CPAEN
NNPEK
ES-ECO-025-NA

Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra

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

Boletín Informativo

01-2020

CPAEN/NNEPK y el Ayuntamiento de Pamplona firman un convenio para poner en marcha el EKOmercado #3

El grupo de Compra Pública exige en el Parlamento de Navarra que el pliego de contratación de comedores escolares fomente comedores saludables y sostenibles #5

8 **Argiñe Korta: "El proyecto piloto de alimentación saludable no nos trae más que beneficios y además apoyamos la economía local de La Ribera"**

12 **Nani Moré: "Hemos pasado de ver la alimentación saludable y la ecología de algo ideológico a algo práctico: una necesidad para garantizarla conservación de nuestra propia especie"**

17 **Cordero ecológico y verduras de invierno en TVE**

20 **CPAEN pone en marcha el nuevo Plan de Promoción**

CPAEN/NNEPK y el Ayuntamiento de Pamplona firman un convenio para poner en marcha el EKOmercado

El proyecto para crear un EKOmercado mensual en Pamplona ya está en marcha tras la firma de un convenio entre el Ayuntamiento de Pamplona y el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra.

CPAEN
NNPEK
ES-ECO-025-NA

El proyecto, que se prevé se ponga en marcha antes de la primavera, supone la celebración de un mercado mensual en Pamplona cuyo objetivo es acercar la producción ecológica al público, así como informar acerca de los lugares donde se puede encontrar ese producto durante el resto del año, favoreciendo así la compra en los establecimientos de Navarra que se dedican a la distribución de productos ecológicos y de cercanía.

Aunque quedan detalles por perfilar, se sabe que el mercado tendrán carácter mensual, que estará acompañado de actividades que potencien la afluencia de público y que incluirán cursos de cocina con prestigiosos chefs navarros.

Conocer a las personas que desde nuestros pueblos se afanan en la producción ecológica y respetuosa con el medio ambiente. Potenciar la actividad agroalimentaria ecológica de Navarra, ayudando a mantener vivos los pueblos y a conseguir un entorno rural vivo, emprendedor y sostenible. Apostar por la pequeña producción, por los canales cortos de comercialización, por el kilómetro cero, por el consumo responsable, por la salud, son algunos de los objetivos marcados por CPAEN con esta iniciativa.

Queda por delante perfilar y concretar tanto las fechas como el formato definitivo del Ekomercado, así como qué personas productoras estarán presentes en él, pero ya se sabe que se celebrará en Geltoki, la Antigua Estación de Autobuses de Pamplona.

En las próximas semanas se trabajará en este sentido y se informará a los medios acerca del formato definitivo, así como las fechas de celebración, las actividades y el número de puestos que concurrirán.

El grupo de Compra Pública exige en el Parlamento de Navarra que el pliego de contratación de comedores escolares fomente comedores saludables y sostenibles

Comparecencia del grupo Compra Pública ante la comisión de Educación de Parlamento de Navarra.

CPAEN
NNPEK
ES-ECO-025-NA

Jaxin Gómez, de Mundubat y Silvia Larrañeta, técnica de CPAEN, acompañados por el presidente de CPAEN Edorta Lezáun, acudieron al Parlamento de Navarra el miércoles 22 de enero para defender una actuación más transparente y participativa por parte del órgano legislativo y del Gobierno de Navarra en la elaboración de los pliegos de contratación que van a regir la alimentación infantil en las escuelas y colegios de Navarra.

La comparecencia se realizó ante la comisión de Educación del Parlamento de Navarra, con presencia de todos los grupos parlamentarios, que escucharon de boca de los representantes del grupo de Compra Pública una serie de alegaciones que persiguen, en definitiva, que los niños y niñas de Navarra puedan comer mejor y de manera saludable: con productos frescos, ecológicos, locales, de temporada y abastecidos por la producción primaria.

Jaxin Gómez, de Mundubat y Silvia Larrañeta, técnica de CPAEN, comparecieron ante la Comisión de Educación del Parlamento de Navarra para exponer las consideraciones del grupo Compra Pública y CPAEN acerca de los pliegos de contratación de los comedores escolares.

La comparecencia arrancó relatando los trabajos realizados en los últimos cuatro años por el Grupo de Compa Pública. Así, se explicó a los y las parlamentarias cómo este grupo ha participado en la redacción de los pliegos de educación realizados hace ya cuatro años, se informó sobre la realización de diferentes formaciones y jornadas técnicas de sensibilización en torno a la compra pública y comedores saludables y sostenibles o el acompañamiento de proyectos, con el trabajo técnico realizado con las Escuelas Infantiles de Pamplona.

