



ARTESANOS de Navarra



La diferencia de un detalle

El logotipo de Alimentos Artesanos identifica a unos productos que contienen ingredientes genuinos y auténticos y que son confeccionados de forma tradicional. Esto significa que evitan todo proceso innecesario y adquieren unas características organolépticas que deleitan el paladar con viejos sabores aprendidos en la infancia, resistiendo el acoso de aquellos productos con sabores artificiales, colores llamativos u olores intensos.

Los artesanos dedicados a la elaboración de estos productos agroalimentarios constituyen en Navarra un sector pequeño pero muy activo. Muchos de ellos son personas jóvenes que, o bien han heredado con entusiasmo el negocio familiar, o bien han elegido voluntariamente esta forma de producir más limitada y ligada a las tradiciones rurales, que es también consecuencia de una filosofía de vida.

Desde que se creara en 1994, la Asociación de Alimentos Artesanos de Navarra ha recorrido un duro camino, pero el esfuerzo de estos empresarios se plasmó en una normativa del Gobierno de Navarra que reconoce el producto alimentario artesano, así como el logotipo que lo diferencia garantizando que lo que se consume es de calidad, auténtico y elaborado según los métodos artesanales de cada oficio. Las empresas autorizadas para el uso de este logo, están inscritas en un Registro específico y se caracterizan porque: sus procesos de elaboración son manuales, aunque se permite cierto grado de mecanización; porque la responsabilidad y dirección del proceso de elaboración recae en una persona que posee el **Diploma de "Artesano Agroalimentario"** que toma parte directa y personalmente en la ejecución del trabajo; y porque son empresas muchas de ellas familiares, de tamaño pequeño.

Cada oficio está regulado por Normas Técnicas Específicas Artesanas que incluye el nombre del producto o grupo de producto, la descripción del método de elaboración incluyendo las materias primas e ingredientes permitidos, así como las prácticas prohibidas. Y comprenden toda clase de productos, desde vegetales, hasta derivados cárnicos pasando por bebidas, miel, pastelería, confitería, bollería, repostería, panes helados, comidas preparadas, aceite de oliva y conservas.

Las materias primas elegidas, el respeto a las formas de elaboración tradicionales, conjugadas con los sistemas más avanzados en cuanto a conservación y seguridad, el etiquetado claro, conciso y esmerado, y el control efectuado por la empresa pública INTIA a través de su Área de Certificación, hacen de los productos Artesanos de Navarra, una garantía de calidad.

Una buena parte de los productos con logo Alimentos Artesanos Navarra se comercializan en venta directa: en los obradores de los propios artesanos y, en ferias y mercados.



El Artesano también puede acceder directamente a tiendas delicatessen, tiendas turísticas o supermercados locales. En las grandes superficies suelen estar en campañas específicas, de forma puntual y diferenciada. Y pueden encontrarse también en agrotiendas o locales, generalmente situados cerca de la fábrica o el obrador, donde pueden adquirirse y también degustarse. En estos productos artesanos, además, tienen una gran importancia los mercados de proximidad.

Platos preparados

Queremos seguir comiendo como antes, según las mismas recetas tradicionales. Los guisos y las cremas de entonces, elaborados con tiempo y mimo. Pero ahora o no tenemos tiempo o no sabemos cómo hacerlo, por eso, los platos cocinados artesanos son una opción excelente para disfrutar de esos placeres.

Conservas vegetales

Sabemos la importancia que tienen las verduras en nuestra dieta, pero a veces puede resultar costoso prepararlas. Las conservas vegetales artesanas facilitan su consumo.

Mermeladas

Hoy en día los Artesanos siguen haciendo la mermelada con el mismo método que se ha utilizado siempre: fruta (entre el 40 y el 60%), azúcar, calor y tiempo dan lugar a unas conservas sanas y naturales.

