



Revista Agroecológica de Divulgación

especial

NAVARRA

ENTREVISTAS:

- **MARÍA JOSEFA ARRONDO LAHERA** - CPAEN-NNPEK
- **ALBERTO ENRIQUE MARTÍN** - UPNA
- **JOSÉ URANGA BALANZATEGI**
- **NATALIA BELLOSTAS MUGUERZA**
Y **ESTHER SOTIL ARRIETA** - INTIA

ESPACIO TEST AGRARIO: ZUNBELTZ

ASOCIACIONISMO Y CONSUMO:

LANDARE, REAS NAVARRA, ARREA
Y RED DE SEMILLAS DE NAVARRA

EXPERIENCIAS:

- **PRODUCCIÓN:** EL PUENTE VIEJO, KIBBI SAT, ERLANDERE, SAGARDIKO ETXEA, GUKALDE CONSERVAS, ELKEA, ECOLÓGICOS ARANDA, PAN DE ARGUIÑARIZ, BODEGAS AZPEA, EKOLLAONDO, FINCA SARBIL, PITTIKA, JAUREGIA Y ARTAL
- **ELABORACIÓN Y RESTAURACIÓN:** GELTOKI
- **GOBERNANZA COLECTIVA:** MIRUA MICROCOOP, EKOALDE, EKOMERCADO, HAZIALDEKO, KALASKA, DEIERRIKO OSTATUA



Revista
Agroecológica
de Divulgación.
Nº. 62 Especial Navarra

CONSEJO EDITORIAL:

Dirección. JD SEAE. I Berraondo Armendariz, A Dewydar Dewydar, C Fabeiro, P Galindo Martínez, C García Romero, I Gómez Rodríguez, K Hoberg, CA López Santiago, G Palomo Guijarro, JM Pérez Morillo, A Rada Uyarra, MD Raigón Jiménez, R Ruiz de Arcaute

Consejeras: A Calafat y H Cifre

EQUIPO REDACCIÓN: Sara Serrano Latorre, Xavier López Coma y Florence Maixent

AUTORES/AS:

Todo el contenido de esta revista procede de la información proporcionada por las diversas entidades y protagonistas de la producción (agro)ecológica de Navarra así como de sus webs. Puedes ampliar más información: ¡visítalas!

FOTOGRAFÍAS E ILUSTRACIONES:

En Portada: Fotografía cedida por CPAEN-NNPEK
Interior: Aportaciones de los autores/as

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Florence Maixent

EDITA Y DISTRIBUYE SEAE: La Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología (SEAE) es una asociación sin ánimo de lucro que se constituye para dar soporte científico-técnico a la producción ecológica. Creada en 1992, aglutina los esfuerzos de agricultores, técnicos, científicos y otros profesionales y entidades encaminados al desarrollo de sistemas sustentables de producción agraria. Estos sistemas se basan en principios agroecológicos y socioeconómicos promovidos por los movimientos de Agricultura Ecológica nacionales e internacionales. Se defiende la obtención de alimentos y materias primas de máxima calidad que respeten el medio ambiente y conservan la fertilidad de la tierra. Para ello se propugna la utilización óptima de los recursos locales, potenciando la cultura rural, los valores éticos del desarrollo social y la calidad de vida.

Depósito legal: V-2052-2010

ISSN: 2695-9992

Fecha de publicación: julio 2026

IMPRIME: AGRUPA IMPRESIÓN S. L. - C/Costanilla de San Andrés nº4, local-3 Esq. C/Alamillo. 28005 Madrid

* Esta es una revista de divulgación técnica y de libre expresión. SEAE no se hace responsable de las opiniones individuales vertidas en la misma, ni del material gráfico aportado por los colaboradores.

* La reproducción total o parcial de los textos o imágenes únicamente podrá hacerse con la autorización escrita del editor o del correspondiente autor, en cualquier caso, se deberá mencionar su procedencia: Ae. Revista Agroecológica de divulgación.

* Impreso en papel libre de cloro, fabricado con fibras procedente de madera certificada FSC. Impreso en plancha directa sin químicos.



SEAE
Cami del Port, s/n. Km 1, Edif. ECA - Apdo 397
E-46470 Catarroja (Valencia)
Tel: +34 96 126 71 22
comunicacion@agroecologia.net
www.agroecologia.net
https://revista-ae.es
f SEAE.Agroecologia
in SEAE
@seae_agroecologia
bsky.app/profile/seaeagroecologia.bsky.social



EDITORIAL

Hilos que sostienen

Hay congresos que se recuerdan por lo que se dijo desde la mesa de ponencias. El XVI Congreso Internacional de SEAE en Iruña-Pamplona se recordará, además, por lo que se vivió alrededor. Durante cuatro días (y toda la preparación previa), confirmamos que la agroecología navarra no es la suma de fincas aisladas, sino una red que produce, transforma, distribuye y consume en común.

Este especial recoge esos hilos. La estructuración del sector ecológico y su gobernanza colectiva con ejemplos como Ekoalde, Hazialdeko, Kalaska o la que impulsa Mirua para llevar el alimento ecológico del campo a la mesa. El espacio test de Zunbeltz, donde quienes empiezan encuentran tierra y acompañamiento. El EKOMercado, Landare, Geltoki, Deierriko Ostataua o REAS Nafarroa, piezas de un mismo tejido que demuestra que lo perdurable se construye entre varias manos.

Nada de esto habría sido posible sin la disposición de un territorio entero. La UPNA abrió su campus, INTIA y CPAEN-NNPEK aportaron conocimiento y trazabilidad, el Gobierno de Navarra, con la Dirección General de Desarrollo Rural a la cabeza, respaldó el encuentro y decenas de personas productoras llenaron los platos con lo suyo. Iruña acogió el congreso como quien te recibe en casa, con las puertas abiertas.

Lo colectivo aquí no es un adorno del discurso agroecológico sino que muestra el lema del Congreso, es su raíz y su futuro. Quienes lean estas páginas encontrarán, más que experiencias sueltas, una certeza sencilla pero rotunda: en solitario no se llega; en compañía, sí.

SUMARIO

INTRODUCCIÓN La producción ecológica en Navarra, una realidad presente y una alternativa real	3
DATOS • ENTREVISTA a María Josefa Arrondo Lahera Agricultora Ecológica y Presidenta del CPAEN-NNPEK • De 726 a 72.000 hectáreas: tres décadas “cuidando lo que de verdad importa”	4 6
ACADEMIA ENTREVISTA a Alberto Enrique Martín - UPNA	8
INVESTIGACIÓN ENTREVISTA a Natalia Bellostas Muguerza y Esther Sotil Arrieta - INTIA	10
ENTREVISTA ENTREVISTA a José Uranga Balanzategi	14
EXPERIENCIAS: PRODUCCIÓN El Puente Viejo, Kibbi Sat, Erlandere, Sagardiko Etxea, Gukalde conservas, Elkea, Ecológicos Aranda, Pan de Arguiñariz, Bodegas Azpea, Ekollaondo, Finca Sarbil, Pittika, Jauregia y Artal	18
ESPACIO TEST AGRARIO Zunbeltz, primer Espacio Test Agrario de Navarra para la incorporación progresiva a la ganadería ecológica extensiva	23
EXPERIENCIAS: GOBERNANZA COLECTIVA PARA LA COMERCIALIZACIÓN ECOLÓGICA EN NAVARRA Mirua Microcoop, Ekoalde, Ekomercado, Hazialdeko, Kalaska, Deierriko Ostataua	24
EXPERIENCIAS: ELABORACIÓN Y RESTAURACIÓN Geltoki, un espacio ciudadano para el consumo crítico	29
ASOCIACIONISMO Y CONSUMO • Landare ya no solo consume ecológico, ahora también lo cultiva • Tejiendo la Economía Social y Solidaria desde el territorio con REAS Navarra • La Red de Semillas de Navarra y Arrea, aliadas por la biodiversidad cultivada	30



La producción ecológica en Navarra, una realidad presente y una alternativa real



Mesa inaugural del XVI Congreso Internacional de la SEAE. (Izda a Dcha): Javier Goicoechea Fernández (Vicerrector de Enseñanzas de la UPNA), Rubén Goñi Urroz (Director General de Desarrollo Rural - Gobierno de Navarra), Gonzalo Palomo Guijarro (Presidente de SEAE), Natalia Bellostas Muguerza (Directora gerente de INTIA) y María Josefa Arrondo Lahera (Presidenta de CPAEN-NNPEK).

El XVI Congreso Internacional de la SEAE, "Agroecología: Raíces y futuro", reunió del 22 al 25 de abril a cerca de 300 personas -investigadoras, agricultoras y ganaderas, equipos técnicos, colectivos de agroecología...- en el campus de Arrosadía de la Universidad Pública de Navarra (UPNA) en Iruña-Pamplona. Organizado por la Sociedad Española de Agricultura Ecológica y Agroecología (SEAE), este especial de la Revista Ae aprovecha para agradecer a quienes lo hicieron posible con su apoyo, el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, la UPNA, el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) y el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN/NNPEK), además de Mirua Microcoop, Landare, Hazialdeko y REAS Nafarroa/Navarra.

Abrimos este número con la lectura que la Administración foral, representada por el **director general de Desarrollo Rural, Rubén Goñi Urroz**, hizo del sector en la inauguración del

congreso. En su intervención, Goñi defendió una producción ecológica que "está ofreciendo respuestas claras y muy competitivas ante los grandes retos ambientales, económicos y sociales que tiene actualmente planteados el sector primario, a la vez que supone una alternativa real para el mantenimiento de un mundo rural vivo".

Navarra es "una tierra de huertas, riberas, prados o montaña de gran diversidad agraria y ganadera", donde "lo importante no es qué o cuánto se produce, sino dónde y cómo se produce". Goñi destacó que la agricultura ecológica "es pasado y presente en Navarra, pero también futuro" para el conjunto de la agricultura europea. Frente a un mercado global que favorece la importación de alimentos de monocultivos industriales, la situó "no como algo residual, sino como una alternativa creíble y consistente".

Los datos respaldan ese diagnóstico. La superficie ecológica navarra ha crecido un 20% en cinco años, de 60.000 a 73.000 hectáreas certificadas, el 8% de la superficie agrícola, con una industria que integra más de

170 actividades de elaboración. Queda camino hasta el objetivo del 25% que la Unión Europea fija para 2030, pero, como subrayó Goñi, esas cifras hablan de "una realidad presente" y de "una tendencia ascendente".

El acompañamiento público se ha traducido en herramientas concretas, como la prima de 10.000 euros para jóvenes que se instalan en ecológico dentro del programa Lurberri de relevo generacional o el apoyo a los canales cortos. Goñi insistió, sin embargo, en que las herramientas no bastan y en que el motor es el tejido social del sector, ante cuatro retos de fondo. El primero, la

rentabilidad, con precios justos, circuitos cortos y "que el valor añadido se quede en la explotación", además del interés creciente de la industria por este modelo. El segundo, la sensibilización de las personas consumidoras, para que sepan "qué hay detrás de cada producto que lleve el sello verde ecológico" y qué modelo alimentario respaldan los 2.500 alimentos certificados por CPAEN-NNPEK. El tercero, el relevo generacional, con más de 100 jóvenes que en la última década han recibido ayudas a la primera instalación en ecológico. Y el cuarto, la investigación y la transferencia de conocimiento desde instrumentos públicos como INTIA.

El trabajo e implicación del director general y su equipo en el apoyo a la organización del congreso merece un nuevo agradecimiento. Su intervención combinó respaldo institucional y defensa del modelo ecológico, y se cerró con una expectativa que desde SEAE compartimos: que la agricultura ecológica "termine convirtiéndose en la seña de identidad del modelo agrícola europeo". ■

Entrevista a María Josefa Arrondo Lahera

Agricultora Ecológica y Presidenta de CPAEN-NNPEK

“Los pasos
que hemos
dado, desde el
sector ecológico
navarro, son
seguros”



El sector ecológico navarro cerró 2025 con 72.438 hectáreas certificadas —un 7,83 % de la superficie agraria— y 763 operadores: cifras que ya no crecen a golpe de récord, pero que se sostienen. Para María Josefa Arrondo, agricultora ecológica y presidenta de CPAEN-NNPEK, esa estabilidad no es estancamiento, sino la prueba de que la concienciación ha echado raíces tanto

en quienes producen como en quienes ya consumen. En esta entrevista para el especial de Ae sobre Navarra, repasa el valor del trabajo de promoción del consumo —de los Ekoplanes a la Feria Navarra Ecológica— y el paso del XVI Congreso de SEAE por Pamplona-Iruña, sin esquivar tampoco su mirada más crítica sobre el futuro de quienes trabajan la tierra.

Autoría: Nahia Díez Montosa^[1], Sara Serrano Latorre^[2]

Antes de hablar del sector, cuéntanos: ¿qué hay detrás de ti como agricultora? ¿Qué te trajo a la tierra?

Pertenezco a una familia de agricultores y agricultoras así que digamos que nada me trajo, sino que ya nací aquí. La agricultura no es un trabajo, es una forma de vida por lo tanto desde pequeña he

crecido viendo los cultivos y los trabajos diarios. Siempre lo tuve claro por eso mis estudios siempre estaban encarados a formarme un poco más para poder aportar algo al trabajo familiar.

¿Cuándo y por qué decidiste que tenía que ser en ecológico?

Antes de instalarme la explotación ya era en parte ecológica, estamos en una zona de muy bajas producciones de cereal y lo que se buscaba en ese momento era poder rentabilizar el cultivo con la ayuda de las subvenciones existentes. Durante

unos años esa ayuda económica no la tuvimos pero nosotros nos mantuvimos en esta certificación por convicción, ya que este entorno en el que cultivamos incluyendo parte en el parque natural de Bardenas Reales pienso que no puede ser de otra manera. Cultivar en ecológico es la manera más natural y la que deja menos impacto negativo en el medio ambiente, y esto es lo que quiero en mi forma de trabajar.

¿Qué supone para ti estar al frente de CPAEN-NNPEK siendo al mismo

^[1] Comunicación CPAEN-NNPEK

^[2] Redacción Revista Ae



tiempo productora? ¿Eso cambia la mirada?

Sí, por supuesto que cambia la mirada. Cada uno nos encontramos en nuestra zona de confort con nuestra producción y estar al frente de esta entidad me ha hecho conocer muchos otros proyectos y toda la cadena hasta llegar al consumidor. Supone un esfuerzo porque necesita dedicación, pero a cambio te llevas una experiencia más allá de tu trabajo.

Los datos de 2025 muestran un sector estable: 72.438 hectáreas certificadas, lo que representa el 7,83% de la superficie agraria total y 763 operadores ecológicos. ¿Qué lectura haces tú de estos datos? ¿Es una buena noticia o hay algo que no acaba de despegar?

Los años anteriores el crecimiento ha sido bastante alto y que ahora en lugar de bajar se mantenga estable nos indica que lo que hemos conseguido hasta ahora tiene una base de concienciación en el sector y también en el consumidor. Por lo tanto los pasos que hemos dado son seguros. Está claro que falta mucho por hacer para llegar al objetivo de Europa del 25 %, pero también creo que este objetivo ahora mismo es poco realista.

La certificación ENAC fue un hito para CPAEN-NNPEK. ¿Qué cambia en el día a día del sector cuando una entidad como la vuestra tiene ese respaldo?

Haber conseguido la certificación es para CPAEN-NNPEK, la recompensa del trabajo que se lleva haciendo tantos años. En el día a día hay aspectos que se han tenido que modificar para

“El XVI Congreso de SEAE ha sido una gran oportunidad para que nuestros productores muestren sus experiencias”

cumplir con todas las exigencias que marca ENAC pero que sin duda es la base para una certificación fiable y con garantías.

Uno de cada tres hogares navarros compra alimentos ecológicos. El 97% dice conocerlos. ¿Qué trabajo se hace desde CPAEN-NNPEK para apoyar el impulso del consumo de alimentos ecológicos?