Se informó también sobre Jangela, la organización que agrupa a Apymas que trabajan por la instauración de come-

dores saludables y sostenibles. Se hizo hincapié, además, en la Disposición Adicional Decimoséptima de la Ley Foral de contratación pública. Esta expone, referente a la adquisición de productos agroalimentarios, que los poderes adjudicadores deberán incorporar aspectos que exijan o primen su calidad, relativos a la salud y la nutrición, al carácter ecológico u orgánico, a la soberanía y la seguridad alimentarias, que tengan en cuenta el ciclo de vida de los productos, o la minimización de emisiones y materias primas en el transporte y el embalaje.

Con respecto a la relevancia de la compra pública recordaron con datos que ésta tiene una gran capacidad para orientar los mercados hacia un modelo económico más justo y sostenible y que en España supone el 18,5 % del PIB.

Preocupación por los nuevos pliegos

El motivo fundamental de esta comparecencia tiene que ver con la redacción del nuevo pliego de contratación para los comedores escolares, que se renueva este año 2020. El Grupo de Compra Pública y CPAEN solicita a los y las parlamentarias que el pliego que se va a aprobar se realice por un periodo de un año, y no de cinco como está previsto, para dar tiempo a crear un grupo multidisciplinar en el que puedan participar técnicos y expertos en compra pública, apymas, sindicatos, ONG e incluso el Departamento de Salud del Gobierno de Navarra que dé como resultado la redacción de un nuevo pliego que persiga la instauración de comedores saludables y sostenibles con criterios de soberanía alimentaria.

El pliego deberá incluir además el acuerdo que se realizó en su momento entre las consejerías de Salud, Desarrollo Rural y Educación, por el cual se deben introducir alimentos locales y ecológicos en la compra pública alimentaria en un 20%, así como la incorporación de la Disposición Adicional Decimoséptima en el pliego de licitación de comedores escolares.

Se solicitó además alinear el pliego de licitación de Comedores a la estrategia del Gobierno de Navarra sobre el cumplimiento de la Ley de Cambio Climático, entendiendo que el fomento de los comedores públicos en esta línea reduce las emisiones de gases de efecto invernadero, además de luchar contra el despoblamiento rural y la desaparición de la mano de obra agrícola. Es, sin duda, un elemento de apoyo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible aprobados por la Unión Europea en la agenda 2030.

Además se hizo hincapié en el papel de la alimentación saludable en las enfermedades no transmisibles, teniendo en cuenta que el 28% de la población infantil de entre 2 y 14 años de Navarra padece sobrepeso u obesidad.

Básico y urgente

Ambos ponentes expusieron en su comparecencia las tres cuestiones que en opinión del Grupo Compra Pública y CPAEN son más urgentes y necesarias.

1) Que el parlamento cumpla con su responsabilidad, asegurando que el Departamento de Educación va a publicar unos pliegos para el fomento de los comedores saludables y sostenibles que ayuden a conseguir los Objetivos de Desarrollo sostenible de la agenda 2030 y Cambio Climático.

2) Que el pliego salga con una vigencia de 1 año e incorpore los criterios de la Disposición Adicional Decimoséptima de la Ley Foral 2/2018 de contratos públicos

3) Y que durante este año se cree una mesa de trabajo para los pliegos multidisciplinar, en la que esté representada por parte del Gobierno las consejerías de Salud, Economía, Desarrollo Rural y Educación, además de la sociedad civil y las organizaciones y entidades técnicas que trabajan en esta línea para conseguir tener en Navarra unos comedores saludables y sostenibles.

Cerraron su intervención con una consideración final: es imprescindible y urgente la puesta en marcha de una política pública que impulse y favorezca las iniciativas de compra pública de alimentos basada en una producción local, de pequeña escala y agroecológica.

Argiñe Corta: "El proyecto piloto de alimentación saludable no nos trae más que beneficios y además apoyamos la economía local de La Ribera"

El proyecto piloto de alimentación saludable implantado en Argia Ikastola supone dar paso a los productos frescos, ecológicos, locales, de temporada y abastecidos por la producción primaria.

CPAEN
NNPEK
ES-ECO-025-NA

Un proyecto desarrollado por INTIA con la colaboración de CPAEN que responde a una a puesta del Gobierno de Navarra para incorporar hábitos de consumo que ayuden a transitar hacia modelos de economía sostenible, en el que el consumo de alimentos de proximidad, de calidad, de temporada y ecológicos es una de las apuestas más claras para alcanzar objetivos que van desde la generación de economía y empleo de proximidad, pasando por el desarrollo de un sector primario sostenible, el mantenimiento de la población local, hasta la nutrición saludable para toda la población.

