún momento pero no habían vuelto. “Era casi tan grande como la principal”.

Comenzaron catalogando los procesos del Consejo Real, el tribunal superior del reino, regido por cuatro secretarías. “Era lo más atrayente”. Después fueron a los procesos de la Corte Mayor, el tribunal de primera instancia que estuvo en Navarra desde 1524 hasta 1836. Fueron avanzando primero por escribanías, por cada una de las ocho en que estaba dividida. Después ya fueron trabajando por siglos. Ahora ha llegado ya al siglo XIX y es probable que el trabajo lo tengan acabado el próximo año. “Es día será una fiesta”, adelanta Chocarro.

Pamplona aspira a ser “referente europeo” con su primer Ekomercado

Los agricultores ofrecerán sus productos los primeros sábados de cada mes en la antigua estación de autobuses

Efe. Pamplona

Pamplona pondrá en marcha su primer Ekomercado el 7 de marzo en los andenes de la antigua estación de autobuses, donde ofrecerá al público, sin intermediarios, productos de la región frescos y de temporada, con lo que aspira a convertirse en un referente europeo en comercio ecológico. Las mañanas de los primeros sábados de cada mes, productores y agricultores navarros contactarán con los consumidores, que en esta primera edición podrán elegir entre los productos que ofrecerán los 22 puestos participantes.

El presidente del Consejo de la

Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN), Edorta Lezáun, comentó en rueda de prensa que desde hace tiempo su objetivo es conseguir dar “un cambio en el modelo agrario y el modelo de consumo” y que este Ekomercado “puede ayudar a potenciarlo”. Para Lezáun, la agricultura ecológica es una de las herramientas “indispensables” para afrontar los nuevos retos futuros que se plantean. “Nos necesitamos entre los agricultores y los consumidores”, “juntarnos”, “empoderarnos” y empezar a hacer una política “de todos los días con el carrito de la compra”, frente a las “barreras” externas que existen, ha añadido.

Esta iniciativa, que se ha llevado a cabo con la colaboración de la sociedad pública INTIA, el Ayuntamiento de Pamplona y el Gobierno de Navarra, además está subvencionada en un 90 % por fondos europeos a través del Programa de Desarrollo Rural de la Comuni-

dad Foral.

En esta línea, la directora gerente de INTIA, Natalia Bellostas, comentó que este proyecto supone una “oportunidad única” para Pamplona de fomentar los “vínculos entre lo rural y lo urbano”, que podría convertir a la capital de Navarra en “referente a nivel europeo”, a la altura de otras ciudades como Copenhague. “Si Pamplona puede, lo hará”, respondió a Bellostas la concejala del Área de Comercio, Ana Elizalde, que le agradeció el reto, para seguidamente asegurar que al Ekomercado le seguirán más actividades.

“Consumamos primero lo más cercano”, dijo por su parte el director general de Desarrollo Rural, Fernando Santafé, que manifestó que “gracias al esfuerzo y la perseverancia de nuestros agricultores y ganaderos”, los productos navarros son un aval porque “cumplen con los más altos estándares de calidad” y seguridad.



Natalia Bellostas, Ana Elizalde, Fernando Santafé y Edorta Lezáun, en la presentación. J.C. CORDOVILLA

El Baserriberry, la opción de Navarra en el Campeonato de Tapas

El restaurante pamplonés competirá en el certamen organizado por Hostelería de España

DN. Pamplona

El restaurante pamplonés Baserri Berri ha sido elegido para representar a la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra en el I Campeonato oficial de Tapas

y Pinchos de España.

Organizado por Hostelería de España, este campeonato reunirá a distintos establecimientos representantes de varias asociaciones y federaciones provinciales de hostelería del país, quienes se enfrentarán por ganar el premio. La competición se celebrará el próximo 25 de marzo en la Escuela Superior de Hostelería de la Casa de Campo (Madrid), y es el campeonato oficial de referencia a nivel estatal para las asocia-

ciones y federaciones que forman parte de Hostelería de España, la organización empresarial que representa a los restaurantes, bares, cafeterías y pubs de nuestro país.

