

PRODUCTOS DEL PAÍS RUTAS Y VISITAS



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	8
ARABA	12
1. Un rebaño de la Llanada	14
2. Quesos y abejas a los pies de Gorobel	22
3. Legumbres de altura	28
4. Un trujal en la Rioja	34
5. El valle salado	40
BIZKAIA	46
6. Hacia la soberanía alimentaria	48
7. Ganado rústico pero afable	54
8. Quesos con sabor a verso	62
9. Auténticos huevos de caserío	68
10. De la huerta, lo mejor	74
GIPUZKOA	80
11. Alubias y guindillas, la combinación perfecta	82
12. Vacuno pirenaico en las faldas de Aralar	88
13. Una historia la mar de salada	94
14. El pollo de caserío	100
15. Los últimos rebaños trashumantes producen miel	108
IPAR EUSKAL HERRIA	114
16. Cerezas y pimientos a orillas del Errobi	116
17. Irulegiko arnoa, vino de montaña	124
18. Un queso muy pirenaico	132
19. Castañas con nombre y apellido	138
20. Euskal xerria, rústico y muy sabroso	144
NAFARROA	150
21. Erronkaribar, un valle con sabor a queso	152
22. Por los feudos del patxaran	160
23. Pura leche de vaca	166
24. Aromas de Irunberri	172
25. San Adrian, tradición conservera	178
26. El oro líquido de Fontellas	184



La alubia es uno de los productos indispensables en nuestra cocina tradicional.

INTRODUCCIÓN

Los productos kilómetro cero, también denominados productos de proximidad o productos de cercanía, son aquellos elementos de nuestra alimentación que se producen, elaboran y distribuyen a corta distancia de nuestros hogares. Pero detrás de esta denominación hay mucho más que una simple referencia geográfica. Hablar de productos de proximidad es hablar de solidaridad, de compromiso, de sostenibilidad, de responsabilidad, de salud; es un nuevo modo

de entender nuestra relación con la naturaleza, con la cultura, la economía y con el mundo rural que nos rodea. Comprar y consumir kilómetro cero es apostar por el cuidado del medio ambiente, el comercio justo y el compromiso ético con los productores y artesanos de nuestro entorno.

Al adquirir productos de proximidad estamos reforzando prácticas agrícolas responsables que preservan la biodiversidad y los recursos naturales. Los agricultores y ganaderos se preocupan

porque los alimentos que recibimos nos lleguen en las mejores condiciones, reduciendo el uso de pesticidas y propiciando el bienestar animal.

El consumo consciente y responsable puede ser una herramienta transformadora muy poderosa. Un consumidor responsable se esfuerza por estar bien informado. Le gusta cuidarse y sabe que puede contribuir positivamente a proteger el medio ambiente con actos tan cotidianos como hacer la compra. Al final, el consumo responsable a través de los productos de cercanía no sólo influye sobre la ecología y la salud, también tiene una repercusión muy importante

en el aspecto social, al promover el empleo entre pequeños y medianos productores con condiciones justas y dignas, evitando el abandono de las zonas rurales.

La elección de los alimentos que consumimos puede ser también una filosofía de vida, porque nuestros pequeños actos y compromisos diarios ayudan a cambiar la sociedad y hacer de este un mundo más justo, sano y equilibrado. Plantearse qué entra en nuestra cesta de compra es apostar por una alimentación sana, por el cuidado de nuestro paisaje, de nuestra cultura, del bienestar animal, de la naturaleza que nos rodea y de

la economía de nuestros cercanos, y por ende de la nuestra propia. Cada uno de nosotros podemos formar parte de esta revolución, comprando nuestros alimentos a cooperativas, bodegas, mercados, comercios y pequeños productores que se encuentren a corta distancia de donde vivimos. ¡Porque esto se contagia!

En nuestro país las administraciones han creado sellos de calidad como Eusko Label (Gobierno Vasco), Reyno Gourmet (Gobierno de Navarra) o las denominaciones de origen certificadas de Ipar Euskal Herria en los que se engloban muchos de estos productos locales.

En esta guía nos acercamos a la realidad diaria de veintiséis productores. Una semblanza de este pequeño cosmos que es nuestro mundo rural y las personas que lo mantienen vivo. Personas que un día decidieron apostar por la tierra y por los productos que ella nos suministra. Agricultores, ganaderos y empresarios que vuelcan sus esfuerzos en acercar productos de calidad a nuestras mesas.