¿Cómo surgió la oportunidad de implantar en Argia Ikastola el proyecto piloto de alimentación saludable?

Argía Ikastola siempre ha considerado el comedor como parte del proyecto educativo, no solo un mero servicio, desde hace años hemos ido variando los menús hacia una alimentación sana, de hecho tenemos un grupo de padres y madres que junto a dirección y la coordinadora del comedor ha ido gestionando este tema. En una asamblea de hace un año el padre de una alumna, Diego Blanco, nos comentó la posibilidad de hacer un cambo introduciendo producto ecológico ya que conocía la existencia de un proyecto piloto que podía aplicarse en el centro. El consejo rector de la Ikastola dejó en sus manos la posibilidad de poder trabajar en ese sentido.

Tras ponerse en contacto con INTIA y CPAEN recibimos la oferta, que nos pareció muy interesante.

¿Fue sencillo que Argia fuera la seleccionada para el piloto?
CPAEN ya trabajaba con Diego en temas de soberanía alimentaria y sabía que desde CPAEN e INTIA estaban buscando un centro para implantar el proyecto piloto, insistió y se vio que la Ikastola cumplía ya con requisitos que iban a facilitar su implantación. A partir de ahí fue ir montando el puzle. Se preparó la propuesta y se presentó a los padres y madres, a la empresa que gestiona el comedor y a la dirección del centro. Hemos tenido la suerte que en los distintos estamentos somos sensibles a este tema y que tenemos ganas de innovar. Ha sido relativamente fácil.

El mayor peso cae en las trabajadoras de cocina y comedor ¿Cómo vieron este cambio de rumbo?
Lo primero quiero felicitar al equipo de cocina y comedor, porque como dices son quienes desarrollan todo el trabajo. Son personas sensibles y comprometidas con su quehacer, aunque ha sido más responsabilidad y han tenido que adaptarse hay que reconocer su compromiso. Además, se les ha facilitado mucha ayuda por parte de CPAEN y aunque todo proceso necesita su adaptación, han facilitado la implantación. Se han realizado talleres de sensibilización con el personal trabajador, con los niños y niñas... para ver la actitud que hay que tener ante este nuevo muestrario de menú. Ahora toca hacer la valoración y luego un plan de mejora para ver dónde hay que poner más recursos, si hay que variar algún plato que ha gustado menos... lo mismo que hacemos académicamente pero trasladado al comedor.

¿Cuántas personas comen en el centro a diario?
Los comensales son los 180 alumnos y los trabajadores, en total 210 menús diarios. Todos los alumnos y alumnas comen aquí y la mayor parte del profesorado y trabajadoras también.

¿En qué consiste el cambio de modelo de alimentación?
Ahora dentro del menú el 50% es lo que en el proyecto se llama el top 5: productos ecológicos, locales, frescos, de temporada y abastecidos por la producción primaria. A eso se suman otros productos ecológicos que no son locales, con lo que se llega hasta el 67% y en no local o ecológico están algunos pescados y carnes, el pan y la sal. En el top 5 están más de cuarenta productos. Ahora afrontaremos las mejoras de futuro, que consisten entre otras cosas en ir aumentando los porcentajes de ese top 5. Llevamos trabajando con este nuevo modelo dos meses, y es muy positivo, pero como todo tiene margen de mejora.

¿Es complicado acceder a esos alimentos locales, ecológicos, de temporada?
El abastecimiento se trabaja con Ekoalde, el centro logístico de la producción ecológica en Navarra, de manera que desde el comedor hacen un solo pedido. Esto lo facilita todo. Imagina que tuviéramos que recibir aquí a veinte o treinta proveedores, hacer veinte pedidos... Ha sido una ventaja muy importante, porque tener que hacer esa compra a muchos proveedores diferentes hubiera sido imposible.