Desde el área de promoción de CPAEN se elabora cada año un plan en el que los principales objetivos son concienciar a la población sobre los beneficios de la agricultura y la ganadería ecológicas y promocionar los productos. En este plan se hacen campañas de comunicación en los diferentes medios como radios, periódicos, televisión y nuestras redes sociales que dan visibilidad a los productos. Se hacen **Ekoplanes** visitando a productores y talleres para que cualquier persona pueda conocer

de primera mano a productores y sus proyectos. Tenemos una red de puntos de **venta y hostelería** que hacen más sencillo encontrar productos ecológicos. También se organizan **ferias** locales y se da el apoyo a los productores para que puedan asistir a ferias nacionales.

También, desde hace 2 años tenemos un **convenio para centros escolares y comedores colectivos llamado Ekoaula**, en el que se trata de sensibilizar a los más pequeños y las familias de los efectos positivos de consumir alimentos ecológicos desde la escuela.

Pero sin duda el mayor evento organizado por CPAEN-NNPEK es la **Feria Navarra Ecológica**, que se celebra cada año en septiembre. Este año es la XI edición y se celebra del 11 al 13 de septiembre en el Parque de los Sentidos, en Noáin. Una gran feria en la que se puede encontrar por supuesto puestos de venta, pero también una zona infantil, charlas y talleres, catas, música y una zona gastronómica donde poder degustar los productos ecológicos.

Este abril, Pamplona-Iruña ha acogido el XVI Congreso Internacional de SEAE. ¿Qué significa para el sector navarro que este encuentro llegue aquí?

Lo primero es que ha sido una gran oportunidad para nuestros productores, para mostrar sus experiencias en una comunidad tan rica y variada como es Navarra. Por otro lado, ofrece enriquecernos de otras experiencias y ponencias. Y también es un escaparate para nuestros productos, que sigamos dándolos a conocer fuera de nuestro territorio.

Y para cerrar: si pudieras imaginar cómo es Navarra en 2040 —la tierra, las personas que la trabajan, los mercados, las políticas—, ¿cómo sería ese sueño?

Viendo el escenario actual el futuro parece más una pesadilla... Pero puestos a soñar imagino a las personas que trabajan la tierra pudiendo vivir bien económicamente y en consonancia con el entorno. Unos mercados estables en el que el consumidor valora, aprecia y disfruta de los productos de su tierra y una política que apoye al sector primario para poder alcanzar la soberanía alimentaria, pero sobre todo que sea coherente con las características de cada territorio. ■

De 726 a 72.000 hectáreas: tres décadas “cuidando lo que de verdad importa”

CPAEN/NNPEK celebra en 2026 su 30 aniversario bajo el lema “Cuidando lo que de verdad importa”. Su dossier de este año, elaborado con los datos cerrados de control y certificación de 2025 y las acciones de promoción del 2026, ofrece la radiografía más actualizada del sector ecológico navarro.

Autoría: CPAEN/NNPEK [1]

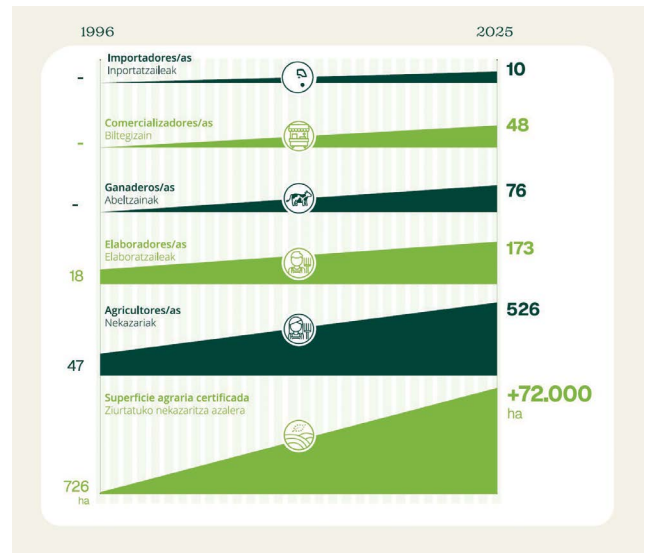
En 1996, cuando la producción ecológica era todavía una excepción en el mapa agrario del Estado español, un grupo de personas productoras de Navarra decidió organizarse en forma de Consejo. Nació así el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN/NNPEK), la entidad encargada de registrar, controlar, certificar y promocionar la producción ecológica en la comunidad. Tres décadas después sigue siendo el único organismo autorizado para ejercer esas funciones en Navarra, con una certificación de producto acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) según la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, garantía de que el control se aplica de forma fiable e imparcial.

La mejor manera de medir el camino recorrido en estas tres décadas es fijarse en la evolución de los datos. En 1996 había 726 hectáreas certificadas en Navarra; en 2025 son 72.438. Ese salto se refleja también en quienes sostienen el sector: de 47 a 526 agricultoras, de 18 a 173 elaboradoras, hasta sumar hoy 76 ganaderas, 48 comercializadoras y 10 importadoras. Lo que empezó como una apuesta minoritaria se ha convertido en una cadena de valor completa. El lema del aniversario, “Cuidando lo que de verdad importa”, resume esa idea: un sector dedicado a garantizar la salud de la tierra y de quienes la habitan.

El dossier de 2026 retrata precisamente esa fase de madurez. La superficie ecológica certificada se sitúa en

72.438 hectáreas, el 7,83% de la superficie agraria de Navarra, y el número de operadoras se mantiene en 763. El volumen de negocio, en cambio, sigue avanzando: alcanza los 177 millones de euros, un 6,63% más que el año anterior. Son cifras de estabilidad que confirman una base firme tanto en producción como en estructura empresarial.

Esa solidez se aprecia en la diversidad del tejido del sector.



Extracto del “Dossier del sector ecológico de Navarra. Nafarroako sektore ekologikoaren txostena”:
(Arriba) Evolución de los datos de producción ecológica en Navarra del 1996 a 2025. (Abajo) Principales datos de certificación, ziurtapenari buruzko datu nabarmenenak. Datos Datuak.

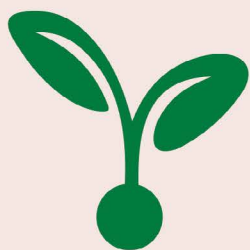
Los pastos siguen siendo el uso principal, con más de 54.000 hectáreas, seguidos de las tierras arables, cerca de 14.000, y de los cultivos perennes, por encima de las 4.000. A ello se suman 2.500 alimentos certificados y 173 empresas transformadoras, señal de que el valor ecológico no se queda en el campo, sino que recorre toda la cadena hasta la mesa.

Junto a estas cifras, el dossier también señala los retos pendientes: Navarra continúa lejos del objetivo que la Unión Europea fija para 2030 —el 25% de la superficie agraria en ecológico—, frente al 7,83% actual. Acortar esa distancia es el horizonte que CPAEN/NNPEK se marca

para la próxima etapa, junto al desarrollo de un Plan Estratégico propio y la ampliación de mercados a través de iniciativas como Ekomercado y la Feria Navarra Ecológica.

Treinta años después de aquel primer Consejo, el sector ecológico navarro afronta una nueva etapa con la misma convicción que lo vio nacer: cuidar la tierra y a quienes la trabajan no es un añadido accesorio, sino la base de un modelo agrario con futuro. El reto ya no es demostrar que el camino es posible —las 726 hectáreas convertidas en 72.438 lo confirman—, sino acelerarlo. Porque como recuerda el lema: el presente es ecológico. ■

[1] <https://cpaen.org/es>
<https://www.navarraecologica.org/>



ccbat

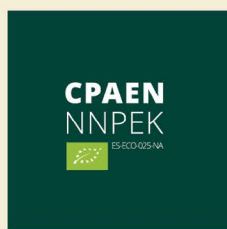
CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



por un futuro sostenible y biodiverso



www.ccbat.es



Cuidando lo que de verdad importa

HOBETO BIZITZEKO!

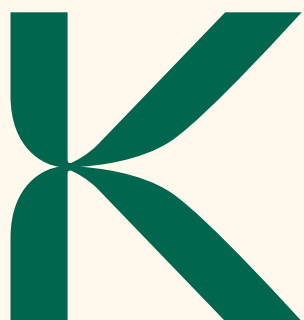
Gobierno
de Navarra

Nafarroako
Gobernua



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

www.cpaen.org | www.navarraecologica.org



Koppert



Cambiando las reglas
de juego desde 1967.



Nada mejor que el original

koppert.es

Entrevista a Alberto Enrique Martín

Profesor Titular de Universidad en el Área de Edafología y Química Agrícola del Departamento de Ciencias en la Universidad Pública de Navarra

Edafólogo de la UPNA, Alberto Enrique Martín acercó la agricultura ecológica a las aulas y a la investigación de la universidad. En esta entrevista conversamos sobre docencia y el peso real de lo ecológico en la academia.

Autoría: Redacción Ae

Eres Ingeniero Agrónomo y Doctor especializado en suelos. ¿Cómo llegaste desde la Edafología hasta dirigir el Título de Experto en Agroecología de la UPNA? Cuéntanos ese proceso en el que la Agroecología comenzó a formar parte de la oferta universitaria.

Realmente llegué a la agricultura ecológica por casualidad. Era el año 2010 y en aquel momento era el director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Había que proponer asignaturas optativas y tenía claro que una de ellas era agricultura ecológica, por muchas razones. La primera porque en la Escuela había una persona muy formada en este ámbito. La segunda porque creía necesario realizar un planteamiento a los futuros profesionales del sector de que producir de otra manera, diferente a la convencional, era posible. Y la tercera para diferenciar nuestra oferta académica del resto de Escuelas.

Digo que fue por azar porque, se aprobó, se implantó, se inició su impartición, pero al poco tiempo la persona responsable de la asignatura dejó la universidad. Desde la dirección la ofrecimos a otros profesores, pero nadie quiso impartirla. La decisión era, o bien retirarla de la oferta académica, o bien asumir personalmente la responsabilidad de la misma. Opté por lo segundo. El primer curso fue muy duro, pero conté con mucha ayuda de profesionales, de técnicos y de productores que ayudaron en mi formación. En la medida que fui formándome me di cuenta de lo necesario que era para la sociedad crear esa sensibilidad en los futuros técnicos.



Fotografía: César Redrado Tambo.

Una vez que tuve información de las implicaciones tan diversas que tiene la alimentación ecológica en la salud, en el medioambiente, en la creación de empleo, trabajé con otros compañeros de otras entidades externas a la Universidad para ver si era posible realizar una oferta formativa, complementaria con la ingeniería agronómica, que ofreciera una formación con mayor dedicación horaria y así empezó todo.

Ese título nace en 2017. ¿Por qué la universidad tardó tanto en darle un espacio formativo propio a la producción ecológica, y qué hizo que el momento fuera por fin oportuno? ¿Sigue en marcha?

Es muy difícil responder a esa pregunta. La universidad no es ajena a la sociedad en la que está implantada. Queramos reconocerlo o no, la sociedad de 2017 no es una sociedad que tenga entre sus mayores preocupaciones la forma en la que se producen los alimentos que consume. Su mayor preocupación es el precio al que están los alimentos. Por otra parte, es muy difícil hablar de una entidad o una administración en su

conjunto. Dentro de una colectividad, los cambios empiezan en la individualidad, esto es, porque hay algunos individuos que son sensibles a una determinada problemática y empiezan a hacer cosas para ir cambiando.

Lo que hizo que ese año pudiera empezar a ofrecerse esta formación fue la sensibilidad de varios profesionales de dentro de la universidad, pero sobre todo de fuera, unos años antes. La clave fue ir sumando profesionales de diferentes ámbitos que tuvieran formación y que quisieran unirse a un proyecto formativo como este. Al final se consiguió. Los primeros años la demanda duplicaba, e incluso triplicaba la oferta. En la medida que se fueron impartiendo diferentes ediciones, se fue ajustando oferta y demanda.

En estos momentos estamos en un proceso de cambio, para adaptarnos a las necesidades de las personas que se están formando. El planteamiento es ofrecer micro credenciales. Son certificaciones oficiales en competencias muy concretas, su carga lectiva es corta, se adaptan a las necesidades del estudiante. Buscan que el alumno pueda aplicar los conocimientos

aprendidos de forma inmediata en el entorno laboral.

Si hablamos de la investigación agronómica, ¿qué peso real tiene hoy lo ecológico frente al modelo convencional, tanto en líneas de trabajo como en financiación?

La investigación agronómica en agricultura ecológica es minoritaria. Algunas fuentes la cuantifican en que, de cada 100 euros dedicados a investigación agronómica, sólo 2 euros se dedican a investigación en agricultura ecológica. Esto está teniendo un coste de oportunidad importante dado que en unos pocos años vamos a tener que llegar a un 25% de la superficie agraria en ecológico, por eso sería interesante aumentar la financiación en este ámbito.

Diriges también la Cátedra de Transferencia e Innovación Agroalimentaria con INTIA. ¿Cómo se conecta esa investigación y experimentación y lo que necesita quien produce en ecológico en el campo navarro?

La cátedra INTIA está dinamizando mucho la oferta de actividades tanto las dirigidas a estudiantes, como las dirigidas a todas las personas del sector agro. Intentamos ofrecer un menú de aquellas temáticas de actualidad que preocupan al sector. Una de ellas es la calidad de los alimentos que se están ofreciendo a la sociedad y la manera en la que se producen.

INTIA es una empresa pública referente en el asesoramiento agrícola y ganadero en los últimos cuarenta años en Navarra. En la última década está haciendo un gran esfuerzo en la experimentación e investigación en agricultura ecológica para ofrecer asesoramiento específico para aquellas personas que lo demanden. Pero lo más destacable,

en mi opinión, es su papel dinamizador en el inicio de proyectos sociales importantes, como pueda ser una asociación de productores ecológicos, o el aprovechamiento de usos del suelo agrícola en espacios dentro de la ciudad, para la producción ecológica, o como pueda ser la creación de una oficina para el acompañamiento en el relevo generacional a personas que terminan su vida laboral, con aquellas que la inician.

“Creía necesario plantear a los futuros profesionales que otra manera de producir era posible”

El alumnado que pasa hoy por tus aulas, ¿llega con interés por lo ecológico, o sigue siendo una opción minoritaria?

Desde un punto de vista cuantitativo se podrían poner cifras. La asignatura optativa agricultura ecológica es matriculada por el 14% de los estudiantes. Si, además, la mitad de ellos opta por esta asignatura por horario u otros motivos, más que por contenido de la misma, estaríamos hablando de un 7% de estudiantes que realmente tienen mucha motivación por la agricultura ecológica cuando se matriculan. Éste es otro parámetro que está relacionado con la sociedad de la que

formamos parte. Tengo que destacar que al final de la asignatura, la mayoría muestran una sensibilidad mayor hacia el alimento ecológico que al inicio de la misma.

El Congreso se ha celebrado en vuestro campus, una fantástica acogida por parte de la UPNA. ¿Qué te ha parecido?

El congreso de SEAE en Navarra ha sido una experiencia muy positiva. En primer lugar, porque nos ha permitido, de nuevo, trabajar en equipo con otras instituciones, SEAE, Gobierno de Navarra, INTIA, UPNA y eso nos une para futuras acciones que se vayan a desarrollar dentro del entorno ecológico.

Ha sido una experiencia muy importante también como un indicador social. Esto es, detectar cómo ha cambiado la sociedad navarra en cuanto a la percepción del alimento ecológico. En 2023 organizamos un congreso de la sociedad española de la ciencia del suelo en el que se solicitó a la Universidad algún alimento ecológico para los participantes y no fue posible. Sólo tres años después, en 2026, cuando lo solicitamos para el Congreso de SEAE, la Universidad hizo una oferta de producto ecológico en todas las comidas y cafés. Ahí es cuando somos conscientes de cuánto ha cambiado la sociedad en sólo tres años.

El nivel de las ponencias ha sido muy elevado, tanto aquellas más relacionadas con el ámbito científico como las experiencias de operadores y operadoras, con un contenido más humanista y realista de la agricultura y ganadería ecológica. Y la presencia, por primera vez en nuestra universidad, de un Ekomercado donde personas productoras tuvieron la oportunidad de mostrar cómo producen y vender sus productos fue muy interesante.

Para terminar, creo que la celebración del congreso en Navarra, también permite al sector ecológico de Navarra estar orgulloso de lo que está haciendo, que lo que hace importa a muchas personas, no solo a los que compran sus productos cada día, sino a otras personas que vienen de fuera y están muy interesados en saber cómo lo hacen.