Licores, sidra y cerveza

Los navarros han sido verdaderos artistas en macerar frutos silvestres con destilados y aguardientes que se hacía de forma habitual y generalizada. Destaca entre todos la elaboración hecha con endrinas, el conocido Pacharán Navarro.

La sidra ha sido la bebida que se consumía habitualmente en nuestros pueblos y caseríos hasta mediados de siglo. Tras el triturado de la manzana y el prensado de la pulpa, el mosto rojizo que surge del lagar pasa a las kupelas para su fermentación, que se suele alargar hasta mediados de enero. Es entonces cuando está todo a punto. Comienza la temporada del "txotx" y más tarde del embotellado.

La cerveza artesana se elabora siguiendo las prácticas tradicionales. El gas carbónico de la cerveza artesana es de origen endógeno exclusivamente.

Lácteos

En unos territorios de rancia tradición ganadera, los quesos y otros derivados lácteos constituyen una consecuencia natural de las labores rurales cotidianas. La elaboración del queso fue una salida para los excedentes de leche y un modo de garantizar al pastor el consumo de leche a lo largo del año, en Navarra, ma-

yoritariamente de oveja. Y qué decir de la cuajada de leche de oveja, las natillas, el arroz con leche...

Miel

La miel es un producto biológico muy complejo cuya composición varía notablemente según la flora, la zona o el clima. La miel artesana no se calienta por encima de los 37°C, por lo que conserva todas sus cualidades y hace que aparezca menos fluida, e incluso a veces, cristalizada.

Helados

Los helados artesanos están elaborados a partir de recetas tradicionales y empleando ingredientes de temporada, sin colorantes, conservantes ni saborizantes.

Panadería, confitería y otros dulces

El pan de nuestros abuelos, era un pan hecho a base de harina, sal y agua, elaborado de manera reposada, con fermentaciones lentas que potenciaban el sabor. El pan de la marca "Alimentos Artesanos" intenta recuperar ese saber hacer de antaño.

En Navarra existía la tradición de elaborar repostería, como magdalenas, mantecados, cocos, en los días previos a las fiestas patronales, cuando las familias, muy numerosas por entonces, se reunían. En torno a esta tradición nació un amplísimo receptario que ha perdurado hasta hoy.

Derivados del cerdo y productos del pato

No hace tantos años que la matanza del cerdo era en nuestros pueblos todo un acontecimiento social. La mondonguera iba de casa en casa dirigiendo la preparación de toda clase de embutidos en tripa natural chistorra, longaniza, chorizo, relleno, morcilla, birica que luego, a lo largo del año, iban a saciar las hambres de propios y extraños. En la actualidad, se elaboran como antes, en instalaciones modernas.

Foie sólo se denomina al hígado graso de pato o de oca, el resto de elaboraciones, en la que entran en juego desde trozos de carne del propio pato, como el solomillo, hasta el hígado de otros animales, deben denominarse "patés" o "mousses". También se aprovecha el magret (pechuga), el jamón (magret curado y fileteado) y el confit (muslos, alas y mollejas cocidos en su propia grasa).

Aceite de oliva virgen extra

El olivo es un cultivo mediterráneo presente en la historia y el paisaje de Navarra desde hace dos mil años. El aceite de oliva virgen extra de Alimentos Artesanos nos permite disfrutar de la calidad del zumo natural de aceitunas sanas y frescas producidas en Navarra, obtenido por procesos naturales, exclusivamente mecánicos, en los trujales.



Mermeladas artesanas, regalos de la naturaleza en estado puro

María José Brust

Lleva 20 años haciendo mermeladas. Desde que abrió el obrador en su etxea, [casa en euskera y una palabra que se asocia no sólo a un espacio físico sino también al núcleo familiar] y en la que elabora, almacena y tiene un “armarito” para la venta de las mermeladas. Por entonces ya hacía licor y mermelada de frambuesa y eso que “la frambuesa en aquellos años no se conocía como ahora”. Y allí, en el precioso paisaje del valle del Baztán, continúa trabajando bajo la marca Mermeladas Irular con fruta de cosecha propia. Y cuando esto no es posible, “la compro directamente al productor a pie de árbol y la transporto personalmente, pero siempre, fruta fresca”.