¿Cómo percibe el alumnado los cambios que se han implantado?
Lo que más hemos notado es que es producto de temporada. Coliflor, berza... La reacción de los niños ha sido en parte de sorpresa, por ejemplo cuando hay algún día en que tenemos dos platos que identifican como primeros, verduras y legumbre por ejemplo. Preguntan ¿y dónde está el segundo? Porque identifican ese segundo plato con carne o pescado, que es a lo que estamos acostumbrados. Pero ven que se llenan, que comen bien. A veces es difícil trabajar con chavales de doce a dieciséis años, porque cambiar hábitos es complicado. Somos animales de rutina, pero con tiempo, explicando, con talleres, conforme avance el curso iremos trabajando con ellos. Es cuestión de actuar, también desde las familias. No se trata de hacer lo mismo que hacemos aquí, pero sí de ir en sintonía, hay una actitud muy receptiva.

Hablas de las familias ¿habéis evaluado su respuesta?
Hemos recibido mensajes de felicitación, también alguna duda, más que nada por

desconocimiento. En la evaluación a las familias los resultados, en los que pedimos que valoren los cambios, son espectaculares. Lo valoran de importante a muy importante o imprescindible.

Como directora ¿qué es lo que más valoras del proyecto?

De ese top cinco que hablábamos –que sea producto local, ecológico, de temporada...- creo que el hecho de que sea local, de temporada y en la medida de lo posible ecológico es muy importante, y lo es no sólo para nosotros, también para los y las productoras. Así contribuimos con nuestro pequeño grano de arena a la economía de La Ribera. Comemos lo que se produce aquí mismo, verduras de aquí compradas directamente a la producción primaria. Es más sostenible y contribuye además a nuestra salud, no nos trae más que beneficios. Es un mensaje importante también para los y las alumnas.

¿Qué mensaje trasladaría a otros centros de Navarra, les animaría a sumarse al proyecto?

Por supuesto, les diría que es el futuro y que es responsabilidad de todos. Nos estamos cargando nuestra salud y nuestro entorno; creo que aquí la administración tiene que hacer mucho trabajo, y también la sociedad, en este caso los grupos de padres y madres. Pero hace falta asesoramiento, recursos, ayudas que tienen que venir desde la administración, porque tenemos que tener muy claro que esto es el futuro.

El proyecto se ha puesto en marcha por iniciativa del Gobierno de Navarra a través de INTIA y CPAEN ¿Cómo valora su aportación?

El apoyo de CPAEN y de INTIA es imprescindible, así como la asesoría de nutrición y cocina de María Manera y de Nani Moré de Menjadors Ecologics. Nosotros tenemos ideas y podemos trabajar, pero tener a alguien que te ayuda, que te dirige y te redirige para saber por dónde ir es muy importante. Son profesionales, sin su apoyo hubiera sido mucho más complicado, incluso imposible.

Nani Moré: "Hemos pasado de ver la alimentación saludable y la ecología de algo ideológico a algo práctico: una necesidad para garantizarla conservación de nuestra propia especie"

En 2007 Nani Moré decide cambiar su trabajo como cocinera de restauración y pasar a cocinar en colectividades

CPAEN
NNPEK
ES-ECO-025-NA

En 2007 Nani Moré decide cambiar su trabajo como cocinera de restauración y pasar a cocinar en colectividades. Su primer trabajo en el sector, concretamente en un geriátrico, fue para ella una experiencia dura. ¿Cómo podían dar de comer eso a los y las ancianas? Esa primera vivencia le marcó tanto que fue el punto de partida de su trabajo actual como consultora de alimentación saludable desde la Asociación Menjadors Ecologics y la red Chef 2020, corresponsable en Navarra de los cambios establecidos en los menús saludables de las Escuelas Infantiles de Pamplona y la ikastola Argia de Fontellas. Un recorrido que tratamos de plasmar en esta entrevista porque, como ella misma dice "no es lo mismo alimentar que llenar barrigas".

¿Cómo fue tu aterrizaje en un comedor colectivo, que fue lo que más te sorprendió?

El cambio lo hice en 2007porque me motivaba alimentar desde la necesidad de la alimentación diaria. Comencé en un geriátrico y mi sorpresa fue ver la degradación que ha tenido la colectividad, que en lugar de convertirse en un lugar que garantiza la alimentación, ya sea de niños, enfermos o ancianos, se había convertido en un espacio de especulación de la grandes empresas buscando el producto más económico para obtener un beneficio mayor de los menús que servía. Evidentemente para trabajar en estos sitios no hacía falta ninguna formación, al contrario, si la tienes,

como la tenía yo, entras en un conflicto ¿qué hago aquí?