En definitiva, a mí también me ha gustado formar parte de este congreso en el ámbito que puedo ofrecer a la sociedad, sensibilización y oferta formativa. ■



Fotografía: César Redrado Tambo.

Entrevista a Natalia Bellostas Muguerza y Esther Sotil Arrieta

INTIA

“Desde INTIA entendemos que la producción ecológica tiene que ser la punta de lanza de la transición del sistema agroalimentario navarro hacia la resiliencia”



Natalia Bellostas Muguerza (Izda) y Esther Sotil Arrieta (Dcha) durante el XVI Congreso de SEAE en Pamplona-Iruña, abril 2026.

INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias) conoce el pulso del campo navarro desde los años 80, cuando sus precursores, los ITG, empezaron a acompañar a quienes producen alimentos de la finca al mercado. Hoy casi una cuarta parte de sus ensayos se desarrolla ya en ecológico. Hablamos con dos personas clave en INTIA, Natalia Bellostas -

Directora gerente - y Esther Sotil - Técnica y profesional referente para el sector ecológico navarro -, sobre cómo lo ecológico ha dejado de ser una línea más de trabajo para convertirse en el hilo que recorre toda la estrategia de la entidad: la punta de lanza de un sistema agroalimentario capaz de resistir el cambio climático y reencontrarse con el territorio.

Autoría: Redacción Ae

INTIA trabaja desde 1980. Desde entonces, el campo navarro supongo que ha cambiado radicalmente... e INTIA siempre ha estado ahí. Para entrar en contexto, ¿cuál es vuestro papel: funciones y ámbitos de trabajo/investigación?

En INTIA trabajamos en toda la cadena de valor agroalimentaria, desde la producción hasta la comercialización y promoción. Somos la única entidad a nivel estatal que abarca la experimentación aplicada y el asesoramiento imparcial bajo un único paraguas, lo que nos da una enorme solidez técnica. Nuestros más de 60 asesores y asesoras atienden a más de 3500 personas agricultoras y ganaderas anualmente y transmiten a los equipos de

experimentación agrícola y ganadera las necesidades de conocimiento del sector en cuanto a prácticas, manejos, técnicas, etc., de tal forma que diseñamos nuestra experimentación para que dé respuesta a esas necesidades.

El año pasado dimos más de 3000 horas de asesoramiento en producción ecológica, prácticamente el equivalente a dos técnicos a tiempo completo, lo que supuso el 10% de las consultas de asesoramiento, mientras que **un 23% del número total de ensayos llevados a cabo son en producción ecológica**, ya que muchas de estas técnicas y manejos se pueden (y deben) extrapolar a la producción convencional, sobre todo en el contexto de incremento del precio de insumos que estamos viviendo.

La experimentación la llevamos a cabo en nuestras fincas certificadas eco

(Orreaga/Roncesvalles y Sartaguda) así como en fincas de personas productoras. En el último año hemos llevado a cabo ensayos en variedades de cultivos extensivos, hortícolas en invernadero, frutales, abonos orgánicos, control de plagas y enfermedades, manejo del suelo, así como sanidad y alimentación animal.

La formación es otra de las vías de hacer llegar conocimiento técnico al sector: el año pasado llevamos a cabo 12 formaciones exclusivas en producción ecológica, que supusieron 50 horas de formación y 225 asistentes, en ámbitos tan diferentes como la fruticultura, horticultura, ganadería y cultivos extensivos. A estas se les añaden formaciones de técnicas que pueden aplicarse en producción ecológica como las cubiertas vegetales, el uso de bandas floridas, así como



Una de las jornadas de formación y asesoramiento en agricultura ecológica impartida por INTIA.

formaciones en gestión técnico-económica. Además, impartimos un módulo sobre producción ecológica en el curso de 1ª instalación de jóvenes, llegando a unas 80 personas anualmente.

La producción ecológica es hoy un eje transversal de la Agenda Estratégica de Innovación de INTIA, un hecho de gran importancia para el sector. ¿Cuándo dejó de ser una línea más de trabajo para convertirse en algo estructural?

Muchas técnicas y prácticas que se utilizan en agricultura convencional, como la fertilización orgánica, prác-

asesoramiento, así que se puede decir que desde los años 1980 INTIA está trabajando en producción ecológica. Es cierto que en la legislatura 2015-2019 se dio un impulso clave a la producción ecológica en Navarra, y en INTIA se estableció un grupo de trabajo para abordarlo de manera más estructural y por sectores. Por ejemplo, se empezó a dinamizar el grupo de extensivos, de donde surgió la necesidad de estructurar el sector cerealista y de leguminosas lo que dio pie a la creación de **Hazialdeko**^[1].

En 2021 creamos la **Agenda Estratégica de Innovación**, con el

alineados con los objetivos europeos y con las necesidades del sector agroalimentario navarro. Es ahí donde incluimos la producción ecológica como transversal al resto de líneas (agrobiodiversidad, suelos, gestión integrada de plagas, alimentación y sanidad animal, ...) ya que entendemos que las técnicas y prácticas de producción ecológica se pueden (y deben) utilizar en la producción convencional.

Además, en la Agenda Estratégica de Innovación incluimos como nueva línea la transformación y comercialización en circuito corto, que proporciona una vía de puesta en valor fundamental para la producción ecológica. En ese marco hemos impulsado iniciativas que son actualmente un referente a nivel estatal como Ekoalde o Hazialdeko, que junto con Appina, están instaladas en nuestra nave de Noáin.

En un contexto como el que estamos viviendo de cambio climático y crisis geopolíticas que están mostrando las limitaciones del sistema alimentario global, desde INTIA entendemos que la producción ecológica tiene que ser la punta de lanza de la transición del sistema agroalimentario navarro hacia la resiliencia. Solo conseguiremos ser resilientes si somos capaces de ligar la producción al territorio, de mejorar la salud del suelo, de recuperar la biodiversidad y de estructurar una cadena de valor local que conecte a las personas desde la producción, hasta la transformación y la comercialización.

La finca de Sartaguda es una referencia. He leído que en 2023 se llegaron a acoger 48 ensayos en un año —frutales, hortícolas, extensivos, todos en ecológico. Háblanos más de esta finca (características, equipo de trabajo, tipos de ensayos...). Y ¿en qué investigaciones anda ahora mismo: fertilidad de suelos, variedades, control biológico, gestión del agua...?

En 2018, se inscribió en su total (20 ha de finca) en CPAEN-NNPEK, ya desde hace unos cuantos años antes varios de los invernaderos trabajaban en producción ecológica también. Desde entonces se ha practicado la agroecología a través mejorar la fertilidad del suelo con el uso de cubiertas vegetales, abonos verdes, compostaje y aportaciones orgánicas y la biodiversidad a través del uso de variedades autóctonas, bandas floridas, diversidad cultivada, etc. >>



Sartaguda, finca experimental de referencia para la producción ecológica navarra.

ticas de gestión integrada de plagas o el pastoreo se incluyen desde el inicio de los ITGs (precursores de INTIA) en la experimentación y en el

objetivo de establecer prioridades para nuestra experimentación e I+D,

[1] <https://hazialdeko.eus/eu/>



La finca de Sartaguda es muy biodiversa, con frutales, hortícolas y cultivos extensivos.

Se ha estudiado en profundidad el uso de cubiertas vegetales: no solo las naturales o sembradas para su mantenimiento sino a través de acolchados vegetales (con la posterior utilización del *Roller crimper* y el tumbado de las mismas). En bandas floridas se tiene una colección de más de 60 variedades empleadas por toda la finca. Abonos verdes: trayectoria muy larga en invernadero.

Se trabaja la prevención y control de hierbas adventicias (con aperos adquiridos para ello: grada de púas flexibles, Binadora de dedos) y la prevención con las técnicas anteriores. También se trabaja en control biológico, pero debido al equilibrio del sistema, no es fácil tener presión de una plaga para poder estudiar. Además se elabora un compost de estiércol de ovino de Sartaguda ayudado con los restos de cosechas.

Es una finca muy biodiversa con una amplitud de cultivos muy elevada: Frutales (almendro, manzano, peral, melocotonero, albaricoque, ciruelo, pistacho, etc), hortícolas (todo el abanico de cultivos de la huerta navarra) y de cultivos extensivos (además de los tradicionales como el trigo, cebada, avena, centeno; también legumbres como el garbanzo, lenteja y alubia; y otras familias como la quinoa, el mijo o el trigo sarraceno).

Ahora el impulso es para empezar a trabajar en profundidad en los indicadores del suelo, para conocer mejor cómo mejorar la fertilidad del suelo.

También cultivos de distintas cubiertas vegetales, los ya citados de phacelia, mostaza y mezcla de phacelia y veza, un ensayo de 8 variantes comerciales de cubiertas vegetales pensadas para frutales.

Y por supuesto toda la colección de bandas florales presente en Sartaguda

con más de 60 especies distintas y la mayoría de ellas en ese momento en plena floración.

El proyecto LIFE NAdapta^[2], en el que participó INTIA y que ha convertido a Navarra en el 1er territorio europeo con una estrategia integral de adaptación al cambio climático. ¿Qué ha aportado y aprendido el sector ecológico navarro de ese proceso?

La agricultura y la ganadería son actividades enormemente afectadas por el cambio climático. En los próximos años esto se va a manifestar (y lo está haciendo ya) en episodios climáticos extremos. En el marco de NAdapta hemos estudiado prácticas y manejos que van a ayudar al sector agrario navarro, no solo a la producción ecológica, a adaptarse a estos episodios extremos. Hemos trabajado en la identificación de variedades más resilientes, en manejos que permiten incrementar la materia orgánica en el suelo, hemos mejorado el seguimiento de plagas y enfermedades que aparecen por el incremento de la temperatura media, hemos identificado manejos que permiten ahorrar agua de riego y hemos trabajado en la implementación del silvopastoreo para la prevención de incendios. Varios de los agricultores y ganaderos que han participado en el proyecto están trabajando en producción ecológica y vemos que hay varios elementos clave en su adaptación a cambio climático, sobre todo en relación con el manejo del suelo. Una de las líneas de trabajo que consideramos estratégica es el impacto de distintos manejos en la microbiología del suelo, todavía una gran desconocida. Ahora mismo tenemos varios

trabajos en cartera, ligados a ensayos a largo plazo de más de 30 años y a productores ecológicos, que nos van a permitir afinar más nuestro conocimiento sobre la microbiología del suelo y por tanto, a dar un mejor asesoramiento al sector ecológico.

Navarra está al 7,83% de superficie agraria en ecológico. La UE pide el 25% para 2030. Desde INTIA, que trabaja con las personas productoras en el día a día, ¿dónde dirías que está el cuello de botella real: en el conocimiento técnico, el asesoramiento, en las políticas o en el mercado?

Ahora mismo podríamos decir que la Comisión Europea ha enterrado el Pacto Verde y la Estrategia de la Granja a la Mesa que tanto respaldó al sector ecológico hace 5 años. Sin embargo, tal y como dice IFOAM, la "Visión para la Agricultura" que lanzó la Comisión Europea el año pasado sigue reconociendo que la producción ecológica es una práctica ejemplar. La Visión establece otros puntos positivos donde se puede poner en valor la producción ecológica, como es el planteamiento de que se recompense a las personas productoras por los servicios ambientales que prestan. Este es un punto crítico, ya que abre la vía a la monetización y por tanto a la intervención del mercado privado, sin embargo, también demuestra que las empresas agroalimentarias, las entidades financieras, y la propia Comisión Europea consideran que la agricultura y la ganadería no solo producen alimentos, y eso en sí mismo es positivo, ya que permite a las personas productoras acceder a vías de financiación e ingresos extra, e incentiva al mercado a reconocer un valor añadido a la producción de alimentos.

^[2] <https://lifenadapta.navarra.es/es/>



En este sentido, no podemos ver la agricultura ecológica solo como una cadena de valor lineal (experimentación – asesoramiento – producción – transformación – comercialización), sino como un sistema de elementos interrelacionados. Por tanto, no hay un único cuello de botella, sino puntos de apalancamiento que pueden llevar a un incremento de superficie de la agricultura ecológica. La generación de conocimiento técnico-económico y el asesoramiento imparcial, también en gestión económica, son claves para que las personas productoras puedan transicionar hacia modelos agroecológicos rentables, pero también es fundamental generar una demanda constante en el tiempo que permita que las personas productoras puedan acceder a mercados que paguen por los alimentos y servicios ecosistémicos producidos. Aquí, las políticas públicas son claves y, de hecho, las propias administraciones regionales y locales tienen competencias para diseñar y dirigir las políticas públicas en esta dirección. Una de las palancas reconocidas desde hace mucho tiempo es la **compra pública** y en este sentido, la propia Comisión Europea ha lanzado recientemente una iniciativa dirigida a definir los criterios para la compra pública sostenible de alimentos.

Otro elemento clave es la **estructuración de los distintos subsectores** y aquí el asociacionismo también es clave. La generación de estructuras intermedias que agreguen volumen de producción y minimicen gasto de procesado, transformación, almacenamiento y logística es clave y en este sentido no hay que reinventar la rueda: existen diversas fórmulas en la economía social y solidaria, que con una gobernanza alineada con la realidad de los socios, son herramientas adecuadas. Otro elemento clave es la **sensibilización de las personas consumidoras**, de tal forma que exista una suficiente diversidad de clientes, para amortiguar posibles dependencias estacionales ligadas a comedores escolares, turismo, etc. En Navarra vamos por el buen camino con iniciativas como Ekoalde, Hazialdeko y Landare, cada una de ellas referentes en su ámbito.

Hay tantos ámbitos del sistema en los que hay que trabajar, y tanto trabajo por hacer que solo lo podemos hacer si todos los agentes que operamos en el sector agroecológico, con nuestras

diferentes visiones, trabajamos de forma colaborativa. Porque son esas diferentes visiones las que nos enriquecen mutuamente, nos hacen aprender y las que van a hacer que la producción ecológica sea el modelo referente para la transición a la resiliencia de los sistemas alimentarios. Es una realidad el estancamiento del consumo de alimentos eco. Hay que tener en cuenta que nuestro consumo interno no termina de despegar como en otras regiones de Europa.

Actualmente hay mucha confusión y *greenwashing*. Muchas etiquetas son muy ambiguas (natural, artesano, de proximidad, km 0), y no tienen entre ellas nada que ver pero confunden al sector consumidor, y un “natural” puede ser más barato que un “ecológico”. Las empresas

“Hay tanto trabajo por hacer que solo lo haremos si todos los agentes que operamos en el sector agroecológico, con nuestras diferentes visiones, trabajamos de forma colaborativa”

de alimentación aprovechan el tirón que tiene ahora mismo la salud en la alimentación. Curiosamente, y hubo una ponencia precisamente sobre esto en el Congreso, y es que existen alternativas reales donde el precio de los productos de temporada ecológicos no procesados está en general por debajo de los precios en convencional, aunque hay que salirse de la gran distribución.

Y aún señalaría otros factores:

- Estética del producto fresco.
- Comunicación deficiente (falta comunicar las externalidades positivas).
- La estrategia de la granja a la mesa no ha funcionado. Se proponían

numerosas medidas que podían haber impulsado y en general las administraciones no han cogido el testigo, ya que no eran vinculantes. Algunas de estas medidas como la Compra pública o el impulso de Biodistritos tienen mucho margen de mejora o de implementación.

- El mayor cuello de botella no está en la producción (asesoramiento técnico) sino en los procesos post-cosecha. El sector sigue estando muy disperso. En Navarra desde hace algunos años se detectó esta necesidad y desde entonces, desde la administración e INTIA se ha acompañado la creación de diversas iniciativas colectivas, como Hazialdeko, Ekoalde, Appina, etc. Aún hay recorrido para ello.

Por último, INTIA es una de las entidades organizadoras del XVI Congreso de SEAE. ¿Qué lleva INTIA a ese congreso —resultados de investigación, personas, metodologías— y qué espera que el congreso devuelva al sector navarro?

A este congreso llevamos varias aportaciones. Por un lado, ha participado nuestra compañera Noelia Telletxea, técnica del área de experimentación y especializada en protección de cultivos, que se centra en la investigación y divulgación de métodos sostenibles para el sector agrario, y gran impulsora del empleo de bandas floridas para fomentar la fauna auxiliar (enemigos naturales) como método de control biológico, y que es precisamente sobre las bandas floridas de lo que nos ha hablado.