Veintiséis explotaciones que nos animarán a sumergirnos en las entrañas de nuestro mundo rural, a recorrer Euskal Herria de cabo a rabo, para encontrar lo mejor de lo mejor, para descubrir un nuevo modo de comprar y de cuidar de nosotros,

de nuestra gente y de los demás. Veintiséis productores que son tan solo una pequeña representación de ese universo en expansión formado por grandes profesionales que, día a día, apuestan por la calidad y por la satisfacción del consumidor. Nos abren las puertas de sus granjas, de sus caseríos, de sus trujales y bodegas... para enseñarnos de primera mano cómo se produce, elabora y distribuye aquello que nos llevamos del plato a la boca.

Veintiséis explotaciones, veintiséis visitas que se acompañan de una sencilla ruta por los alrededores, para empaparnos también del paisaje, de la naturaleza y de la cultura de la que emanan

los productos de nuestra tierra. Para estirar las piernas y para descubrir que otras maneras de consumo y otras maneras de ocio son posibles, gratificantes y sanas.

Porque viajar nos es solo trasladarse de un lugar a otro para retratar los hitos paisajísticos o contemplar los monumentos históricos y arquitectónicos que aparecen en las guías turísticas; viajar es también conocer, empaparse de los lugares y las personas que nos van saliendo al paso y dar rienda suelta a nuestros sentidos, a la vista, al olfato y al gusto. Porque somos lo que sembramos, criamos y comemos.

En otoño, las ericeras se desprenden del castaño.



25 SAN ADRIÁN, TRADICIÓN CONSERVERA

San Adrián ha tenido a lo largo de su historia una enorme tradición conservera, emanada de la fertilidad de las vegas ribereñas del Ebro y del Erga. Abundancia de agua, clima adecuado, una tierra rica, agricultores profesionalizados y

una dilatada cultura conservera, San Adrián lo tiene todo. De entre todas las conserveras que nacieron en esta localidad, hoy tan solo unas pocas empresas mantienen sus puertas abiertas. Algunas han caído en manos de multinacionales

que han desfigurado su carácter artesano y de calidad. Otras no han podido resistir el empuje salvaje de la globalización y han sucumbido ante la competencia desleal de productos extranjeros. Pero subsiste todavía en San Adrián una conservera de marcado carácter familiar que ha sabido mantenerse en el mercado y modernizar sus procesos de producción apostando por la calidad y por los productos de cercanía, aferrándose a sus raíces artesanas y a una relación



Productos de la firma El Navarrico.

de plena confianza con los agricultores que les proveen de materia prima. Gracias a las conserveras se ha consolidado una agricultura dinámica, diversificada, profesionalizada y de carácter circular que garantiza suministros a lo largo de todo el año.

El Navarrico es una empresa familiar que nació en el año 1960 de la mano del matrimonio José Salcedo y Amalia Erze. Al mismo tiempo que trabajaba en una de las industrias conserveras más importantes de San Adrián, José envasaba productos de las huertas cercanas en la bajera de su vivienda y los vendía entre sus vecinos y los arrieros que pasaban por el pueblo en busca de mercancías. No era una marca comercial sino una forma de sacarse un durillo extra. Poco a poco la demanda de conservas fue creciendo y se decidió dar un nombre comercial a la empresa. En Conservas El Navarrico conviven y trabajan en la actualidad, la segunda y la tercera generación de la familia.

Al principio solo producían espárrago y pimiento del piquillo, pero con el paso de los años se fueron diversificando. Ante la amenaza que

En Tierra Estella la noche es el momento del espárrago.





Recogida de espárragos.

suponía el desembarco de productos importados de China y Perú, tuvieron que tomar una difícil decisión. No querían convertirse en un mero marquista dedicado a comprar, etiquetar y vender, así que optaron por seguir fabricando sus propias conservas. No se podía poner toda la energía de la empresa al servicio de tan solo un par de productos y se decidió ampliar la gama. En la actualidad, conservas El Navarrico dispone de más de doscientas referencias aunque se les sigue conociendo principalmente por los alimentos con denominación de origen, como el espárrago de Navarra, la alcachofa de Tudela y el piquillo de Lodosa. Entre su oferta podemos encontrar precocinados, salsas, cremas, legumbres, incluso una gama de productos ecológicos que se comercializan bajo la marca Monjardín. Mediante la conserva, los consumidores pode-

mos disfrutar de producto de temporada, kilómetro cero, de calidad y con las debidas garantías, durante todo el año.

La calidad de la materia prima tiene mucho que ver con el resultado final del producto conservero. El consejo regulador de la marca Reyno Gourmet y los técnicos de Intia controlan el proceso de fabricación, materia química, muestras, análisis y también controlan al agricultor. Así se consigue una trazabilidad de todos los procesos, tanto hacia adelante como hacia atrás, desde el productor, pasando por el fabricante y llegando al vendedor final. Conservas El Navarrico dispone también de una certificación internacional en seguridad alimentaria que ha permitido su expansión a mercados extranjeros. El 30 % de su producción está dedicada a la exportación, especialmente hacia Reino Unido.