Inma Montosa

Su historia, en cambio, comienza en Pamplona. “Yo trabajaba en la UCI del Hospital de Navarra, y hasta ese momento sólo había hecho mermeladas para los amigos y la familia. Pero cuando comenzó la crisis y empezaron a reducir contratos decidí lanzarme”. Ahora, varios años y treinta y cinco tipos de mermeladas después, la empresa Mermeladas Aidin, ha abierto hasta su propio Museo de la Mermelada y se ha diversificado dando lugar a productos sin aditivos, con stevia en vez de azúcar, y con frutas selectas de kilómetro cero.

Ambas, Mari Jose e Inma, coinciden en afirmar que la marca Alimentos Artesanos ha supuesto una gran ayuda para la venta de sus productos.

Mari Jose: “A mí me ha ayudado en el sentido de que al comprador le da seguridad y confianza. Al final hemos trabajado muchísimo en la calle y la calle es muy dura pero también es agradecida, es un trabajo de fondo, de convencer, de hablar, de contacto directo con el cliente. Y aunque algunos conocen la marca, tienes que explicar muchas cosas”.

Inma: “Tener sellos de calidad como Alimentos Artesanos siempre ayuda a la hora de vender aunque creo que ayuda más estar en Reyno Gourmet. Estas dos marcas suponen una gran ayuda a la hora de que la gente sepa que es un producto de aquí. Pero aunque los consumidores sí saben qué son los productos de calidad, creo que se debe trabajar más en su divulgación.”

¿Y qué pasa con los consumidores más jóvenes?

Mari José lo tiene claro: “yo tengo mucho cliente joven. Los jóvenes están cambiando el chip y están bastante concienciados de la importancia de comer mejor, con ingredientes sanos. Además les importa el tema del respeto al medio. No son todos, pero son una minoría que va creciendo, va progresando lentamente y que están dispuestos a consumir quizá un poquito menos pero de mejor calidad. En los mercados a veces han venido niños con su paga para comprar mermelada para desayunar y me hace mucha ilusión”.

Inma coincide con ella y pone el foco en la educación: “se tiene que hacer un trabajo de base desde que los niños son pequeños para que sepan cuáles son los productos de su tierra y qué signi-

fica ser artesano. Por eso, quizá el primer reto nuestro es el de enseñar al público cómo trabajamos y cómo elaboramos. Y por supuesto, hacer entender lo que significa el kilómetro cero”.

También coinciden en la necesidad de seguir insistiendo en la calidad para hacer frente a una demanda creciente de alimentos sanos (saludables, frescos y naturales) que además aboguen por la sostenibilidad en cuanto a métodos de producción y procesamiento.

Mari Jose: “Si no lo haces mejor, no puedes competir con empresas grandes que lo hacen más barato. Cada uno se tiene que superar a sí mismo, mejorar”.

Inma: “Se puede mejorar mucho sobre todo haciendo ver a la gente cómo son realmente las empresas artesanas, poniendo limitaciones a las industrias que dicen llamarse artesanas y haciendo un estudio real de las que verdaderamente lo son”.

Y son contundentes a la hora de identificar los retos a los que se enfrenta la Marca Alimentos Artesanos de Navarra. Para Mari Jose la palabra ‘artesano’ “está prostituida y cualquiera la utiliza. Y el problema es económico ya que nuestros productos son más caros”. Inma también coincide en abogar por la calidad y por una apuesta decidida por los productos de proximidad: “elaborar mermeladas es un trabajo de calidad. Yo he hecho mermeladas completamente naturales, sin colorantes ni conservantes y la gente ha aprendido a valorarlas. Cuidamos mucho el producto en todos los aspectos y ahí es donde creo que está la diferencia”.