

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Seis empresas reciben el diploma de elaboradoras de Alimentos Artesanos de Navarra/Nafarroa Artisau Elikagaia

También se han otorgado diplomas a los seis maestros artesanos de las empresas certificadas que actuarán como responsables del proceso de producción

Lunes, 05 de junio de 2017

Seis empresas recientemente inscritas en el Registro de Empresas Artesanales Agroalimentarias de Navarra, han recibido hoy los correspondientes diplomas que les autorizan a utilizar en su etiquetado el distintivo de [“Alimentos Artesanos de Navarra”/“Nafarroa Artisau Elikagaia”](#), al tiempo pueden optar a la marca [Reyno Gourmet](#). También se han otorgado seis diplomas a otros tantos nuevos maestros artesanos asociados a las empresas inscritas que actuarán como responsables del proceso de producción.



La consejera Elizalde y el director general (ambos en el centro), con las personas distinguidas.

Las distinciones han sido entregadas esta mañana por la consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, Isabel Elizalde; y por el director general de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería, Ignacio Gil; en un acto celebrado esta mañana en Pamplona.

Las nuevas empresas inscritas -3 fueron registradas a finales de 2016 y otras 3 en fechas recientes- son: Rosquillas Ubagua (Pedro José Jiménez Echarri), de Riezu; Grupo Elizalde y Salinas, S. L. (fábrica de dulces y mantecados), de Noáin; Lorez Lore (Iker Ekisoain Baztán y Mikel Zudaire Plaza, elaboración de miel), de Berriozar; Erlasu S.L.U (obrador de pastelería y repostería), de Tajonar; Victorino Ramos Jiménez (elaboración de miel), de Tudela; y Pastas Molinero S.L, de Arróniz.

La artesanía agroalimentaria tiene gran arraigo en Navarra y es una actividad en alza dada la necesidad de diversificación y complementación de rentas que tienen las familias rurales. Estas empresas se caracterizan, en líneas generales, por ser pequeñas, con estructura de tipo familiar y menos de diez trabajadores. Al frente del proceso de producción se encuentra la figura de un artesano que toma parte directa y personal en la ejecución del trabajo. Un requisito indispensable de este tipo de producción es que parte del proceso de elaboración debe de efectuarse

de forma manual; si bien se admite un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, siempre que no sea en la fase de selección de las materias primas.

Son industrias que buscan el desarrollo de productos con mayor valor añadido, con procesos de elaboración que siguen métodos tradicionales, no utilizan aditivos siempre que sea posible por cuestiones sanitarias o emplean aditivos naturales, dando lugar a productos más saludables. Esto implica una especialización en el proceso de producción, y es aquí donde aparece y tiene gran importancia la figura del artesano que está al frente de la producción.

El reconocimiento oficial de la condición de artesano o empresa artesana en los oficios correspondientes integrados en el Repertorio de Oficios Artesanales de Navarra, es otorgado por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local. Se acredita mediante el diploma de calificación artesanal correspondiente y su inscripción en el Registro de Artesanía Alimentaria, previo estudio y propuesta de la Comisión de Artesanía Agroalimentaria, formada por representantes del Gobierno de Navarra, expertos en artesanía agroalimentaria y por miembros de las asociaciones del sector.

Con estas incorporaciones en Navarra se contabilizan en total 89 empresas con calificación de empresas artesanales agroalimentarias. Emplean a 346 personas y tienen una facturación aproximada de 73 millones de euros

Las empresas diplomadas

Rosquillas Ubagua (Riezu, Valle de Yerri). Se dedica a la elaboración totalmente artesanal de rosquillas. Cuenta con dos trabajadores y el titular de la empresa. Su origen se remonta a 1979, cuando fue fundada por Pedro José Jiménez, manteniéndose hasta hoy la receta que ha dado fama a sus rosquillas y churros fritos. Este negocio familiar vive ahora la segunda generación con Luis Arrastia al frente. Su llegada en 1981 coincide en el tiempo con la introducción de tecnología moderna para facilitar el proceso de producción y ofrecer un mejor servicio y atención a sus clientes.

Grupo Elizalde y Salinas, S.L. (Noáin). Las populares Mantecadas Salinas estuvieron a punto de desaparecer tras casi siglo y medio de historia cuando el último obrador de la familia, Paulino Salinas, llegó a la edad de la jubilación sin tener la oportunidad de legar el patrimonio de la empresa tudelana. Un grupo de emprendedores de Pamplona le compraron la patente, la marca registrada, la fórmula e incluso la maquinaria y situaron el nuevo obrador en Noain, en el que manufacturan las mantecadas artesanalmente, igual que como se ha venido haciendo desde 1870. La empresa cuenta con dos empleados, uno a tiempo parcial, y el artesano responsable del proceso de elaboración.

Lorez Lore (Berriozar). Iker Ekisoain Baztán y Mikel Zudaire Plaza son los socios de Lorez Lore, una empresa que envasa la miel que producen las abejas de sus 400 colmenas. Iker Ekisoain ha seguido los pasos de su padre y convertido la apicultura en su oficio. En Berriozar produce miel, polen, cera y propóleos de manera local, artesanal y natural. En Lorez Lore luchan contra la plaga de avispa asiática (*vespa velutina*), polinizan huertas, campos y viñedos y conservan y mejoran la flora silvestre. La miel que producen es 100% cruda, sacada directamente de las celdillas del panal y embotadas por ellos mismos.

Erlasu SLU (Tajonar). Erika Larrion es la maestra artesana de este obrador moderno instalado en Tajonar en septiembre de 2016, que apuesta por una elaboración esmerada de tejas sin ningún tipo de aditivo. Una trabajadora y la titular de la empresa elaboran las tejas "Saint Delice" de almendra, coco y chocolate.

Victorino Ramos Jiménez (Tudela). Victorino Ramos es un apicultor que tiene 200 colmenas en la zona sur de Navarra y elabora, envasa y vende la miel que producen sus abejas. Es el titular de la empresa, el único trabajador y el artesano que está al frente de la elaboración de "Miel la Navilla"

Pastas Molinero, S.L. (Arróniz) Esta pastelería fue fundada por Jaime García Ábreo, panadero de profesión, que en la década de los 60 del siglo pasado empezó a elaborar todo tipo de pastas que él

mismo vendía por los pueblos cercanos, tienda por tienda, y más tarde a distribuidores y mayoristas. Siguiendo con su legado, sus sucesores han ampliado la empresa, y a día de hoy continúan distribuyendo sus productos por toda la península. La tercera generación sigue adelante con el proyecto, sin olvidar las raíces ni las recetas de toda la vida. De los productos que elabora va comercializar como artesanos los polvorones, mantecados y roscos de Santa Clara. Tiene 3 trabajadores.