Por otro lado, ha participado también Vicente Ferrer, técnico de experimentación ganadera y especializado en ganadería extensiva y la gestión de recursos naturales en zona de montaña. Es una de las figuras más visibles en la investigación del pastoreo y el silvopastorismo, y un gran defensor del uso del ganado como herramienta para gestionar el territorio. Sus líneas de trabajo actuales incluyen la integración del pastoreo en la prevención de incendios forestales, y en la ordenación y planificación de pastos en Navarra. Recientemente, se ha especializado en la implementación del vallado virtual, un sistema que permite monitorizar y delimitar zonas de pastoreo mediante dispositivos móviles sin necesidad de cierres físicos. Todo esto es lo que nos va a contar. ■

Entrevista a José Uranga Balanzategi

“La agroecología se validará por necesidad, no por imposición ideológica”

Pionero, agitador, “enredador” de redes. José Uranga Balanzategi lleva más de tres décadas empujando la agricultura ecológica en Navarra y más allá, y su mayor aprendizaje no es una técnica, sino una actitud: “lo esencial es aprender a parar”. Ingeniero técnico agrícola, cocinero y recién nombrado socio de honor de SEAE, defiende el suelo vivo y la escala pequeña como quien defiende una forma de estar en el mundo.



Autoría: Roberto Ruiz de Arcaute Rivero^[1] y Sara Serrano Latorre^[2]

Has definido lo ecológico como una revolución. ¿Qué papel dirías que has jugado en esa revolución y cómo te ha hecho definirte a estas alturas de la vida?

Quienes crecimos en los años setenta y ochenta teníamos metida en el cuerpo la idea de cambiar las cosas. Había quien lo hacía desde la política y quien tiraba por otros caminos; lo mío fue la agricultura.

Veíamos que el modelo existente hacía aguas por muchos sitios, y la agroecología fue nuestra manera de plantear algo distinto, casi de forma natural. Aprendes la técnica, sí, pero a la vez intentas tener una mirada de cambio. Nunca me he visto como un gran divulgador. Me defino más como alguien que “enreda”, en el buen sentido: que teje redes, que pone a la gente en contacto, que dinamiza. Con los años he aprendido lo más difícil, que es reconocer los límites, hasta dónde puedes llegar y hasta dónde no. Vengo de una etapa “muy de empujar”, de querer que las cosas salieran a toda costa, y ahora busco algo más pausado y más colectivo,

con más paciencia y más cuidado. Ese es, para mí, el verdadero aprendizaje de tantos años.

En 1989 organizaron las primeras jornadas de agricultura ecológica en una escuela oficial, la de Villava. ¿Cómo fue aquel arranque?

Mi primer contacto con la agroecología se produjo a finales de la década de los 80 en las huertas de Aranzadi, en la vieja Iruña, de la mano de Javier Aldaya, mi maestro. Las jornadas que montamos en la Escuela de Peritos en Villava, con Bernardo Royo de Director, además de ser pioneras en el sector

[1] Junta Directiva de SEAE
[2] Equipo Técnico de SEAE



Visita durante el XVI Congreso de SEAE al espacio de huertas de Landare (Etkezuria, huerta de Aranzadi).

fueron muy importantes en mi devenir como técnico. En ellas conocí a dos personas que me marcaron mucho, Antonio Bello y Javier Tello. De ellos arranca una idea que sigue siendo mi hilo conductor, la del suelo como organismo vivo. Aquello enlazó, además, con lo que poco después sería SEAE. Éramos cuatro gatos, casi nadie apostaba por este camino, pero teníamos la sensación de estar empezando algo que merecía la pena. De aquellos inicios en adelante, Biolur Navarra fue mi casa durante más de una década, con los proyectos de patata de siembra ecológica en el Pirineo; después han venido otras muchas vinculaciones, de ECOVIN a Landare, Ekoalde... Y, entre medias, una etapa entregado a los fogones, porque también soy cocinero. Para mí el campo y la cocina nunca han estado separados.

Tu trabajo más intenso fue el control biológico de la *Cydia pomonella* - la carpocapsa, el gusano de la manzana -. ¿Qué aprendiste de aquello que siga sirviendo hoy?

La carpocapsa fue mi gran tema durante años, y sigue siendo el gran quebradero de cabeza del manzano. Empecé a principios de los noventa con la confusión sexual y con carpovirus, en parcelas pequeñísimas, de tres o cuatro robadas (son unos

3.000-4.000 m²). Todo el mundo decía que ahí no iba a funcionar, que en marcos tan reducidos no había manera. Pues funcionó, y los números quedaron: me pasaba la campaña, de abril a octubre, contando miles de manzanas y peras para comprobar la afección. Aquello se publicó en su momento. Pero si me quedo con una sola enseñanza, no es técnica,

“El suelo es nuestra herramienta de trabajo, no el producto final”

es aprender a parar. Cuando ves algo que no te gusta y te das media vuelta para ir a preparar el caldo, antes de llegar, date otra vez la vuelta y vuelve a mirar al día siguiente, y a los quince días. Lo aprendí observando cómo un árbol invadido de pulgón se recuperaba, casi solo, con control biológico. Media faena está hecha si consigues no salir corriendo a pulverizar por pura ansiedad.

Su hilo conductor es el suelo, y no el producto final. Del compostaje

pionero al método Hérody, ¿qué te enseñó y qué te parece el auge actual de lo regenerativo?

El suelo ha sido siempre mi obsesión. Ya mi proyecto de fin de carrera fue sobre compostaje, y en 1992 compré una volteadora para elaborarlo en serio. Poco después entré en el grupo que Hérody había formado para afinar su analítica, y me recorrí media Francia aprendiendo de él. Lo que Hérody te enseña es a dejar de mirar el suelo como una simple receta. A analizar las materias orgánicas por separado, a entender la dinámica del calcio en un suelo calcáreo, a preguntarte qué estructura se forma y por qué. Son ideas que rompen con el manual: sostiene, por ejemplo, que en la mayoría de los suelos no existe el famoso complejo arcillo-húmico, o que muchas veces la mejor materia orgánica no es la más elaborada, sino la fresca. Por eso me interesa tanto lo que está pasando ahora con lo regenerativo. Hay gente joven entrando con una preocupación enorme por el suelo, y en el fondo volvemos a lo que algunos empezamos hace cuarenta años: que el suelo es nuestra herramienta de trabajo, no el producto final. Lo que echo en falta es rigor. Se vende mucho como regenerativo sin decir qué materias orgánicas se están usando, con qué criterio ni con qué base detrás. Creo que hace falta >>



un balance serio, a nivel estatal, de todo eso. Si no, corremos el riesgo de repetir palabras vacías.

Del suelo pasamos a la copa y al plato. El vino y la cata le enseñaron qué es la calidad. ¿Qué entiendes por ella?

Del año 2000 en adelante me metí de lleno en la viña, aplicando también aquí el método Hérody, y trabajé unos años con algunas de las bodegas más reconocidas del país: de Remelluri, en Rioja Alavesa, a Dominio de Pingus, en Ribera del Duero, o la bodega de Descendientes de J. Palacios, en el Bierzo, a San Román, en Toro. El vino te da una perspectiva de lo que es la calidad como pocas cosas.

Durante muchos años organicé catas a ciegas de vinos en rama, donde nadie sabía cuál probaba, ni siquiera reconocían el suyo; y montamos la primera cata de vinos ecológicos en la Feria del Gourmet de Madrid, con ocho bodegas. Ahí aprendes que la calidad es algo escudriñado. Para Hérody tenía que ver con la resistencia a la degradación, es decir, una estructura que aguanta, que se sostiene en el tiempo. Yo le añadiría el aroma, que es lo más etéreo, y también la textura, ese volumen en la boca. Y todo eso desemboca en algo muy sencillo que es simplemente aprender a comer y a beber con consciencia, saber si aquello que tomas te sienta bien o no. Es la misma lógica

que con el tomate antiguo, al que he dedicado tantas catas. Al final se trata de ser consciente de lo que tragas, no de perseguir solo el placer.

“Yo ya no comulgo con eslóganes del tipo “la agricultura será ecológica o no será”; me suenan a vender humo”

Con toda tu trayectoria ligada a este territorio, ¿cómo ve hoy a Navarra en clave agroecológica? ¿Dónde están sus fortalezas y qué queda pendiente?

Yo lo plantearía como un DAFO, con sus debilidades y sus oportunidades. Lo primero que tenemos que asumir es que jugamos en un marco distinto al del modelo dominante. La gran agricultura navarra se mueve en la lógica de los grandes volúmenes, la de la bolsa de Chicago, y ese no es nuestro mundo ni tiene sentido que intentemos meternos ahí. Puede parecer una debilidad, pero

nuestra fortaleza viene precisamente de saberlo, de trabajar nuestro propio marco, por grupos y por producciones, con sistemas hortícolas muy cercanos a la base y muy dinámicos, en pequeño. Ahí sí podemos ser operativos. Hay un tema de fondo que me preocupa de cara al futuro, y es la compra de tierra. Se están adquiriendo miles de hectáreas, en buena parte ligadas al regadío, y muchas veces no se sabe bien de quién acaban siendo. Ese es un asunto muy serio. Y hay palancas que apenas estamos usando: la compra pública ecológica, por ejemplo, o la educación. Pero lo que más me interesa es cómo trabajamos. Navarra tiene la virtud de que las cosas están bastante claras, cada actor sabe cuál es su sitio, y esas interacciones siempre han funcionado de un modo u otro. Hemos vivido momentos de impulso y momentos de freno. Mi convicción es que hay que valorar primero lo que ya tenemos, ver qué gente se está moviendo, y avanzar desde el cuidado y el diálogo, sin que el conflicto se convierta en el centro del debate. Nuestra energía es limitada, y menos aún podemos gastarla enfrentándonos entre nosotros.

Mirando hacia delante, ¿quién cultivará la tierra en las próximas décadas y qué le dirías a quien duda en dedicarse a esto?

Es una pregunta compleja, y habría



Cata-maridaje y degustación de productos ecológicos con los participantes del Congreso, en Etxezuria de Landare.

que responderla sector por sector, porque no es lo mismo la huerta que el extensivo. Pero déjame contrastar dos imágenes que tengo muy cerca. Por un lado, una nave con cinco tractores de trescientos cincuenta caballos, de un particular que da servicio a un montón de gente ya jubilada. Ese modelo produce, digamos, futuros: tractoristas, no agricultores. Por otro, la finca de un agricultor fuerte de aquí, con maquinaria de hace treinta o cuarenta años, pequeña y variada, cinco o seis máquinas distintas para trabajar parcelas diversas. Eso sí produce alimentos. Para mí el camino interesante es ese segundo: más pequeño, más cercano y más polivalente. A quien duda le diría que no se deje arrastrar por las grandes frases. Yo ya no comulgo con eslóganes del tipo “la agricultura será ecológica o no será”; me suenan a vender humo. Las cosas no van a cambiar porque nosotros queramos cambiarlas, sino por pura necesidad. Y cuando llegue esa necesidad, todos los conceptos de la agricultura ecológica van a ser válidos e imprescindibles. Ese es, a la vez, nuestro orgullo y nuestra humildad, el haber hecho cosas buenas para el medio y para la gente, sabiendo también hasta dónde llegan nuestros límites.

“Nuestro camino, si es que tiene uno, pasa por generar unidad”

Dices que al sector le falta un poco de caña. ¿Se está transmitiendo bien lo aprendido en estas cuatro décadas?

Creo que hay que mover el árbol para que caigan las nueces. Veo al sector algo apagado, y eso me preocupa más que cualquier problema técnico. Con el suelo, por ejemplo, no hay pautas claras: o quienes tenemos las ideas hechas no las estamos transmitiendo bien, o no están llegando, o la gente empieza y se cae por el camino, porque trabajar el suelo es endiabladamente complejo. Ahí tenemos una tarea pendiente y también una responsabilidad. De poco sirve acumular conocimiento si no encuentra a quién le sirva. Y eso no se arregla con un curso, se arregla acompañando, estando cerca

y repitiendo las cosas las veces que haga falta hasta que calan.

Acaba de ser nombrado socio de honor de SEAE y encara una nueva etapa. ¿Qué significa este reconocimiento y a qué quiere dedicar esta fase?

Lo recibo con agradecimiento y con cierta perspectiva. Después de tantos años, uno aprende que lo importante no es acumular, porque el ego, cuanto más tiene, más quiere. Si hay algo que me gustaría dejar dicho es que nuestro camino, si es que tiene uno, pasa por generar unidad. El individualismo no lleva a ninguna parte; es el del capital. Frente a eso, lo nuestro ha sido siempre compartir y colaborar: que cada cual sepa lo que puede aportar y que la comunicación teja lo colectivo por encima de los egos. Y todo ello desde una idea muy sencilla, que es la que me llevo de toda esta trayectoria: respeto y cuidado. Del medio, de la vida, del otro, de la comunidad. Ese es el hilo que une el suelo con la mesa y a las personas entre sí. Si de algo sirve un reconocimiento así, es para recordar que lo hecho tiene valor, pero que el mayor aprendizaje es saber trabajar desde el cuidado y la paciencia, no desde la prisa. ■

El Puente Viejo

<https://elpuenteviejo.es/>
comercial@elpuenteviejo.es



El Puente Viejo es una pequeña empresa familiar de nueva creación, dedicada al **cultivo y la venta directa de verdura y fruta ecológica**. Situada en Caparoso (Navarra), al igual que las huertas, bañadas por el río Aragón, es un lugar privilegiado para el cultivo de la hortaliza.

El Puente Viejo nació de la preocupación por una vida saludable, entendiendo como pilar fundamental de una vida sana, la alimentación.

“Comenzamos en el mundo ecológico, con mucha ilusión, hace ya unos años, trabajando nuestra tierra y convirtiéndola en ecológica. Poco a poco, aprendiendo cada día, hemos conseguido llegar a cultivar y cosechar una amplia gama de productos ecológicos de calidad. En estos momentos hemos dado un paso más, saltar al mundo online. Sabemos que nuestro tiempo es oro, por eso nuestro objetivo con este nuevo proyecto es hacerte la vida más fácil, y reducir el tiempo que tardas en hacer las compras semanales, a un solo “clic”, y que las recibas en la puerta de tu casa.”

Entre sus objetivos, El Puente Viejo pretende ser el **enlace hacia un mundo mejor, justo y solidario, concienciado con el medio ambiente, la salud, y la de la tierra**.

El formato de comercialización se basa en la **venta de “Cestas” y “Tienda Online”**. Las cestas están compuestas a base de **productos de temporada** y cantidades establecidas previamente. Se puede

elegir entre 4 variedades (verdura, variada, fruta y básica). En la tienda online, puedes confeccionar los productos y cantidades ajustándose a las preferencias del consumidor.

El coste del transporte varía según el destino y el peso de la mercancía, excepto si la recogida es en la tienda física, que no hay coste. Las **zonas de distribución** son **Navarra**, Zona 1 y Zona 2. La zona 1 incluye las provincias de **Álava, Vizcaya, Guipúzcoa, Santander, Madrid, Barcelona, Huesca, Zaragoza, Teruel, Logroño, Burgos, Soria y Valladolid**. El resto de provincias pertenecen a la zona 2. La periodicidad en la recepción de cestas puede ser semanal, quincenal o bien mensual.

“Nuestra meta, tu salud. Nos preocupa tu salud y la de los tuyos, por eso queremos hacerte llegar nuestras cosechas de cultivo 100% ecológico, respetando la tierra y los ciclos de los alimentos y evitando cualquier contaminación.”

Kibbi Sat

<https://kibbisat.com/>
kibbisat@gmail.com
Facebook: @kibbisat



KiBBi SAT es una **empresa agrícola y familiar** especializada en la **producción ecológica de kiwi**, enclavada en el valle de Baztan-Bidasoa en el norte de Navarra. *“Nuestro delicioso y nutritivo kiBBi crece bajo la atenta mirada del monte Mendaur y abrazado por las aguas del río Bidasoa... nuestro kiBBi, sabe a niebla, sabe a aire puro, sabe a frondosos bosques, sabe a una cultura de profundas raíces... ¡sabe a verde!”*

“La empresa fue fundada en el año 2008. En esa época nos juntamos 3 socios jóvenes e ilusionados, que creíamos en el cultivo del kiwi y apostamos por

esta forma de vida, dando continuidad a unas plantaciones de kiwi que ya existían en nuestro valle, a la vez que creamos una nueva plantación. Hoy día, otras 7 personas de la zona trabajan con nosotros durante todo el año.”