El día del campeonato, en una primera fase los participantes se dividirán en diferentes grupos, cada uno de tres participantes, quienes elaborarán su tapa o pincho y, tras la valoración del jurado, saldrá elegido un ganador por grupo. En una segunda fase competirán los ganadores de la primera fase, de la cual se escogerán el primer, segundo y tercer ganadores, también a través de la valoración del jurado. En esta fase cada concursante contará con 30 minutos para la elaboración y emplatado de la tapa o pincho, que será evaluado por un jurado experto a la vista del público.

VECINOS



Patxi y Edorta se dedican a producir alimentos ecológicos y contemplan el futuro con preocupación, como el resto del sector primario

✎ **Kepa García**
 ■ **Oskar Montero**

PAMPLONA – Los dos comenzaron a producir alimentos ecológicos hace unos 20 años, cuando por aquí ni se hablaba del asunto ni los consumidores se interesaban lo más mínimo por unos productos más caros y que se asociaban a personas muy sensibilizadas. La perspectiva ha cambiado y aquellos ganaderos y agricultores que se lanzaron a explorar nuevos mercados pueden mirar al futuro con algo más de optimismo que otros.

Edorta Lezáun, de Lácara (Valle de Yerri) es viticultor; Patxi Antxorena, de Garralda, produce carne de vacuno y patatas con los certificados pertinentes. Ambos pertenecen al Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK), una entidad pública encargada del control y certificaciones, que además fomenta la comercialización de los productos ecológicos.

Con este objetivo de promocionar este sector, los dos acudieron ayer a la presentación de una iniciativa para poner en marcha un mercado mensual con productos ecológicos en la vieja estación de autobuses, donde expusieron algunas consideraciones sobre la actual situación del sector primario. "No creo que los grandes tractores que se han visto en las últimas manifestaciones sean la imagen representativa de los agricultores. Debemos saber adaptarnos y ofrecer productos de calidad que el consumidor sepa valorar. Esa es la salida, no las protestas", comentó Lezáun. En su caso, comenzó exportando vino ecológico a los países

Comida ecológica, una apuesta con futuro

Patxi Antxorena y Edorta Lezáun, con una cesta de productos ecológicos.

SIGUIEN PÁGINA 38 >

► VIENE DE PÁGINA 37

ses del norte de Europa cuando aquí no se demandaba tal producto, pero ahora la situación ha cambiado. Sobre si la supervivencia de la ganadería y la agricultura tradicionales están en juego en la actualidad, señaló una posibilidad para evitar que los precios acaben con los métodos tradicionales de producción de los alimentos en Navarra. "El modo rural se sostendría si los urbanistas compran productos de la tierra".

La sonrisa de Patxi Antxorena demostraba estar conforme con la afirmación del viticultor. En su caso, cría y cuida a 50 vacas madres, igual que lo

"El mundo rural será sostenible si los 'urbanistas' compran productos de la tierra"

EDORTA LEZÁUN
Viticultor

hacían sus padres, en los pastos de la Aezkoa. También siembra hectárea y media de patata de semilla que posteriormente comercializa, tanto fresca como en formato chips. Es el único encargado de la explotación de Garralda y no le parece muy bien el sistema de ayudas de la PAC, que "al final beneficia a las grandes explotaciones y se olvidan de los pequeños ganaderos".

Los dos creen que la agricultura ecológica se ha convertido en una de las herramientas indispensables para afrontar los nuevos retos, tanto en el tema del cambio climático, como en el despoblamiento o la soberanía alimentaria.