Al encontrarte con esa situación, ¿Cuál fue tu reacción?
Por mi formación tenía la capacidad de preparar un proyecto para trabajar de otra manera, y es lo que hice. Preparé un proyecto para demostrar que con el coste diario que había para alimentar a los abuelos en la residencia se podía hacer de otra manera como mínimo que las verduras de temporada de cada zona entraran en el menú, que se redujeran los precocinados y que se trabajara más con producto fresco, primario y sobre todo pensando en un menú más adecuado para esas personas, con sus dietas específicas o texturas que había que considerar. Lo presenté y a nadie le interesó, pero viendo que era posible hacerlo lo que hice fue buscar otro centro donde empezar ese modelo. En ese momento, en 2008, tampoco era muy consciente, porque lo hacía más por intuición, por mis valores como cocinera e hija de agricultores, era una necesidad personal. No era consciente de que eso era lo que se aplicaba en la mayoría de los sitios.

De esa intuición inicial surgió la motivación que te ha llevado a donde estas hoy, trabajando sobre todo en alimentación infantil.
Si. Después del geriátrico trabajé en una escuela infantil; cuando ves un menú de niños, de escuela infantil, en el que ya no es que coman puré de patata todos los días, sino que además es puré en polvo y ves que la verdura es congelada... me motivó muchísimopoder configurar una nueva propuesta gastronómica pensada en el 0-3 años. Empezamos con la introducción de nuevos alimentos, de cercanía y temporada. Hay una serie de elementos que progresivamente se van introduciendo, como las texturas, que tiene que ver con el crecimiento, había un gran campo para trabajar la creatividad. Si los niños tienen colores para pintar en el aula también podía trasladarse esto al plato.

Pero algo fallo y de ahí surgió "El Plato o la Vida"
Configuramos el proyecto en una escuela municipal, durante tres o cuatro años, aunque había una debilidad: era a propuesta mía y de la dirección de la escuela, pero no a propuesta del ayuntamiento y unas nuevas elecciones dieron con todo al al traste, porque el nuevo ayuntamiento buscó una empresa convencional, que tienen incluso en su estrategia hacer regalos a las escuelas, como mascotas o cosas similares. Tenía que defender el proyecto y para eso preparé un documental que dejara constancia de los valores que se habían trabajado (pueden verlo aquí: "El Plato o la Vida"). Este documental sirvió para defender el proyecto y garantizar su continuidad. Fue un altavoz que fue recorriendo muchas zonas de España que llevó a reflexionar sobre qué estamos haciendo y si se podía hacer de otra manera. A raíz de consultas que nos fueron llegando creamos en 2013 una asociación con diferentes profesionales, Menjadors Ecologics, para dar respuesta a esas consultas y a esa necesidad de cambio.

¿Cuál es la función de Menjadors Ecologics?
Si una apyma hace una consulta sobre alimentación saludable a un departamento de educación no tiene respuesta, porque no saben a quién acudir y quién puede darle una respuesta. Esto es lo que hacemos desde Menjadors Ecologics, ayudar en todos los pasos, desde cómo mejorar una licitación incorporando criterios en relación a la salud, sostenibilidad y calidad.

Eso es lo que sucedió con la Escuelas Infantiles de Pamplona, acudieron a vosotras.
En 2016 vinimos a Pamplona invitados por las Escuelas Infantiles y el grupo de compra pública, porque había una sensibilidad para hacer un cambio en las escuelas infantiles. Comenzamos con una formación en la que detectamos que estas personas llevaban muchos años trabajando en la cocina, pero tenían el mismo menú los 11 meses de calendario escolar, con lo que conlleva trabajar con verdura fuera de temporada, propuestas siempre iguales... me sentí como yo estaba al principio trabajando en la colectividad. Un trabajo gris.

¿Qué supone el cambio de modelo?
Con el cambio de modelo traemos vida a la cocina, alienta a la profesión y motiva a quien va día a día a trabajar y a tener una mayor satisfacción, hace que las personas que trabajan en la cocina disfruten de su trabajo. Cuando terminamos la formación planteamos la posibilidad de colaborar en el proyecto para configurar un menú de temporada, con recetas que habíamos configurado en otras escuelas pero adaptada a la realidad de Navarra y su producción. Es importante aterrizar en cada zona, con su cultura gastronómica y sus productos específicos de temporada. Entramos en la licitación pública y conseguimos la coordinación de las cocinas, un trabajo que hemos desarrollado durante un año hasta que han entrado las personas que se encarga de esta transición.