Aquí el kiwi se transforma en KiBBi, siendo la doble B las iniciales del valle que alimenta y da carácter a esta fruta (Baztán) y del río que riega estos cultivos (Bidasoa). El kiwi, inicia su desarrollo en marzo, florece y se forma a finales de mayo y tras un lento crecimiento durante los meses de verano y otoño, llega a su momento óptimo de recolección en noviembre. Se controla que el fruto obtenga el azúcar necesario en la planta, antes de recolectarlo, y se deja madurar de forma natural, para que el consumidor disfrute de una fruta deliciosa, dulce, pero a la vez con un toque ácido característico que le transmiten nuestra tierra y clima. **“Cultivamos nuestras plantaciones con prácticas ecológicas y regenerativas, con el objetivo de crear**

y mantener suelos vivos, con una microbiología abundante y activa, valoramos muy positivamente la **biodiversidad** tanto en flora como en fauna, aliadas en nuestro trabajo diario, capturamos CO₂ de la atmósfera de forma continua gracias a nuestras plantas y técnicas de cultivo, producimos **alimentos sanos y nutritivos...** y trabajamos por crear un **medio de vida justo y digno para los agricultores y demás personas que nos rodean en nuestro entorno rural**. **Disfrutamos con nuestro trabajo, con nuestro cultivo, con nuestra gente, y tenemos como objetivos ofrecer un producto sano y de calidad, vivir dignamente de nuestro trabajo y mantener vivo nuestro entorno rural.”**

¡Entre diciembre y mayo, tienes la oportunidad de disfrutar del frescor y sabor de nuestros kiBBis con solo unos clics!

Erlandere

erlandere@hotmail.com
<https://aenavarra.com/asociados/erlandere/>



Es una empresa que trabaja la **apicultura ecológica y comercializa miel y propóleo**.

La comercialización se realiza a partir de la **venta directa en domicilio, ferias y varios establecimientos en Estella-Lizarrar**.

“Empezamos con la apicultura en 1998, y a partir de 2002 nos dedicamos profesionalmente a ello. Desde 2010 nuestra miel está certificada como ecológica.” Las colmenas se sitúan en la zona Media occidental de Navarra (Tierra Estella), zona de transición entre la Montaña y la Ribera, de clima mediterráneo-húmedo y vegetación natural rica en flora melífera. Son colmenas fijas y vienen a producir entre 2.000 y 2.500 Kg de miel al año.

“Nuestras mieles son crudas, sin ningún tratamiento de calor o filtrado, tan naturales como las abejas que las han elaborado.”

Las diferentes variedades de miel a lo largo del año son:

- De romero (*Rosmarinus officinalis*)
- De tomillo (*Thymus vulgaris*)
- De escobizo (*Dorycnium pentaphyllum*, variedad de miel típica en la Zona Media de Navarra)
- Mil flores
- De bosque
- De brezo (*Calluna vulgaris*)



Sagardiko Etxea

<https://sagardikoetxea.com/>
info@sagardikoetxea.com



En Oskotz, pequeño pueblo ganadero del valle de Imotz, en la montaña navarra, una familia de agricultores ha decidido diversificar su actividad tradicional en torno a la manzana de sidra sumando el agroturismo como vía para sostener su proyecto de vida en el medio rural. Nace así Sagardiko Etxea, una iniciativa que entrelaza producción frutícola, transformación artesanal y hospitalidad, siempre desde el respeto al entorno.

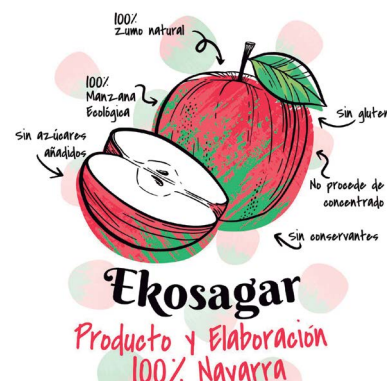
La finca dispone de **9 hectáreas de manzana y 30 variedades entre autóctonas y asturianas**. También hay perales, higueras, parra, fresno y un nogal centenario. De sus frutos surgen **sidra, zumo, vinagre, mermelada, compota**, etc. todo **elaborado de forma artesanal**, productos que la familia comparte con quienes se acercan a conocer su explotación. La **propuesta agroturística** se articula en dos momentos complementarios. Primero, una **visita guiada al manzanal**, donde se explica el manejo de la finca y el ciclo de la manzana de sidra directamente en el campo. Después, una **cata organoléptica de tres sidras y tres zumos**, pensada para que los visitantes aprecien, a través de los sentidos, las diferencias entre los distintos productos obtenidos de una misma materia prima.

Este enfoque conecta con una **filosofía clara: vivir en el medio rural desde el cuidado del entorno y de las propias personas que lo habitan**, poniendo en valor dos bebidas tan ligadas a la cultura agraria del norte peninsular como son la sidra y el zumo de manzana.

El **alojamiento, con capacidad para grupos numerosos**, se ubica en un entorno privilegiado de pastizales, hayedos y robledales, cercano a rutas como la antigua vía del tren Plazaola o la Cañada Real de las Provincias, lo que permite

combinar la experiencia agroecológica con el disfrute del paisaje y el senderismo.

Sagardiko Etxea es, en definitiva, **un ejemplo de cómo la agricultura de pequeña escala puede encontrar en el turismo responsable un aliado para permanecer viva**, siempre que ese turismo se construya desde el conocimiento y el respeto al trabajo agrícola que lo sostiene.



Gukalde conservas

www.gukalde.com
gukalde.conservas@gmail.com



Ione Andia y Lorena Mompel crearon en 2024 Conservas Gukalde. **Elaboran conservas ecológicas y artesanales como garbanzos, pisto de verduras, tomate frito, crema de calabaza, guindillas y mermeladas** de diferentes sabores. Habitualmente **se comercializan en tiendas ecológicas de Pamplona**, pero **algunos productos también están disponibles en el País Vasco**.

Principales objetivos de Conservas Gukalde:

- **Desarrollar el territorio**, habitarlo de una manera sostenible.
- **Trabajar en el ámbito rural** conectadas con la tierra
- **Tejer redes en el entorno**
- **Impulsar la economía social y solidaria y el consumo local**
- **La justicia social**
- **El aprovechamiento de excedentes** de la huerta, la creatividad culinaria
- **Comer rico y saludable.**

El obrador de conservas vegetales se encuentra en Artieda, Urreñu Bajo, Navarra, **territorio en riesgo alto de despoblación**, soñando que **otro mundo es posible**, materializándolo en el proyecto colectivo Arterra Bizimodu (www.arterrabizimodu.org).

Se realizan conservas vegetales y mermeladas agroecológicas y artesanales, con ingredientes procedentes solo de **productoras locales y agroecológicas**. “*Entendemos lo local como lo más cercano en distancia y en valores sociales, culturales, económicos y ecológicos.*”

Las mermeladas que ofrecen son sin azúcar añadido, dulces o saladas.

Los garbanzos proceden de Ripodas, la calabaza, cebolla, tomate, guindilla y demás

verduras de Baratzan blai en Artieda.

La mayoría de la fruta es de Galo, productor del norte de Aragón.

Esforzándonos por mantener un modelo ético y sostenible con la vida en este sistema heteropatriarcal capitalista tan voraz.

“*Más allá del bote y de todo lo que conlleva a nivel de transición ecosocial elaborar conservas, desde Gukalde siempre hemos creído que la cultura y la educación tienen un gran poder de transformación y de transición hacia culturas más amables. El mundo es incomprensible y necesitamos confiar en que tenemos la capacidad de cuidar y de cuidarnos. Por ello aparte de nuestros productos agroecológicos ofrecemos también talleres, formaciones, dinamizaciones y juegos a medida para organizaciones, colectivos, barrios, pueblos y ayuntamientos que quieran caminar a través de la agroecología a generar impacto local y global. Todas las propuestas están adaptadas a diferentes edades. Organizamos visitas al obrador para escuelas, asociaciones, etc. dinamizadas a través de gymkanas en la huerta, juegos, elaboraciones de mermeladas....*”

¡Por un mundo más justo!

¿Te vienes?

Elkea

<https://ekoelkea.wordpress.com>
ekoelkea@gmail.com



Elkea productos Ecológicos es un proyecto que surge en el año 2010 de la mano de David Ruiz, en el año 2015 se amplía con la incorporación de Rebeca Germán. **Este proyecto apuesta por una agricultura ecológica, responsable, diversificada y sostenible socialmente, fomentando la venta directa, el consumo local y de temporada.**

La finca agrícola está dedicada al **cultivo del olivar, trufa, legumbres, cereales y cultivos frutícolas**,

situada en Bakedano (Ameskoa Baja) y en Artajona. Los olivos son de la variedad arróniz y arbequina; los manzanos reineta, fuji, golden y royal gala; la alubia negra de Tolosa, garbanzos, almendras, cebada, zumo de manzana y cerveza artesana de producción propia. **“Para reforzar nuestro modelo agrario basado en la agroecología, el trabajo colectivo y de colaboración con otras personas productoras y las personas consumidoras es fundamental. Por eso participamos en diferentes iniciativas como Ekomercado, Hazialdeko, Ekoalde, Geltoki.**

En el año 2019 ponemos en marcha el proyecto de elaboración de cerveza ecológica Urederra Garagardoak, siendo así de las pocas cervezas ecológica, artesana y de producción propia. Decidimos cultivar cebada y diferentes variedades de lúpulo para elaborar con nuestra propia malta, cerrando así todo el proceso de producción. Elaboramos 4 estilos de cerveza; Pale Ale, Red Ale, Trigo y Irish stout.

*Si te interesa conocer mejor el mundo de la cerveza te animamos a visitarnos, **organizamos visitas-degustación** en nuestra microcervecería y **vendemos directamente al consumidor.***

Entendemos el agroturismo como una actividad más para diversificar nuestro proyecto agrario. El objetivo es visibilizar el modo de vida y la importancia de la agricultura familiar en el desarrollo y mantenimiento de las zonas rurales, a la vez que ofrecemos al visitante la posibilidad de conocer el proceso de elaboración de cerveza de círculo completo. Queremos poner en valor la calidad mediante la degustación y cata in situ del producto.

El proyecto se encuentra en la localidad de Bakedano (Ameskoa Baja) con un enclave turístico (Nacedero del Urederra) que no se puede dejar de visitar.”

Si te interesa el mundo de la agricultura y de las cervezas ven a visitarnos.

Ecológicos Aranda

<https://www.ecologicosaranda.com/>
info@ecologicosaranda.com



La familia Aranda descende de una generación de agricultores y ganaderos de Falces, Navarra. En 1989, Jesús Aranda junto a su mujer Blanca Guembe, empiezan a implantar en sus tierras y ganado técnicas ecológicas. Con los años, se centraron en los **cereales, forrajes y aceite de oliva.**

Jesús es responsable de producción y guía de las visitas, donde no solo habla de las técnicas ecológicas sino que muestra el resultado de su forma de vida. Blanca es responsable de la carnicería y la gestión de los pedidos online, así como

el apoyo fundamental de Jesús para seguir adelante un **proyecto familiar conjunto.**

El olivar es un espacio autosuficiente: se han respetado las encinas, tamarices y barranco; se fomenta la fauna auxiliar con la incorporación de una balsa, nidos de rapaces y murciélagos y colmenas; el seto que envuelve la finca está compuesto por majuelos, patxaranes y aladiernos; la cubierta vegetal permanente es el pasto de caballos, ovejas y cabras.

Jesús es una figura destacada de la agricultura ecológica navarra desde 1993, cuando se inscribió en el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de España (CRAE). Presidió el Consejo provisional que sentó las bases normativas del actual CPAEN y, posteriormente, fue elegido presidente de este organismo durante cuatro años.

Su trayectoria ha sido reconocida con varios premios: el 2º premio de Ensilaje de Hierba de Pradera Navarro (1996, ITG/INTIA), el I Premio de Ganadería Ecológica

de Navarra (2001, Ayuntamiento de Berbinzana), el Premio de Difusión de Alimentos Bio (2010, CPAEN) y el reconocimiento a su labor ambiental otorgado por la Mancomunidad de Residuos de la Ribera Alta (2016). A nivel asociativo, **la familia Aranda ha participado activamente en el movimiento agroecológico navarro:** fue miembro fundador y presidente de **Biolur** (primera asociación de productores ecológicos de Navarra), socia de **Landare** (primera asociación de consumidores ecológicos) y de la cooperativa **Trigo Limpio SAT**, de la que se dieron de baja al reorientar el proyecto familiar hacia el aceite ecológico. Actualmente forman parte de **EHKO, Goazen Baserrira** (a través del sindicato EHNE), **Ekoalde** y la **Asociación de Productores Ecológicos de Navarra (AEN).**

En 2020, su aceite de oliva virgen extra ecológico “Jesús Aranda” obtuvo la medalla de plata en el concurso internacional ECOTRAMA, un logro notable teniendo en cuenta la juventud del olivar.

Pan de Arguiñariz

<https://www.pandearguiñariz.com/>
info@pandearguiñariz.com

Makrobios S.L. se creó en 1985 en Arguiñariz, convirtiéndose en la **primera empresa de Navarra dedicada a la elaboración de pan integral y en la primera panadería ecológica inscrita como elaborador** en el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Navarra. Comercializa sus productos bajo la marca **Arginarizko ogia, Pan de Arguiñariz.**

La evolución de la empresa ha sido notable y se ha visto reflejada en el incremento de recursos y en la



especialización en la **elaboración exclusiva de pan ecológico.** También, la ampliación del obrador y la habilitación de un nuevo espacio para el enfriamiento y envasado del pan.

“Nuestra trayectoria en la elaboración de pan se ha caracterizado por la búsqueda de la calidad de las materias primas, con distintas variedades de trigos adecuadas y siendo muy exigentes con el proceso natural de elaboración del pan, no incorporando ningún aditivo, utilizando sólo levadura madre y no forzando el proceso de fermentación. Esta exigencia es muy valorada por nuestros clientes.

Para asegurarnos, antes de la adquisición del trigo se analizan aspectos como los residuos, la fuerza panadera, la tenacidad, la elasticidad, el equilibrio, las proteínas, el gluten y la humedad.

A pesar de los años y las mejoras técnicas, seguimos haciendo el pan como cuando empezamos. Y en este proceso siempre hay algo que no se controla, que emerge

y se refleja en cada uno de los panes. Cada uno de ellos es distinto. Este aspecto es garantía de un trabajo artesano, bien hecho y que le da al pan un sabor especial.”

El Pan de Arguiñariz atesora un recorrido de premios que confirma, año tras año, su firme apuesta por la calidad y la agricultura ecológica. En 2017 fue incluido entre las 80 mejores panaderías del Estado, al formar parte de la Ruta Española del Buen Pan. En 2024, volvió a ser distinguido con el Premio al Mejor Tratamiento del Producto en el Gastronomika Talent Navarra. Y en 2025, el CPAEN/NNPEK le otorga el premio **“ Toda una vida dedicada a la agricultura ecológica ”**, en la misma edición en la que la editorial La Fertilidad de la Tierra recibe el galardón a **“Entidad colaboradora”**. Un doble reconocimiento que sitúa a Pan de Arguiñariz como **referente indiscutible de la agroecología navarra.**

Puntos de venta: https://www.pandearguiñariz.com/wp-content/uploads/puntos_venta.pdf

**Bodegas Azpea**

<https://bodegasazpea.com/>
info@bodegasazpea.com



Azpea

LUMBIER • NAVARRA
 ILUNBERRI • NAFARROA

Bodegas Azpea S.L. es una **bodega de carácter familiar** fundada en el año 2000 situada en la Villa de Lumbier, en Navarra.

“La dedicación al campo viene de familia, y el amor al vino de nuestra cultura.” Datado en el siglo I d.C. por Plinio el Viejo como pueblo vitivinícola, a día de hoy **siguen con la misma tradición y dedicación**, siendo uno de los pueblos más antiguos de Navarra en los que se sabe que se hacía y se hace vino.