"NOS NECESITAMOS" Se sienten orgullosos de ser los productores de los alimentos que la sociedad necesita –"nos necesitamos entre agricultores y consumidores", comentó Lezáun– y consideran importante disponer de un sitio donde vender directamente y concienciar a los consumidores de la importancia del consumo directo y de cercanía. ●

LA VIEJA ESTACIÓN ACOGERÁ UN MERCADO MENSUAL DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

● La inauguración será el 7 de marzo y se celebrará los primeros sábados de cada mes ● Los consumidores podrán adquirir sin intermediarios productos frescos

✎ Kepa García
📷 Oskar Montero

PAMPLONA – Los andenes de la antigua estación de autobuses de Pamplona acogerán el primer sábado de cada mes el *Ekomercado*, un mercado de productos ecológicos sin intermediarios entre productores y consumidores impulsado por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK) con INTIA como socio y la colaboración del Ayuntamiento.

La primera cita será el próximo 7 de marzo con una veintena de puestos y, además, el jueves 5 se celebrará un *Ekoencuentro* en Geltoki, con una clase magistral de cocina a cargo de chefs navarros a la que seguirá una cena elaborada con productos ecológicos.

En principio, los mercados ecológicos tendrán lugar hasta finales de año, pero la pretensión de CPAEN es que esta iniciativa tenga continuidad en el tiempo. Los productos serán frescos y de temporada y variarán en cada edición dependiendo de la estación del año en la que se produzca.

Edorta Lezáun, presidente del Consejo de la Producción Agraria, fue el encargado de presentar ayer en rueda de prensa la puesta en marcha de esta iniciativa junto a Natalia Bellostas, directora gerente de INTIA; la concejala delegada de Gobierno Estratégico, Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Pamplona, Ana Elizalde; y el director general de Desarrollo Rural del Gobierno foral, Fernando Santafé.

El representante de CPAEN destacó que "desde hace tiempo vemos la necesidad de articular medidas y puntos donde nos podamos encontrar los consumidores y los productores" y señaló que el *Ekomercado* es "una herramienta que nos puede ayudar a potenciar un cambio en el modelo agrario y de consumo".

En este mismo sentido, Natalia Bellostas puso en valor el *Ekomercado*, cuyo objetivo es "apoyar a que las personas productoras se alien y establezcan sinergias



De izquierda a derecha, Bellostas, Elizalde, Santafé y Lezáun.

para poder comercializar de manera conjunta". La gerente de INTIA destacó "la gran oferta ecológica que hay en Navarra" y apostó por "posibilitar que los consumidores vean que existe, con el reto de convertir a Pamplona en un referente europeo, a la altura de ciudades como Copenhague.

RETO PARA PAMPLONA "Si Pamplona puede, lo hará", respondió la concejala del área de Comercio, Ana Elizalde, que "recogió el guante" y agradeció a Bellostas el reto propuesto, para seguidamente asegurar que al *Ekomercado* le seguirán más actividades y que confía que "cumpla con los objetivos marcados" y tenga el "efecto multiplicador" esperado.

Elizalde valoró el "interés" de esta iniciativa por lo que supone para la ciudad, ya que, según dijo, "va a contri-

"Si Pamplona puede, se convertirá en un referente europeo en el sector"

ANA ELIZALDE
Concejala de Turismo

"Es una oportunidad única para fomentar los vínculos entre lo rural y lo urbano"

NATALIA BELLOSTAS
Gerente de INTIA

"Hay que animar a consumir productos de temporada, fresco y local"

FERNANDO SANTAFÉ
Director de Desarrollo Rural

buir de forma decisiva para favorecer la promoción y comercialización de productos agrarios ecológicos de manera directa entre productor y consumidor".

La concejala se mostró satisfecha con la propuesta de "facilitar la venta de estos productos en un espacio tan céntrico y visible como la antigua estación de autobuses es una manera de mejorar el conocimiento de la población en general sobre este tipo de productos y así incentivar su consumo", resaltó.

PRIMERO, LO MÁS CERCANO "Consumamos primero lo más cercano", señaló por su parte Fernando Santafé, quien manifestó que "gracias al esfuerzo y la perseverancia de nuestros agricultores y ganaderos", los productos navarros son un aval porque "cumplen con los más altos estándares de calidad" y

seguridad.