¿Existe una sensibilidad por cambiar la alimentación en colectividades?
El trabajo específico en el que nos centramos sobre la producción y la implementación de los cambios en cocina es una asesoría muy específica que nació porque vimos que había una demanda, pero luego vimos que en realidad esa demanda era muy pequeña. Ahora, con el paso de los años y en perspectiva, vemos que los proyectos que hemos desarrollado por toda España, en cada zona, van aumentando la sensibilidad por muchas razones, ya no se trata solo de comer bien y de manera saludable, estamos hablando de sostenibilidad, de trabajar mano a mano con la producción o de resiliencia y adaptación al cambio climático. Cada vez hay más sensibilidad y tenemos claro que es el camino a seguir.

¿Con qué dificultades se encuentran a la hora de implantar este nuevo modelo?
Si lo pensamos en clave padre y madre la primera traba es que ellos no tienen una incidencia directa en el comedor escolar. Pueden solicitarlo en una escuela concreta, pero los modelos se cambian en los pliegos de licitación, en quienes tienen las competencias y esas personas son las que tienen que tener la sensibilidad para ver que hay que cambiar el modelo. Cuando se llega al jurista, al interventor, esa competencia es clave, ya no es solo sensibilidad; hay una parte jurídica y también interdepartamental.

Entonces estos cambios no afectan sólo a los departamentos de educación...
Quien tiene competencia en educación tiene que trabajar también con la agricultura y con salud. Cuando llega un plato al comedor estamos educando, alimentando y comprando alimentos y configurando un menú. Salud debería incorporar sus recomendaciones nutricionales como obligado cumplimiento, agricultura podría consolidar y promover nuevas producciones de alimentos para las escuelas. Pero no hablamos solo de escuelas, hablamos también de hospitales, de cuarteles militares... Si nunca se ha hecho el ejercicio de saber el coste del menú y sus consecuencias en salud o en la producción vamos mal. Por ejemplo, si se está ofreciendo ternera por encima del peso recomendado, ofreciendo también repeticiones, se están desperdiciando recursos a muchos niveles, en salud y en medio ambiente, porque es un despilfarro de proteínas y porque afecta al planeta. Hemos pasado de ver esto como algo ideológico a ser algo práctico: una necesidad para garantizar la conservación de nuestra propia especie. Luchar contra enfermedades, como la obesidad o la diabetes. Se trata de encontrar un equilibrio entre los recursos y las necesidades, para evitar costes futuros mayores en cuestiones como la sanidad, todo esto está cambiando el discurso.

¿Nos podemos plantear hacer las cosas de otra manera?
Es una necesidad. Por una parte este planeta no sostiene nuestra configuración de menú, porque necesita muchos recursos para mantener nuestra dieta, cuando lo que se plantea es un equilibrio entre lo que nosotros necesitamos y la posibilidad del planeta de proporcionarnos esos recurso. Es crear buenos hábitos, escuela y familia, es trabajar a la par, todos juntos.
Un discurso que llega mucho más allá de la alimentación, hablas de sostenibilidad y ecología.
Tenemos que replantearnos muchas cosas que tienen que ver con la soste-

nibilidad, con la ecología, con la producción de alimentos y con cómo vivimos. ¿Queremos vivir en la urbe? Muy bien, pero tenemos necesidad del mundo rural, tenemos que vincularnos a ese mundo para conseguir un territorio más equilibrado. Nos planteamos el poder llegar a un producto cercano, pero muchas explotaciones se están perdiendo y tenemos que pelear por mantener las que todavía existen si queremos tener ese equilibrio, teniendo en cuenta que crear una nueva explotación es muy complicado pero consolidar lo que ya tenemos es viable.
Estamos produciendo menos de lo que necesitamos, importamos alimentos que podemos producir. Tenemos que garantizar nuestras propias producciones para fortalecer la economía local con un modelo más sostenible.

¿Hay que comprometerse con los y las productoras?
Lo que más me ha influido como cocinera es ser hija de agricultores, de generaciones de agricultores y agricultoras. Es muy duro ir a Mercabarna y que te digan que no dejes tu tomate porque ha venido tomate de Marruecos a un precio mucho más bajo. Sin programar necesidades de consumo el mercado se satura.
El modelo convencional es como un modelo mágico, puede haber una sequía o un exceso de producción y nosotros no nos enteramos de nada, porque siempre recibimos nuestra bolsa de comida.
Como cocinera o cocinero o nos comprometemos con los productores y productoras o ¿qué sentido tiene nuestro trabajo? Es un valor que yo creo fundamental porque si llego a la cocina y no hay nada en la nevera no puedo cocinar. La frescura y calidad de estos alimentos es inmejorable, ninguna cocina debería renunciar a ellos.
El futuro de la cocina es el compromiso presente con la producción local, garantizando la calidad, variedad y cultura de nuestros alimentos.