“Como agricultores que somos, nos **tomamos muy en serio la salud de la naturaleza**, ya que vivimos de ella y nos debemos a ella, y por eso **todos los vinos que hacemos son de agricultura ecológica y en un futuro cercano de agricultura biodinámica**, consiguiendo de esta forma la garantía de ofrecer a todos nuestros clientes un vino de calidad y con un verdadero carácter propio, siguiendo así nuestra idea de lo que es **hacer un verdadero vino navarro** y con ello intentar hacer **honor al sabor de nuestra tierra**.”

Llevamos trabajando nuestras viñas en ecológico desde los años 80. La ecología ha formado parte

de nuestras vidas y nuestra forma de trabajar desde incluso antes de la fundación de la propia Bodega. **Creemos que un vino ecológico es más real**. Nuestros vinos fermentan con **levaduras espontáneas, levaduras indígenas** que viven en las viñas y **levaduras autóctonas**, que viven dentro de la Bodega. Dándole así al vino un sabor a su tierra.

Lo ecológico no solo son sellos, es una filosofía, por lo que intentamos hacer labores y trabajos en el campo que **reduzcan al máximo las emisiones de CO₂**. Con ello, intentamos **reducir también el consumo de materias primas y combustibles fósiles**.

Y esta filosofía se extiende a todos los aspectos de nuestras Bodegas, ya que buscamos que el **impacto medioambiental a la hora del envasado sea el mínimo posible, y en nuestro restaurante servimos productos ecológicos de la zona.**”

Ekollaondo

<https://aenavarra.com/asociados/ekollaondo/>
ollaondo@gmail.com



Ekollaondo se desarrolla en la localidad de Goldaratz, perteneciente al municipio

de Imoz, situado a unos 28 km al norte de Pamplona. “Desde 2009 trabajamos con **certificación ecológica**. A partir de ese momento nos planteamos la **diversificación de nuestra actividad**.”

Desde nuestros inicios en 2003, nuestra **actividad ganadera se dedica a la cría de ovejas para la producción de canales de cordero lechal y gallinas ponedoras.**”

El ganado dispone de 16 ha de pastos propios así como acceso a otras 10 ha de pastos de monte comunal.

Además de la actividad ganadera, **realizan también visitas guiadas a nuestra finca** para un mínimo de 6 personas y con reserva previa.

Las líneas productivas son:

● **Cordero lechal**: la cría de cordero para la producción de canales de lechal constituyó el inicio de nuestra actividad ganadera. En la actualidad contamos con 100 madres. Los partos se concentran mayoritariamente en verano. Además de cordero lechal, también comercializan **canales de cabrito**.

● **Huevos**: a partir de 2011 introdujeron gallinas para la producción de huevos. En la actualidad disponen de 1350 gallinas ponedoras divididas en tres lotes de 450 cada uno. Los huevos son vendidos fundamentalmente en el **comercio de barrio de la comarca de Pamplona**.

Finca Sarbil

<https://fincasarbil.com/>
info@fincasarbil.com



En Etxauri, corazón de la montaña navarra, la familia Gironés lleva cuatro décadas construyendo Finca Sarbil, un proyecto ganadero que entiende la **cría de animales como un compromiso con la tierra**, más que como una simple actividad productiva. **Tres generaciones han ido transmitiendo un mismo principio: el respeto a los ritmos naturales es la base de una carne verdaderamente ecológica.**

La finca se extiende sobre 1.000 hectáreas de terreno diverso, donde **vacas, terneras, cabras, caballos y pollos viven al aire libre durante todo el año, alimentándose de pastos limpios y agua de nieve**. Sin establos permanentes, sin prisas ni antibióticos, el ganado desarrolla una trashumancia interna marcada por las estaciones (ascienden a los pastos altos en verano y buscan el refugio del valle en invierno) y da como resultado una carne de textura y sabor extraordinarios. Vacas y yeguas están hechas a la medida de esta montaña. Beben el agua de nieve invernal que atesoramos en balsas y cierran el círculo de la vida devolviendo la fertilidad a la tierra con su propio abono.

Toda la producción cuenta con la certificación de agricultura ecológica, que garantiza alimentación 100% ecológica y procedente de la propia explotación en su gran mayoría, ausencia de químicos y hormonas y métodos de cría respetuosos con el bienestar animal, desde el nacimiento hasta el despiece.

Bajo la marca Finca Sarbil, la familia ha decidido **cerrar el círculo del kilómetro cero** abriendo su propia tienda en Orkoien, donde comercializan directamente su carne sin intermediarios. Esta **venta directa**, unida a un **servicio de reparto en frío por toda la península ibérica y baleares**, les permite mantener un trato cercano con el consumidor y recuperar la esencia del oficio tradicional carnívero, con el valor añadido de que **realizan todo el proceso desde el cuidado del suelo, la cría, la preparación de la carne y la entrega a domicilio**.

Finca Sarbil ofrece así una amplia variedad de carnes ecológicas —ternera, potro, vaca, cordero, cerdo y pollo, entre otras— tanto en su tienda física como a través de su **plataforma online**, apostando por una **ganadería extensiva que cuida la salud del suelo, el bienestar animal** y, en última instancia, la de **quienes consumen sus productos**.

Pittika

<https://ekomercado.org/pittika/>
pittikagasnategia@gmail.com



Pittika es una **pequeña quesería** donde se elaboran **quesos artesanos** a partir de **leche cruda de vaca de producción ecológica**. La quesería se encuentra en el caserío familiar, en un pequeño pueblo del **Pirineo navarro**. El proyecto se creó

con el objetivo de **vivir en y del medio rural, con el máximo respeto por el entorno natural y los productos naturales de calidad**.

La producción de Pittika es reducida y completamente artesanal. La quesería elabora alrededor de 3.000 kilos de queso al año, utilizando unos 30.000 litros de leche. Actualmente producen **dos variedades de queso ecológico de vaca: Axule y Urrezko**. Ambos cuentan con procesos de maduración diferenciados.

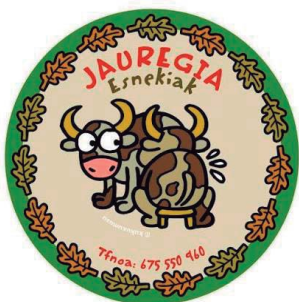
La filosofía de Pittika está estrechamente ligada a la ganadería ecológica y al bienestar animal. Apuestan por la ganadería ecológica porque así certifican que **los quesos son saludables y sostenibles**, y que **los animales reciben los mejores cuidados**, pastorean la mayor parte del año y son tratados con cariño. La leche proviene de una pequeña granja ecológica cercana de vacas en pastoreo en el País Vasco francés. La familia Brust son los encargados de la explotación de 30 vacas de raza Montbéliarde.

La quesería artesanal y ecológica **Pittika** de Erratzu, operadores de CPAEN/NNPEK, **ha logrado situarse entre los mejores productores del país** gracias al reconocimiento conseguido en la 16ª edición del **Gourmet Quesos**, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026. Su **queso Urrezko** ha sido distinguido con la **medalla de oro** en la **categoría de quesos curados de leche cruda de vaca**, convirtiéndose además en el **único queso navarro premiado en esta edición del certamen**.

En la fase inicial del concurso participaron más de 800 quesos de toda España en más de 20 categorías. Este reconocimiento supone un importante premio al trabajo realizado desde que hace seis años decidieron **apostar por un tipo de queso poco habitual en Baztan**. El premio obtenido en Gourmet Quesos supone un importante impulso para esta pequeña quesería de Baztan, que ha sabido abrirse camino con una propuesta singular y elaborada íntegramente de manera artesanal.

Jauregia

<https://jauregia.eus/es/inicio/>
jauregia.esnekiak@gmail.com



En Aniz, la localidad más pequeña del valle de Baztan, la familia Jauregia mantiene viva una tradición ganadera que en 2009 dio un paso decisivo

hacia la ecología, convirtiéndose en **una de las primeras granjas navarras con producción y elaboración propia certificadas**.

Su modelo se apoya en la **ganadería extensiva**: el ganado vacuno se alimenta fundamentalmente de pastos naturales, sin exposición a abonos químicos ni antibióticos, y con un uso mínimo de piensos compuestos, reservados como simple complemento alimentario. Este manejo respetuoso se traduce en una vida más natural y relajada para los animales, uno de los valores que más destacan quienes visitan la explotación.

Con la leche de sus propias vacas elaboran una gama de productos lácteos ecológicos: queso de vaca tipo nata, queso curado, yogur natural, batido y leche fresca, todos ellos de producción limitada y comercializados bajo el sello de agricultura ecológica.

Jauregia Esnekiak ha apostado además por acercar su actividad al público a través de **visitas guiadas**, en las que los visitantes conocen de primera mano el proceso de elaboración del queso, la vida de la ganadería en la montaña y el contexto histórico y cultural del valle.

Esta experiencia, muy valorada, se completa con la **posibilidad de alojarse en Jauregia**, un palacio del siglo XVI habitado por la misma familia durante los últimos 400 años, hoy convertido en casa rural. **La familia forma parte también de asociaciones como EHKO, REAS, Ekoalde y Lurretik Ikasiz**, reforzando su compromiso con el consumo sostenible, el producto local y la cercanía con el cliente, valores que resumen **su filosofía: vivir en la montaña apostando por una ganadería responsable y consciente**.

Artal

<https://artal.eus/>
info@artal.eus
[@artal.eus \(Instagram\)](https://www.instagram.com/artal.eus)

ARTAL

Detrás de cada manta, zapatilla o jabón de Artal hay una historia que empieza en los pastos navarros y termina en el hogar de quien los usa.

Esta empresa artesana ha hecho de la lana de oveja local su materia prima y su razón de ser, con el objetivo de revalorizar un recurso tradicionalmente infrautilizado y devolverle el lugar que merece dentro de la economía rural.

Todo comienza en los valles de Sakana, Basaburua y Valdorba, donde Artal trabaja con pastores locales con quienes mantiene una relación cercana y de confianza. Esta colaboración directa no solo asegura el suministro de materia prima de calidad,

sino que además genera un **impacto económico real en el sector ganadero, apostando por una economía local y circular** que reconoce el valor de un producto —la lana— que en muchas explotaciones se había convertido en un residuo más que en un recurso.

A partir de ahí, la lana se transforma mediante la técnica del fieltro húmedo, un método ancestral que Artal recupera y actualiza: únicamente agua caliente, jabón neutro y un proceso de abatanado manual y mecánico dan forma a fieltros densos y duraderos, sin necesidad de procesos químicos agresivos. De este trabajo artesanal surge una amplia gama de productos: **mantas, zapatillas de casa, plantillas, fajas lumbares y cervicales, lámparas, jabones de lana y otros complementos para el hogar y el cuidado personal**. Reconocida como Empresa Artesana de Navarra,

Artal participa habitualmente en ferias y mercados de referencia como Biocultura o las ferias medievales y navideñas de distintas localidades navarras, acercando su propuesta al público y reivindicando, feria tras feria, el valor de lo hecho a mano, de cerca y con sentido. Un proyecto que entrelaza tradición pastoril, artesanía y sostenibilidad, y que demuestra cómo un recurso tan sencillo como la lana puede convertirse en motor de economía rural y circular.

*“El último uso que estamos haciendo de la **lana latxa** es el **acolchado para cultivos**. La lana, además de retener la humedad y temperatura del suelo, también es una buena alternativa a la gestión de hierbas adventicias. Hicimos un estudio en Bodega Otazu junto a la Universidad de Navarra y fue muy bien. Actualmente, llevamos 3 años con el estudio y más de 8 años experimentando con la lana para el campo.”*



Zunbeltz, primer Espacio Test Agrario de Navarra para la incorporación progresiva a la ganadería ecológica extensiva



Andrés, Xanti y Garai, jóvenes tester en Zunbeltz.

Este Espacio Test Agrario permite a personas emprendedoras testar iniciativas de ganadería extensiva ecológica en condiciones reales antes de su instalación definitiva, en el marco de las políticas frente al despoblamiento de la Mancomunidad Andía.

Autoría: Asociación para el Desarrollo Rural Zunbeltz - Landa Garapenerako Elkartea

La Mancomunidad Andía — Guesálaz, Lezaun, Salinas de Oro y Valle de Yerri — afronta un doble reto demográfico y agrario. El diagnóstico inicial constató que el 10% de la población joven ha pensado en emprender en el sector agrario pero requiere de acompañamiento, en un contexto de envejecimiento del sector y escasa incorporación de nuevas personas. Ante ese escenario surge el **Espacio Test Agrario de Zunbeltz**^[1], un dispositivo pionero orientado a facilitar la incorporación progresiva al sector ganadero ecológico.

Zunbeltz arrancó en 2021 como proyecto piloto y, en 2022, se constituyó la **Asociación para el Desarrollo Rural Zunbeltz** para su gestión. Es el primer Espacio Test Agrario de Navarra y forma parte de la **Red de Espacios Test Agrarios (RETA)**^[2]. Su función es permitir que cada iniciativa se ponga a prueba en condiciones reales antes de comprometerse con una instalación definitiva, lo que reduce el riesgo que asume quien se incorpora por primera vez a la actividad. El planteamiento se dirige a personas emprendedoras interesadas en proyectos ganaderos en extensivo y ecológico, con vistas a su futura instalación.

El acompañamiento que se ofrece es integral. Por un lado, facilita el acceso a tierras e infraestructuras en las fincas de Zunbeltz y La Planilla, cedidas por el Gobierno de Navarra. Este hecho rebaja una de las principales barreras de entrada al sector, el acceso a la tierra. Por otro lado, ofrece formación práctica basada en el aprendizaje entre iguales, de “*Campesino a Campesino*”, junto con asesoramiento técnico, seguimiento personalizado y apoyo legal.

Un espacio tractor del territorio

Zunbeltz se concibe también como un espacio tractor del territorio, que acoge formación diversa y desde el que se promueven nuevas iniciativas al servicio de la comarca. La transferencia de conocimiento es uno de sus pilares, junto a la incorporación progresiva al sector agrario ecológico, el relevo generacional y la fijación de población en el medio rural.

Todo ello se asienta sobre principios de colaboración, economía circular y conservación de los recursos y los valores naturales. El proyecto se inició mediante la medida 16.2 del PDR del Gobierno de Navarra, con fondos FEADER —“*Europa invierte en zonas rurales*”—, y contó como entidades socias con la Mancomunidad Andía, la Universidad Pública de Navarra (UPNA) y CPAEN/NNPEK. Actualmente la coordinación y gestión recaen en la Asociación para el Desarrollo Rural Zunbeltz, con el respaldo del Gobierno de Navarra y la Fundación Daniel y Nina Carasso^[3].

En cuanto a los resultados mostrados hasta el momento, destacan la puesta en marcha de proyectos viables, el fortalecimiento de capacidades y la creación de redes locales. Los principales aprendizajes apuntan al acompañamiento individualizado, la cooperación territorial y la adaptación al contexto como factores clave para el relevo generacional y la transición agroecológica.

El caso de Zunbeltz muestra que los Espacios Test Agrarios pueden funcionar como una vía concreta de incorporación al sector ecológico, especialmente en territorios afectados por el despoblamiento, cuando se combinan acceso a recursos, formación y acompañamiento sostenido en el tiempo. ■

[1] <https://zunbeltz.com/>

[2] <https://espaciostestagrarios.org/>

[3] <https://fondationcarasso.org/es/>

Entrevista a Mirua Microcoop

“Una parte bonita de Navarra es que crear experiencias pequeñas en lo municipal, da ejemplo a otros municipios para replicarlas”

Mirua es una microcooperativa que trabaja para que la producción ecológica llegue a comedores, escuelas y mercados de Navarra, entre otras acciones.. Desde las políticas públicas y la articulación del territorio han impulsado proyectos como la reconversión del comedor de la escuela infantil de Baztan o la estrategia KmTierra. Una pequeña cooperativa que nace para conectar agricultura, alimentación y naturaleza, y que trabaja para que la alimentación y la vida brillen poniéndolas en el centro.



Ainara Moreno y Silvia Larrañeta, alma de Mirúa, cooperativa que acompaña la transición hacia una alimentación saludable y de base agroecológica.