LA VISITA

EL MUSEO DE LA CONSERVA

La Ribera navarra, vinculada desde siempre al cultivo de los productos de la huerta, nos deja en la historia de San Adrián una cultura ligada al universo de la conserva. Gracias a la iniciativa de la familia Salcedo, las antiguas instalaciones de Conservas El Navarrico, situadas en el centro de la localidad, se han transformado en un museo donde se alojan los recuerdos de los habitantes de San Adrián. En el interior de la Fábrica Vieja, la memoria toma forma de manera personal y cercana, buscando que el visitante conecte con los testimonios de las personas que hicieron posible que la industria conservera de Nafarroa sea lo que es hoy en día. La Fábrica Vieja ocupa una superficie total de trescientos metros cuadrados repartidos en tres áreas claramente diferenciadas. La primera es un espacio audiovisual donde se reproduce un documental sobre la evolución de la industria conservera de San Adrián. La segunda zona es la más dinámica de todas, y esta dotada de tecnología de visión 360°, capaz de sumergirnos en el campo y sentir los procesos de recolección del producto como si estuviéramos allí. Finalmente, en el área de exposición, la historia va cobrando forma ante nuestros ojos a través de una muestra detallada de herramientas, envases, etiquetas, maquinaria y utensilios usados a lo largo de todo este tiempo.

La recepción del museo es también una privilegiada tienda gourmet donde pode-

mos adquirir lo más granado de los productos de la huerta. Productos locales y de calidad, con el sabor y el saber hacer de los alimentos que se gestan en los alrededores de San Adrián. Conservas para regalar y llevarse como “souvenir”, para poder disfrutar de la gastronomía de la Ribera al llegar a nuestra casa.

El museo está abierto a cualquiera que desee visitarlo. De martes a sábado y en horario de 10:00 a 14:00 h y de 17:00 a 19:00 h.

Para visitas de colegios y asociaciones se recomienda pedir cita previa.

Tel. 948 672 791

info@lafabricavieja.com

www.lafabricavieja.com

Facebook: @lafabricaviejamuseo

Twitter: @FabricaMuseo

Instagram: @museodelaconserva



□ RUTA ENTRE DOS RÍOS

Para completar nuestra visita a la fábrica de Conservas El Navarrico y a la Fabrica Vieja, nada mejor que un paseo por las huertas que abrazan la población de San Adrián.

Salimos de la plaza de la iglesia parroquial y enfilamos hacia los límites del casco urbano, para desembocar en el parque que se extiende a orillas del río Ebro. Dejamos a la derecha el puente que comunica con la población de Calahorra, en la vecina comunidad de La Rioja, y cruzamos bajo la NA-6561. Al otro lado del paso subterráneo, se abre un amplio parque dotado con zonas de arbolado y de espacios abiertos, donde nos sorprenden las instalaciones de un pequeño campo de golf utilizado por los socios para mejorar su “driver”.

Fuera ya del parque, seguimos la amplia, llana y cómoda parcelaria que discurre junto al cauce. El río camina pancho y sosegado. En las orillas crecen ordenadas las choperas que balbucean al mirarse en el río. A nuestro lado, aprovechando

□ GUÍA PRÁCTICA



Paseo entre dos aguas.

este amplio meandro, las huertas se prodigan y en ellas prosperan las hortalizas más variadas. La vid, el olivo, los almendros, los nogales y avellanos comparten terreno con habas, calabazas, coliflores, alcachofas, brócolis, vainas, pimientos, tomates...

Aquí crecen los productos que rebosan latas y botes de conservas y que deleitan nuestros ojos en mercados y fruterías. Son los manjares

de la Ribera, los productos de las ricas huertas de Nafarroa. Todo huele a cercanía, a la cercanía de unos agricultores aferrados a su tierra, una tierra de contrastes donde el pasado y el futuro nos van saliendo al paso. Unos vestidos con una camisa vieja, pantalones de mahón y un pañuelo blanco atado con cuatro nudos cubriendo su cabeza. Otros, a bordo de sus enormes tractores, roturan hectáreas de terreno ayudados de las

más modernas tecnologías. Todos encuentran un momento para levantar la cabeza, apoyarse en la rabiosa o el volante, y saludarnos.

La pista llega finalmente al puntal, donde las aguas del Ega se entregan al Ebro. Ambos ríos se hermanan para navegar juntos al Mediterráneo, dejando a su paso unas llanuras fértiles y bien regadas, donde la agricultura y la naturaleza son protagonistas desde quién sabe cuándo.