¿La cocina deja entonces de ser un lugar aislado?
No podemos trabajar incomunicados. Por ejemplo un productor en su campo sin conocer a nadie del resto de la cadena alimentaria, o un nutricionista en un despacho configurando un menú sin saber qué le pasa al productor o cómo se traslada esto a la cocina y el cocinero o cocinera tampoco pueden tener como referencia un camión que llega con el producto. Cuando estas personas empiezan a trabajar conjuntamente las cosas cambian, el cocinero sabe algo de producción, el nutricionista de cocina etc. Esto nos enriquece como profesionales.

¿Cómo asumen los profesionales de la cocina estos cambios? Porque implican más trabajo, más responsabilidad.
Una de las cosas que me parece más sorprendente es que vas a una cocina, se la cambias de arriba abajo y le das mucho más trabajo y responsabilidad de la que tenía y esa persona está más contenta, te agradece ese cambio, cuando puedes pensar que si sacas a alguien de su zona de confort y le das más trabajo puede ser motivo de queja. Pero como te digo es todo lo contrario y lo es porque dignificas su trabajo, generas un discurso nuevo, cocinas alimentos que no conoces, un potencial para ser también un altavoz y parte del proceso. En 2016 creamos una red de profesionales de la cocina a nivel estatal, Chef 2020, y esto también es algo increíble, porque conocer a cocineros y cocineras de diversas comunidades autónomas que están haciendo 80, 100, 700 menús y están por la labor de generar nuevos platos, de reunirse para compartir, cambiar el modelo, es algo increíble que hace unos años era impensable. Tenemos mucho trabajo por delante, como luchar por una formación específica de cocina de colectividad, una FP, que debería crearse porque somos un sector especializado en la alimentación colectiva saludable no en restauración.
Nadie recuerda el nombre de la persona que cocinaba en la escuela, pero sí de los directores o profesores. Esto es algo que también tiene que cambiar, poner en valor las figuras de la producción y la cocina.

Cordero ecológico y verduras de invierno en TVE

No pudimos elegir mejores días para hablar de las verduras de invierno. Niebla, 4 grados, las verduras en su apogeo y el frío en los huesos. Este es el relato de la última visita del programa Aquí la tierra de TVE a Navarra para hablar de la producción ecológica.

CPAEN
NNPEK
ES-ECO-025-NA

Dos personas del equipo de comunicación de CPAEN rumbo a la explotación de corderos ecológicos de José Luis Olloqui en Rada. Niebla cerrada, carreteras de las Bardenas y confianza plena en el gps. Así comenzaba una de las visitas más frías del equipo de Aquí la Tierra, entre Rada y el embalse de El Ferial un 9 de enero en el que apenas se veía a unos metros de distancia. Unos quince minutos después de CPAEN llegaban los reporteros, con San Morales a la cabeza, como siempre desde hace ya tres años. José Luis Olloqui pudo explicarle su sistema de pastoreo holístico, el que trata al rebaño como si de un grupo salvaje se tratara, pastoreándolo por prados con su hierba a pleno rendimiento y consiguiendo que ovejas y corderos vayan juntos, unidos, imitando su estado natural. Un sistema que persigue praderas más productivas capaces de captar CO2 y con mayor capacidad de retención de agua.

Tras dos horas frías en Rada el equipo se trasladó a Caparroso, donde inicialmente se iban a visitar las huertas de El Puente Viejo, un plan que se truncó por el accidente sufrido por Asier Iribarren con su tractor justo antes de que el equipo llegara. Por suerte Asier, que salió indemne por cierto, indicó al grupo una alternativa que resultó ser un acierto: Ricardo Antón, también productor ecológico y de la misma localidad,

pudo atendernos y llevarnos una de sus huertas, con unas excelentes crucíferas: coliflores, berzas y lombardas con una pinta impresionante. Ricardo explicó las características de la huerta de invierno y de la producción ecológica, indicando cómo se pueden producir verduras de extraordinaria calidad sin utilizar herbicidas ni fertilizantes químicos. Y como prueba un botón: su propia huerta que lucía excelente a pesar de la niebla y el frío.