Autoría: Sara Serrano Latorre^[1]

Mirua se presenta casi como una declaración de intenciones: no os conformáis con la realidad tal y como está. ¿Quiénes sois y qué os llevó a montar una microcooperativa para cambiar las cosas?

Éramos tres compañeras que trabajábamos en el ámbito de la producción ecológica y de proyectos. Montamos esta microcooperativa hace casi tres años porque compartíamos una visión: poner la alimentación en el centro y avanzar hacia un sistema agroalimentario de base agroecológica, hacia la soberanía alimentaria. Creíamos que impulsar esto era necesario

para el territorio, y hacerlo juntas, en una cooperativa de tres mujeres (ahora 2, Ainara y Silvia), nos parecía una buena manera de lograrlo.

Acompañáis a administraciones y entidades para que la producción ecológica llegue a comedores, escuelas y mercados de cercanía. ¿Por qué

[1] Redacción Revista Ae



elegisteis trabajar desde las políticas y la articulación? ¿Es ahí donde está el verdadero cuello de botella?

Sí hay un cuello de botella en las políticas públicas, aunque quizás no es el único. El sistema alimentario no está en la agenda política. Tampoco el sistema productivo de base agroecológica o de pequeñas fincas. Y en la mirada hacia la soberanía alimentaria queda mucho camino por recorrer. La crisis ecológica, social y sistémica ya está aquí, y las políticas públicas tienen parte de la responsabilidad de caminar hacia ese cambio: son quienes legislan e influyen en cómo se produce, qué se produce y cómo se come. Trabajamos en proyectos concretos, pero siempre acaban ligados a ellas.

Trabajáis en un territorio con experiencias asentadas —Ekoalde, Hazialdeko, Kalaska...—. ¿Qué tiene Navarra para que florezca esta red y qué le sigue faltando para que la producción ecológica deje de ser minoritaria?

En 2016, los gobiernos del cambio y quienes entraron en las entidades del sector dieron un impulso del que surgieron muchos de estos proyectos, con financiación a través de una medida de cooperación del PDR. De ahí salieron experiencias muy interesantes. Navarra es, además, un territorio con mucho movimiento social, y eso no es una tontería: se refleja también en la agroecología, en las personas técnicas, productoras y consumidoras.

¿Qué falta? La producción ecológica sigue siendo minoritaria, en torno al 6%. Si el objetivo es llegar al 30%, estamos lejísimos. Falta que la agroindustria y el campo navarro, que tienen mucha fuerza, vean que la producción ecológica es rentable, viable y una apuesta de futuro. Si seguimos produciendo para la agroindustria convencional, el cambio no llegará. Es necesario desintensificar la producción agraria de las grandes explotaciones y también es necesario impulsar infraestructuras y servicios para el sector primario ecológico de pequeña escala. El cambio tiene que llegar de los pequeños, pero también de los medianos y de los grandes.

En la escuela infantil de Baztan habéis logrado que la mitad de la compra fuera a productoras del valle y casi una cuarta parte a producción ecológica navarra. ¿Cuál ha sido el

proceso para que ese comedor se reconvierta?

El Ayuntamiento de Baztan ya había apostado por políticas alimentarias en torno a la producción local, ecológica y de cercanía. Antes le acompañamos en la transición de la residencia de personas mayores, cuyo servicio municipalizó, y ayudamos a relocalizar la alimentación. De ahí llegó el de la escuela infantil. Estos proyectos funcionan porque, primero, marcas con las políticas los criterios y el modelo que quieres impulsar. Marcamos la demanda —qué alimentos, en qué temporada y volumen— y después analizamos la oferta: qué se producía en el valle, quién y cuánto, si podían producir más, si estaban en asociaciones como Ekoalde para la logística... Después trabajamos con el sector primario, a través del ayuntamiento, para sacar catálogo, precios y volúmenes, y unir todas las partes. El resultado: casi la mitad de la compra se hace a productoras del valle, una cuarta parte a través de Ekoalde —que completa lo que en el valle no hay— y el resto, mucho, a comercio local. La distribuidora, que antes era quizá el 90%, es ahora el 3%.

“Falta que gran parte del campo navarro vea que la producción ecológica es rentable, viable y una apuesta de futuro”

¿Puede dejar de ser una excepción y convertirse en ejemplo para otros comedores?

Creo que sí. Una parte bonita de Navarra es que crear experiencias pequeñas en lo municipal, da ejemplo a otros municipios para replicarlas. Los pueblos tienen sus servicios y pueden empezar con el ejemplo de otros. Y es lo que está pasando: un comedor comunitario o una escuela infantil que otra alcaldesa o alcalde ve y replica en su pueblo. Un poco el contagio.

Con el proyecto KmTierra habéis trabajado las estrategias

alimentarias desde la política municipal. Entre una estrategia aprobada en un pleno y un cambio real en lo que comen las niñas y niños hay mucha distancia. ¿Qué puede fallar y qué papel pueden jugar los ayuntamientos pequeños?

KmTierra tiene dos líneas. Una es trabajar estrategias alimentarias, poner a hablar a alcaldesas, alcaldes y a quienes deciden las políticas públicas, y crear una mesa para situar la alimentación de base agroecológica en el centro del debate, además de ayudar a los ayuntamientos con sus diagnósticos y hojas de ruta. La otra es conectar a las entidades del sector —Ekoalde, Hazialdeko, Kalaska, Zumbeltz...— para compartir necesidades, retos y avances.

Así que para impulsar un cambio real en lo que comen las niñas y niños de un pueblo, pues creemos que igual no hay tanta distancia cuando se deciden políticamente los criterios. El ejemplo de Baztan lo demuestra. Querían ofrecer una alimentación saludable —un menú con las características que marcan las autoridades sanitarias— y sostenible, y definimos qué significa. Miramos 5 criterios: el alimento será local, fresco y de temporada; se debate el modelo productivo por sectores (ecológico, ganadería extensiva de pequeña escala); y se abastecerá lo más directamente posible. Aprobar esto en un pleno significa comprometerse a comprar a ese sector cuando tengas el proceso estructurado, y eso se traduce en que lo que comen las niñas y niños del pueblo sea saludable. Es una acción directa; en la política municipal se ve claramente.

Por último, sobre la dependencia de la financiación externa, que es un talón de Aquiles de muchos proyectos de transición alimentaria. ¿Qué tendría que cambiar para que echen raíces sin depender de cada subvención?

Tendrían que cambiar muchas cosas, pero sobre todo que la sociedad le diera a la alimentación y al sistema productivo agroecológico de pequeña escala la importancia que merecen. Entender que necesitamos volver al campo, producir, conocer de dónde vienen los alimentos y que no sean contaminantes, pagar un precio justo a las productoras y poner la alimentación —y la vida de las personas— en el centro. Eso creemos. ■

Ekoalde, del campo navarro a la mesa sin intermediarios



NAFARROAKO ELIKAGAI EKOLOGIKOAK
ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE NAVARRA

En Noain, a las puertas de Pamplona, late el corazón logístico de la producción ecológica de Navarra. Allí tiene su sede Ekoalde, una asociación sin ánimo de lucro que agrupa a productores y productoras ecológicas de todo el territorio navarro para hacer llegar sus alimentos a la sociedad de forma directa, sin intermediarios.

Nació en noviembre de 2018, impulsada por el Consejo de la Producción

Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN/NNPEK), el instituto público INTIA y la Asociación de Empresas Ecológicas de Navarra (AEN). Un año después arrancaba en Noain su centro de acopio, un modelo pionero en el Estado que reunía en un mismo espacio la logística de decenas de pequeñas producciones. En su recorrido ha contado con el acompañamiento de la Fundación Daniel y Nina Carasso, que respalda el proyecto dentro de su línea de alimentación sostenible y, desde 2024, lo integra en KmTierra, su programa sobre sistemas alimentarios ligados al territorio.

Su actividad es sencilla de explicar y compleja de sostener: reunir en un catálogo común los alimentos frescos, ecológicos y de temporada de sus socios y socias, coordinar los pedidos, almacenar, repartir y facturar de manera agrupada. Un servicio integral que libera a agricultores, agricultoras, ganaderos y ganaderas de la carga comercial y les permite centrarse en cuidar la tierra y sus animales, con una

política de precios justos para todas las partes.

Los números dan la medida del proyecto ya que alcanzan unas 70 socias y socios, más de 500 referencias en catálogo y más de 13.000 menús escolares, residenciales y de empresa servidos, distribuidos en ocho rutas semanales que abastecen a colectividades, grupos de consumo, canal Horeca y tiendas. Solo en el último año movió alrededor de 130.000 kg de hortaliza y 70.000 kg de fruta de proximidad.

El colectivo da ahora un paso más con "Del campo a la mesa – Larretik Mahaira", una iniciativa que teje una red entre 50 establecimientos y 60 producciones navarras para poner en valor el producto local y convertirlo en experiencia gastronómica y turística. Una demostración de que, cuando el campo y la mesa trabajan juntos, el valor generado alcanza a todo el territorio. ■

Más info: <https://ekoalde.org>

El EKOMercado como lugar de encuentro y de confianza



En la gran distribución, los alimentos llegan sin historia. Ignoramos de qué tierra vienen y qué manos los cultivaron. El EKOMercado de Pamplona nace para revertir ese anonimato. Es un mercado mensual en el que, tras cada puesto, hay una persona con nombre,

una finca concreta y una manera de producir que puede explicarse y preguntarse directamente.

El primer sábado de cada mes, la Antigua Estación de Autobuses se llena de alimentos ecológicos, frescos y de temporada, cultivados y elaborados en Navarra. Todo se vende directamente, sin intermediarios y con certificación de CPAEN-NNPEK. Pero reducirlo a un punto de venta sería quedarse en la superficie. Su verdadero motor es una idea, la de recuperar el vínculo roto entre lo urbano y lo rural, y devolver a los mercados tradicionales su papel de plaza pública, de lugar de encuentro y de confianza.

Aquí el precio justo no es un eslogan. Es la condición para que quien produce pueda seguir viviendo de la tierra y quien consume acceda a alimentos honestos sin que nadie salga perdiendo por el camino. En ese equilibrio se juega buena parte de la agroecología y de la soberanía

alimentaria: decidir colectivamente qué comemos, quién lo produce y bajo qué reglas.

Por eso el EKOMercado se piensa también como un espacio de sensibilización. Entre catas, talleres, música y demostraciones para grandes y pequeños, se aprende de primera mano qué se cultiva en Navarra, cuándo, cómo y por qué merece la pena defender a la pequeña producción ecológica local. El jueves previo, el **EKOencuentro** lleva esa filosofía a la mesa: una clase magistral con cena en el restaurante Geltoki, de la mano de la **Red de Restaurantes Sostenibles de Navarra**, con recetas cuyos ingredientes podrán comprarse el sábado a quienes los han producido.

Impulsado por CPAEN-NNPEK junto a INTIA, y financiado por el Gobierno de Navarra y los fondos europeos FEADER, el EKOMercado demuestra que alimentarse bien también es tejer comunidad. ■

Más info: <https://ekomercado.org/>



HAZIALDEKO: Articulación cooperativa para la transformación y comercialización de cultivos extensivos ecológicos



En Navarra, quienes cultivan cereal y legumbre ecológicos en extensivo compartían un obstáculo: faltaban servicios de limpieza y almacenaje de grano para pequeños volúmenes con la calidad del sector ecológico. Así nació Hazialdeko, cooperativa que reúne a agricultoras y agricultores de toda Navarra para afrontar en colectivo la transformación y la comercialización.

Se concentra en los procesos postcosecha —limpieza, analíticas y envasado— y en la venta por circuitos cortos, como puente entre las personas

productoras y la clientela. Planifica las siembras según la demanda, integra a quienes producen en la cadena de valor y refuerza su negociación frente a servicios externos. Hoy moviliza unos 80.000 kg de legumbre y 120.000 kg de trigo de calidad panadera, además de forraje ecológico.

Los resultados: salidas comerciales garantizadas y precios justos que mejoran la rentabilidad y estabilidad de las fincas agroecológicas. La transformación en origen revaloriza el producto y, con colectividades, ha llevado la lenteja y el garbanzo ecológicos a

miles de menús vía Ekoalde, mientras Errigora acerca la cosecha a familias de toda Euskal Herria. Las variedades antiguas de trigo —Florenxia Aurora, Rojo Burdeos o Mocho de Arroniz—, espelta y centeno refuerzan la relación con el sector panadero ecológico. Además impulsa nuevos cultivos y sinergias que relocalizan la producción y el consumo.

Hazialdeko señala tres retos: escalar infraestructuras —propias y con otras entidades del territorio—, sobre todo en selección de legumbre y envasado; afinar la organización interna para coordinar personas productoras y actividades; y reforzar su impacto con alianzas locales que consoliden la transición agroecológica. ■

Más info: <https://hazialdeko.eus/eu/>

KALASKA: Cooperativa público-comunitaria para la transformación cárnica local en Sakana



KALASKA
BERTAKO ABELTZAINZA

En la comarca navarra de Sakana, Kalaska demuestra que la pequeña ganadería puede dirigir su cadena de valor. Es una cooperativa público-comunitaria —matanza, despiece y elaborados—, sin ánimo de lucro, que gestiona el matadero comarcal y su obrador como servicio esencial.

La iniciativa nació en 2018, cuando personas productoras y la Asociación de Desarrollo Rural quisieron valorizar sus carnes de vacuno, ovino y caballar. El primer paso: mantener vivo el matadero local y ampliarlo en 2021 con una sala de despiece/obrador para elaborados, envasado al vacío y venta directa. Tras un proceso participativo, se consolidó como cooperativa en 2022-2023.

Hoy agrupa a 9 ganaderías socias —6 en la comarca y un Espacio Test Agrario en la Sierra de Andía—, 13 personas ganaderas y 4 trabajadoras, con el Ayuntamiento de Etxarri Aranatz y la Agencia de Desarrollo de Sakana. Su meta: reforzar la ganadería de pequeña escala, basada en la proximidad (km 0) y calidad, con relaciones equitativas y comercialización directa y transparente.

El servicio, abierto a la ciudadanía: en el matadero se faenan ovinos, caprinos, equinos y bovinos; en la sala de despiece, deshuesado, corte, envasado y elaborados como hamburguesas, salchichas o chistorras. Las personas socias pueden usar las instalaciones; matadero y obrador cuentan con certificación ecológica.

Entre sus retos: consolidarse como apoyo a la pequeña ganadería para mantener vivo el entorno rural y ampliar la comercialización a comedores escolares, residencias o restauración. Al revalorizar los productos y mejorar la rentabilidad, abre la puerta a que jóvenes emprendan iniciativas de transformación alimentaria.

«Kalaska», un cencerro tradicional, resume su filosofía: trazabilidad, bienestar animal y medio rural vivo. ■

Más info: <https://www.sakanagaratzen.com/es/kalaska>

Deierriko Ostatua, la bodega de Arizala que renació como mercado social

En el Valle de Yerri, una antigua bodega cooperativa vuelve a tener pulso. Hoy acoge Deierriko Ostatua, una iniciativa que teje comercio de cercanía, alimento ecológico y vida comunitaria para contrarrestar el vaciamiento de estos pueblos navarros.

Hay edificios que guardan memoria. La antigua bodega cooperativa de Arizala, en el Valle de Yerri, fue durante décadas un lugar de trabajo compartido. Cuando quedó vacía, el Ayuntamiento del valle decidió que no acabara como una ruina más del rural navarro, por lo que adquirió el inmueble. De aquella voluntad nació Deierriko Ostatua, un espacio municipal polivalente que hoy funciona como punto de encuentro para vecinas, vecinos y visitantes.

La planta baja fue la primera en cobrar vida. Allí se acondicionó un centro de almacenaje y selección de alimentos recuperados mediante el espigamiento, esa práctica que rescata del campo lo que la comercialización convencional descarta por tamaño o estética. Es el corazón del proyecto **Buruxka**, "*Recuperación del espigamiento como valor social y ambiental*", que el consistorio coordina junto al INTIA y la Universidad Pública de Navarra, y fondos FEADER y que ahora promueve que las frutas y hortalizas que antes se perdían, se clasifiquen, se encajen y se distribuyan.