El director general de Desarrollo Rural, valoró "la amplia oferta y volumen de productos ecológicos que disponemos en Navarra, un fiel reflejo en nuestra diversidad y riqueza" y animó al consumo de temporada, fresco y local. "Gracias al esfuerzo y perseverancia de nuestros agricultores y ganaderos tenemos una variedad de alimentos que cumplen con los más altos estándares de calidad, que respetan los ciclos naturales y favorecen la sostenibilidad del medio".

Según explicaron, el 7 de marzo se realizarán diversas actividades con motivo de la inauguración del primer mercado ecológico, como una kalejira y la actuación de un DJ. Dos días antes, se celebrará una cena elaborada por el cocinero Javier Díez Zaldueño, del restaurante Alhambra. ●

La ciudad de Iruñea pondrá en marcha su primer Ekomercado el próximo 7 de marzo en Geltoki –en concreto, en los andenes de la antigua estación de autobuses–, donde ofre-

cerá al público, sin intermediarios, productos de la región frescos y de temporada, con lo que aspira a convertirse en un referente europeo en comercio ecológico.

GARA | IRUÑEA

El Consejo de Producción Agraria Ecológica de Nafarroa (CPA-EN), Edorta Lezáun, presentó ayer en Geltoki el Ekomercado, un proyecto para crear el primer mercado de producto ecológico, local, fresco y de temporada de Iruñea.

Las mañanas de los primeros sábados de cada mes, productores y agricultores navarros contactarán directamente con los consumidores, que en esta primera edición podrán elegir entre la amplia gama de productos que ofrecerán los 22 puestos participantes. Lezáun comentó en rueda de prensa que desde hace tiempo su objetivo es conseguir dar «un cambio en el modelo agrario y el modelo de consumo», y que este Ekomercado «puede ayudar a potenciarlo».

Para Lezáun, la agricultura ecológica es una de las herramientas «indispensables» para afrontar los nuevos retos futuros que se plantean. «Nos necesitamos entre los agricultores y los consumidores», «juntarnos», «empoderarnos» y empezar a hacer una política «de todos los días con el carrito de la compra», frente a las «barreras» externas que existen.

Esta iniciativa, que se ha llevado a cabo con la colaboración de la sociedad pública INTIA, el

Iruñea aspira a ser un «referente europeo» con su primer Ekomercado

Ayuntamiento de Iruñea y el Gobierno de Nafarroa, además está subvencionada en un 90% por fondos europeos a través del Programa de Desarrollo Rural del herrialde.

En la misma línea, la directora gerente de INTIA, Natalia Bellos-

tas, explicó que este proyecto supone una «oportunidad única» para Iruñea de fomentar los «vínculos entre lo rural y lo urbano», que podría convertir a la ciudad en «referente a nivel europeo», a la altura de otras urbes como Copenhague.

«Si Pamplona puede, lo hará», respondió a Bellostas la concejala del Área de Comercio, Ana Elizalde, que recogió «el guante» y le agradeció el reto propuesto, para seguidamente asegurar que al Ekomercado le seguirán más actividades y que confía en

que «cumpla con los objetivos marcados» y tenga el «efecto multiplicador» esperado.

«Consumamos primero lo más cercano», insistió por su parte el director general de Desarrollo Rural, Fernando Santafé, que manifestó que, «gracias al esfuerzo y la perseverancia de nuestros agricultores y ganaderos», los productos navarros son un aval porque «cumplen con los más altos estándares de calidad» y seguridad. Comprar alimentos en este Ekomercado, indicó, supone «dejar buena parte del valor» del proceso de comercialización en el productor, contribuyendo a que perciban unos «precios dignos por su trabajo» y a que «permanezcan en nuestros pueblos y comarcas», afectadas por el «despoblamiento».

Por último, Lezáun anunció que los productos, al ser «frescos y de temporada», variarán en cada edición del Ekomercado dependiendo de la estación del año en la que se produzca, y comentó que este «proyecto piloto» está pensado para que dure hasta finales de año pero «el reto es que esto continúe».



Presentación en Geltoki del Ekomercado de Iruñea. Jagoña MANTEROLA | FOKU