El segundo día de visita tocaba trasladarse más al sur, hasta Buñuel, a las impresionantes 120 hectáreas de la Finca La Noria, donde opera Bio Trailla y donde nos esperaba Carlos Álvarez, uno de los socios de la explotación. En ese espacio de La Ribera se cultivan más de setenta especies vegetales en ecológico, por lo que se aprovechó para hablar de algunas de las más exóticas, concretamente el pak choi y los nabos daikon blancos y rojos, variedades vegetales de origen asiático que aquí se cultivan muy bien y que son muy utilizadas, especialmente en restauración. Esta vez el Cierzo sustituyó a la niebla y el frío, aunque diferente, siguió siendo protagonista.

Tras la visita a las huertas tocaba ir a un restaurante, en esta ocasión al de las Bodegas Príncipe de Viana, a disfrutar de la cocina de invierno de La Ribera de la mano del cocinero José Aguado, con una ensalada de invierno –cogollo de grumillo, cardo rojo, apio y achicoria- y una menestra también invernal -brócoli, borraja, alcachofas y ajos- con vino ecológico de la emblemática bodega ribera.

El resultado de las grabaciones podremos verlo en dos o tres semanas, os avisaremos a través de las RRSS de Navarra Ecológica del día de emisión. De momento nos llevamos una bonita visita y un buen resfriado.

CPAEN/NNPEK pone en marcha el nuevo Plan de Promoción

El nuevo plan de promoción para 2020 incluye partidas destinadas a la participación en ferias, la comunicación, acciones en hostelería, comercio y grandes superficies, catas, charlas y una guía de alimentación saludable para familias.

CPAEN
NNPEK
ES-ECO-025-NA

El 2020 ha arrancado con CPAEN/NNPEK a pleno rendimiento. El plan de promoción, un ambicioso proyecto que tiene muchas patas, se ha puesto en marcha desde el primer día de vuelta de las vacaciones navideñas con la preparación de la feria Biofach, donde acudirán junto a CPAEN/NNPEK doce operadores que representarán al sector ecológico navarro. Está prevista además la participación este año en otras cuatro ferias nacionales e internacionales: Biocultura Madrid, Biocantabria, Bioterra y Organic Food Iberia y Alimentaria, estas dos últimas con la colaboración de INTIA.

La partida de comunicación se destina este año a varios frentes. Por una parte el gabinete de prensa de CPAEN/NNPEK continúa su labor elaborando noticias para alimentar el boletín informativo de navarraecologica.org, algunas de las cuales se convierten en notas de prensa que se difunden a todos los medios. También pondrá este mes en marcha la campaña de contenidos en medios de comunicación para visibilizar el trabajo de operadores y operadoras en los medios escritos y radios, además de organizar las ruedas de prensa de presentación de algunos de los hitos de la ecología de este año: el balance del sector en 2019, la presentación de la feria Navarra Ecológica o los Premios CPAEN/NNPEK son algunos de ellos.

El Comando Borraja también seguirá su actividad, con una decena de asaltos programados para este año, con la novedad de incluir entre ellos pequeños

asaltos por sorpresa que se realizarán sin el apoyo de voluntariado, con un carácter más de guerrilla que los que se realizan de manera concertada con ayuntamientos y asociaciones.

También tendrán continuidad las catas comparadas de tomates, que tan buen resultado han tenido en ocasiones especiales como el concurso del tomate Feo de Tudela.

Continuará también la labor de patrocinio y colaboración con las asociaciones hosteleras, concretamente con ANAPEH, la Asociación de Hoteles Rurales Reckrea y la Asociación Hostelería y Turismo. Con esta última se prevé una intensificación de las acciones destinadas a promover al sector ecológico navarro en la hostelería tanto de Navarra como de País Vasco, La Rioja y los Pirineos Atlánticos en Francia. Este año continuará además la campaña Navarra en Salsa Verde, destinada a la inclusión de platos con alimentos ecológicos en hostelería.

El comercio también va a ser objeto de trabajo en 2020. Se trata en este caso de visibilizar la agricultura ecológica en los puntos de vista y ampliar la campaña a grandes superficies en colaboración con INTIA.

Por otro lado, este año se van a realizar 28 acciones directas con el público en diversas localidades de Navarra, como catas de vino y aceite, talleres de conservación de alimentos, de repostería y pan, de elaboración de quesos y de batidos ecológicos además de una serie de charlas sobre la alimentación ecológica.

Por último, se está trabajando en la elaboración de una guía de comidas saludables en familia, con la colaboración de Nani Moré y María Manera. Esta guía quiere ser un apoyo a las familias cuyos hijos comen en comedores escolares, de manera que puedan trasladar los criterios de salud en la alimentación que se aplican en los centros que han optado por los comedores con alimentos ecológicos y de cercanía a sus casas.