La reforma de la planta superior, repartida en tres usos, llegó con el apoyo del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Un **bar-tienda** que reúne de forma permanente producto de la zona, unas **oficinas** para asociaciones locales y una amplia **sala** utilizada, entre otros, para mercados, artesanía, actividades culturales y formativas y reciclaje o segunda mano. El edificio suma además un **obrador colectivo**, donde productoras y emprendedoras transformarán su propia materia prima, **ArteLan**, un taller compartido para el arte y la artesanía, además de un almacén para el propio Ayuntamiento.

El motor de todo esto es una cooperativa integral, mixta y sin ánimo de lucro, amparada en la Ley Foral 14/2006 de Cooperativas de Navarra. Su fórmula reúne bajo una misma estructura a quienes consumen, quienes trabajan, quienes



prestan servicios y a las entidades colaboradoras, incluido el propio Ayuntamiento. Es una novedad real en el valle, donde no existía hasta ahora un lugar que pusiera cara a cara a productoras y consumidoras sin intermediarios. Hoy la integran, entre otras, la asociación Deierriko Kontsumo Taldea y la asociación Zunbeltz, junto a las personas que sostienen el día a día del bar-tienda. La puerta queda abierta a que más vecindario, profesionales y colectivos de la comarca se sumen.

El Ostatu quedó inaugurado oficialmente en mayo de 2025. Su apuesta va más allá de vender. Acorta los circuitos entre campo y mesa, impulsa un consumo responsable y de raíz circular y devuelve actividad económica a un territorio disperso y en riesgo de despoblación, dentro del ámbito de la Mancomunidad Andia. El inmueble rehabilitado se abastece con energía propia gracias a placas solares y biomasa, un detalle que habla del cuidado con que se pensó cada rincón. Quienes lo impulsan lo resumen en una idea doble: "coser comunidad allí donde la población se dispersa y, al mismo tiempo, apuntalar un modelo alimentario más justo y arraigado en el propio territorio".

La tienda ofrece alimento fresco y de temporada procedente de fincas ecológicas cercanas, con compra semanal en línea para las personas socias. El bar restaurante sirve menús diarios elaborados sobre todo con género local, y la sala multiusos de 192 metros cuadrados se llena de charlas, exposiciones y encuentros vecinales. Todo apunta a lo mismo, reanimar la vida en común.

Durante el congreso de SEAE, un grupo de participantes se acercó hasta Arizala para conocer de primera mano esta experiencia, un ejemplo de cómo la agroecología y la economía social pueden caminar juntas para sostener el medio rural. Deierriko Ostatua demuestra que un edificio olvidado puede volver a ser, otra vez, un espacio donde la comunidad se reconoce. ■

Más info: <https://deierrikoostatua.org/>



Geltoki, un espacio ciudadano para el consumo crítico

En pleno centro de Iruña, Geltoki une cultura, economía solidaria y soberanía alimentaria en un mismo espacio. Su taberna y su tienda demuestran que consumir de otra manera, con productos ecológicos y locales, es posible.

Autoría: Lander Martínez^[1]



Fotografías: Amaia Irigoyen Lassa

Geltoki es un centro cultural y educativo de sensibilización ciudadana sobre la economía social y solidaria, la soberanía alimentaria y la cultura como herramienta de transformación social. Desde 2018 ocupa la antigua estación de autobuses de Pamplona, un edificio que llevaba en desuso desde 2007 y al que el proyecto ha devuelto uso y vida.

Detrás hay un largo recorrido colectivo. REAS^[2] Nafarroa propuso recuperar aquel espacio como referente de la economía solidaria navarra, y con los años se fueron sumando entidades y colectivos hasta constituir la **Asociación Geltoki Iruñea**, adjudicataria del uso del local municipal. Cinco entidades socias la impulsaron—REAS Nafarroa, CPAEN-NNPEK^[3], Traperos de Emaús, EHNE^[4] y Alimentos Artesanos de Navarra^[5]—, y la sostienen junto a otras 15 entidades socias y decenas de colaboradoras. La gestión diaria corre a cargo de **Geltoki Kooperatiba**, una cooperativa sin ánimo de lucro nacida en junio de 2018 y formada por veintinueve personas que trabajan desde la equidad salarial, la autogestión, el feminismo y las decisiones compartidas.

El proyecto se despliega en tres áreas diferenciadas, pero profundamente interconectadas, que dialogan entre sí y se retroalimentan. El **área social y cultural** es el alma de Geltoki. Es el lugar desde el que se impulsa la

participación ciudadana, la intercooperación entre colectivos y la difusión de un modelo social y económico más justo y solidario. Las áreas de **restauración y comercio** constituyen su sostén económico y garantizan la viabilidad del conjunto pero, lejos de ser meros espacios comerciales, se integran de lleno en la misión transformadora. El marco que las inspira es la **Carta de Principios de la Economía Solidaria**, que se traduce en equidad, condiciones de trabajo dignas, cooperación, carácter no lucrativo y compromiso con el entorno.

“Geltoki demuestra que otra economía, más justa y cercana, ya está en marcha”

En **Geltoki Taberna** la restauración se entiende como una herramienta para promover una alimentación saludable y sostenible, basada en productos ecológicos, de proximidad, de temporada y de comercio justo. Con ello se refuerza la soberanía alimentaria y se pone en valor el trabajo de las personas que producen en el entorno. No son anónimas: llegan de Baztan, Caparroso, Lumbier, Arbizu, Zizurkil o Falces. Conocer quién hay detrás de cada producto es, precisamente, la manera de llevar la soberanía alimentaria hasta el plato.

Geltoki Denda, la tienda, funciona como escaparate permanente de iniciativas que apuestan por los circuitos cortos de producción y

comercialización. Ofrece un espacio visible y accesible para que productoras, elaboradoras y artesanas locales den a conocer su trabajo y lo vendan a un precio justo, al tiempo que ayudan a financiar la actividad social y cultural del proyecto. «*Para, piensa, compra*», resume su lema: convertir algo tan cotidiano como consumir en un gesto consciente. En la zona de alimentación conviven productos locales, artesanos y ecológicos, con nombres y apellidos, evitando las largas cadenas de transporte. Junto a ellos, un **espacio de segunda mano**, de la mano de Traperos de Emaús Nafarroa^[6], da nueva vida a textil, calzado y libros recuperados; y un rincón de artesanía acerca al centro de la ciudad las creaciones de diseñadoras y diseñadores del entorno.

A esa misma lógica responde la **Trastoteka**^[7], la biblioteca de objetos que Geltoki impulsa bajo el lema «*no lo compres, úsalo*». Funciona como cualquier biblioteca, pero en lugar de libros presta cosas: herramientas de bricolaje y jardinería, material de acampada, artículos para el cuidado de bebés o utensilios de cocina que solo se usan de forma esporádica. Un gesto sencillo que alarga la vida de los objetos, aligera el consumo y teje comunidad. Es una iniciativa comunitaria y sin ánimo de lucro, cofinanciada por el Gobierno de Navarra.

En definitiva, cultura, alimentación y consumo consciente bajo un mismo techo. Geltoki demuestra cada día que otra economía, más justa y cercana, ya está en marcha. ■

[1] GELTOKI KOOPERATIBA

[2] <https://reasna.org/>

[3] <https://www.navarraecologica.org/es>
<https://cpaen.org/es>

[4] <https://www.ehnebizkaia.eus/>

[5] <https://www.alimentosartesanos.com/>

[6] <https://www.emausnavarra.org/>

[7] <https://trastoteka.com/>

Landare ya no solo consume ecológico, ahora también lo cultiva



Con más de tres décadas impulsando el consumo ecológico, Landare se estrena como productora. El proyecto EkoAranzadi recupera una huerta histórica en pleno Iruña para asegurar el relevo.

Autoría: Sara Serrano Latorre [1]

Comer es también una forma de cuidar el territorio. Así lo entendió ya en 1992 un grupo de personas que constituyó Landare, una asociación de consumo de productos ecológicos sin ánimo de lucro, una de las mayores y más veteranas de su clase en el Estado, que en la actualidad reúne a 3.500 personas asociadas. Su fórmula es sencilla y exigente a la vez, pues solo compran quienes forman parte del proyecto, lo que le permite mantener dos tiendas —en Errotxapea y Atarrabia— al margen de la lógica del beneficio.

Todo el proyecto gira en torno a una idea sencilla, la de recortar los pasos que separan la huerta del plato. Landare prioriza alimentos ecológicos de temporada y de cercanía, y trabaja con un modelo cercano al precio-aceptante, en el que son las productoras y productores quienes fijan el precio que necesitan para vivir de su labor. Comprar deja de ser un acto

individual para convertirse en un vínculo de confianza mutua.

Del consumo a la tierra

Ese vínculo afronta ahora un reto de fondo, el del relevo generacional. Las personas que producen cerca van jubilándose y el recambio no llega al mismo ritmo, con la consiguiente dificultad de suministro. Esa presión ha empujado a Landare a dar un paso inédito y convertirse también en productora. Lo hace con EkoAranzadi, una iniciativa agroecológica que impulsa junto al Ayuntamiento de Iruña, INTIA y CPAEN-NNPEK en el meandro de Aranzadi, pulmón verde de la ciudad.

No es una elección casual. Este recodo del río Arga fue durante décadas un hervidero de horticultura ecológica antes de que el hormigón le ganara terreno. EkoAranzadi quiere recuperar aquella estampa. El Consistorio ha cedido durante 25 años cerca de hectárea y media de huertas e invernadero, un terreno agrario en desuso que vuelve así a su vocación hortícola. Las primeras labores arrancaron con estiércol de oveja trabajado según el método Hérody, bajo el asesoramiento del ingeniero técnico José Uranga, y siguieron con abonos verdes de centeno, alholva y mostaza. El propósito es respetar los ciclos naturales y rescatar variedades autóctonas de la mano de la Red de Semillas de Navarra[2], combinando la agricultura

ecológica clásica con técnicas regenerativas y biodinámicas.

Una escuela en el corazón de la ciudad

En enero de 2026, un brócoli recién recogido se vendió el mismo día en las tiendas de Landare. Un gesto pequeño que cierra el círculo entre la tierra y la mesa. Pero EkoAranzadi mira más lejos. En el edificio contiguo, Casa Soto-Etxezuria, se prepara una escuela de hortelanía que, según el Ayuntamiento, estará lista para el curso 2026/2027 y podrá acoger a estudiantes. La meta es formar a una nueva generación de hortelanas y hortelanos, tender puentes con centros como la UPNA o la Escuela Agroforestal y abrir la huerta a la ciudadanía y a los colegios como aula viva.

Landare no aspira a crecer sin medida. Su horizonte no es hacerse más grande, sino que germinen otras iniciativas parecidas, y para eso teje alianzas con proyectos como Elkarkide[3] o Gure Sustiraiak[4]. Ahí reside quizá su mayor aportación, la de mostrar que otra manera de alimentarse, más justa y arraigada, no es una utopía sino una práctica cotidiana que ya da sus frutos a orillas del Arga. ■

[1] Redacción Revista Ae

[2] <http://redsemillasnavarra.com>

[3] Fundación navarra dedicada desde 1991 a la inclusión sociolaboral de personas con dificultades de salud mental, con actividad agroecológica en Aranzadi. <https://elkarkide.com/>

[4] Cooperativa de iniciativa social del Valle de Olla (Navarra), con granja escuela ecológica e inclusión de personas con discapacidad. <https://www.granjaescuelaguresustiraiak.com/>



Tejiendo la Economía Social y Solidaria desde el territorio con REAS Navarra



Desde 2003, REAS Navarra teje una red que agrupa iniciativas, entidades y personas comprometidas con un modelo económico al servicio de la vida y del territorio. Nació de la confluencia de organizaciones que ya sumaban años de recorrido —algunas más de tres décadas— aplicando los principios de la economía solidaria. Hoy reúne a 62 entidades socias, más de 560 personas trabajadoras y unas 2.500 voluntarias. A escala estatal se coordina con otras 16 redes territoriales y sectoriales a través de REAS Red de Redes[1].

Su labor se despliega en varios frentes. Impulsa el trabajo en red mediante encuentros y participación; refuerza el tejido empresarial solidario y el mercado social con apoyo mutuo y alianzas; y anima al consumo consciente con ferias y charlas. En el terreno de las

finanzas éticas participa en Fiare Banca Ética, difunde seguros éticos y acompaña préstamos solidarios. A todo ello suma una decidida incidencia política a favor de la economía social y solidaria. Además, la transparencia ocupa un lugar central pues cada año la red realiza su Auditoría Social, un ejercicio colectivo de rendición de cuentas, y mide el impacto ambiental de su actividad con una calculadora de huella de carbono.

Hay dos hitos recientes que ilustran la vitalidad de la Red. En mayo, Pamplona acogió la XVII edición de Idearia, el encuentro bienal de la economía social y solidaria, que bajo el lema «Cambiando las reglas: reparto justo de la riqueza» reunió a cerca de 200 personas llegadas de todo el Estado para debatir sobre redistribución, fiscalidad, consumo consciente y cuidados. En paralelo, la red ha puesto en marcha ESSkabi[2], un

proyecto transfronterizo POCTEFA junto a la asociación Kabia de Biarritz. La iniciativa busca generar empleo y emprendimiento en la economía solidaria a ambos lados de la frontera entre Navarra y el País Vasco francés entre 2026 y 2027, y tejer sinergias entre las más de cien entidades que agrupan ambas redes.

Alimentación, energía, finanzas, tecnología o cultura: la economía solidaria navarra cubre de forma ética ámbitos esenciales de la vida cotidiana. En lo agroalimentario, ese enfoque se da la mano con la producción ecológica y los circuitos cortos —como demuestra Geltoki[3], espacio que la propia red ayudó a impulsar—, donde quien cultiva y quien come vuelven a mirarse a la cara. Más que una alternativa marginal, REAS Navarra dibuja una economía que reparte, cuida y echa raíces en el territorio. ■

Más info: <https://reasna.org/>

[1] <https://reas.red/>

[2] <https://reasna.org/esskabi/>

[3] <https://www.geltoki.red/>

La Red de Semillas de Navarra y Arrea, aliadas por la biodiversidad cultivada



En Navarra, dos entidades trabajan codo con codo para que las variedades locales de cultivo no desaparezcan: la Red de Semillas de Navarra / Nafarroako Hazi Sarea y la asociación agroecológica Arrea.

Activa desde 2010, la Red de Semillas de Navarra mantiene la biodiversidad agrícola y el conocimiento tradicional como base del manejo agroecológico de la huerta. Trabaja sobre todo con variedades hortícolas: las busca, las conserva en un banco de semillas y las intercambia, y reivindica el derecho de agricultoras y agricultores a seguir usando y generando esa diversidad.

El corazón de la Red son las personas guardianas de semillas, una red de custodia que cultiva, multiplica y

conserva cada variedad de forma ecológica. Cada guardiana se compromete a reproducir la semilla evitando cruces que la desvirtúen, a mantenerla en buen estado sanitario y a anotar su comportamiento en fichas que nutren una base de datos común. Así la diversidad permanece viva y en manos campesinas. De cara al otoño, la Red celebra un nuevo encuentro.

Arrea, entidad sin ánimo de lucro, impulsa la transición hacia la agroecología mediante la formación, el acompañamiento y la investigación, con la soberanía alimentaria como horizonte. Junto a la Red ha recuperado variedades locales y saberes tradicionales; entre 2022 y 2024, con apoyo del Gobierno de Navarra, ambas rescataron frutales

antiguos en el Pirineo navarro e identificaron una treintena de variedades.

Este año, la Red ha realizado un convenio con la cooperativa de consumo Landare abriendo una vía nueva: junto a las variedades prioritarias para el banco de semillas, se multiplican otras seleccionadas teniendo en cuenta a las personas consumidoras. Es la primera colaboración de este tipo.

Las variedades locales son un recurso imprescindible: mejor adaptadas al manejo ecológico y campesino, más resistentes ante un clima cambiante y garantía de una alimentación diversa. Perderlas supone perder también la cultura y los saberes que las acompañan. ■



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



Euskadiko Nekazaritza eta
Elkaskadura Ekologikoaren
Kontseilua
Consejo de Agricultura y
Alimentación Ecológica
de Euskadi



Asociación Intermunicipal:
RED TERRAE

