



Navarra cuenta ya con 92 empresas agroalimentarias “artesanas”, que emplean a más de 500 personas

La consejera Elizalde ha entregado este lunes los diplomas que acreditan esta condición a cinco nuevas firmas.

15 de febrero de 2016.- Cinco nuevas empresas han recibido hoy lunes en Pamplona el diploma que les acredita como empresas artesanales agroalimentarias, con lo que ya son 92 las firmas que en la Comunidad Foral cuentan con este distintivo que les permite incluir en su etiquetado el distintivo de “Alimentos Artesanos de Navarra” y adherirse a la marca Reyno Gourmet, gestionada por la empresa pública INTIA.

Estas cinco acreditaciones han sido entregadas este mediodía por la consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, Isabel Elizalde, quien también ha reconocido con sus correspondientes diplomas a nueve maestros artesanos que actuarán como responsables del proceso de producción en seis empresas agroalimentarias.

En concreto, las empresas distinguidas en esta ocasión son Joaquín Donézar Polo, Almazara del Ebro, Panadería Miravalles, S.L., Pamplona Brewing, S.L.; y La Vasconia, Compañía Navarra de Cervezas, S.L. Por su parte, los maestros artesanos reconocidos son Joaquín Donézar Polo, Joaquín Navascués Chivite, Vidal Pérez Aragón, Roberto Lara Fernández, David Salinas Lizaso, Borja Lara López, Asier Aguirre Lecea, Peio Azcona y Álvaro Medrano Muñoz.

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueel@intiasa.es

www.reynogourmet.com





92 firmas que emplean a 507 personas

Como se ha indicado, 92 firmas navarras disponen de la calificación de empresas artesanales agroalimentarias. En total, emplean a 507 personas y facturan unos 76,7 millones de euros. En líneas generales, son empresas pequeñas con una estructura de tipo familiar y un número de trabajadores no superior a diez. Al frente de la producción se encuentra la figura de un artesano, que toma parte directa en la ejecución del trabajo. Todas ellas realizan de forma manual una parte de la elaboración de sus productos, si bien se admite un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, salvo en la selección de las materias primas. Por lo tanto, son industrias que asemejan sus procesos de producción a la forma tradicional de elaboración, sin aditivos siempre que sea posible por cuestiones sanitarias o empleando otros naturales.

El reconocimiento oficial de la condición de maestro artesano o empresa artesana en las áreas recogidas en el repertorio de oficios artesanos de Navarra es otorgado por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local. Se acredita con la concesión de un diploma y su inscripción en el Registro de Artesanía Alimentaria, previo estudio por parte de una comisión formada por representantes del Gobierno de Navarra, expertos en artesanía agroalimentaria y miembros de las asociaciones del sector.

Las cinco nuevas empresas y sus artesanos

Donézar: Empresa pamplonesa que ha sido reconocida en dos oficios: la elaboración de dulce de membrillo, y la producción de tortas de txantxigorri, pastas de té y lenguas de gato. Al frente se encuentra Joaquín Donézar Polo, a quien se le ha concedido el diploma de maestro artesano en estas dos actividades.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





Almazara del Ebro: Es un trujal cooperativo localizado en Cintruénigo que moltura aceitunas cultivadas en localidades próximas y envasa aceite de oliva virgen extra, oficio en el que ha recibido la acreditación de empresa artesana. Asociados a ella, se han concedido dos diplomas de maestros a Joaquín Navascués Chivite y a Vidal Pérez Aragón.

Panadería Miravalles, S.L.: Firma con sede en Huarte y más conocida como El panadero de Eugui, ha sido reconocida como artesana en el oficio de elaboración de pastelería, confitería, bollería, repostería y panes especiales. Su maestro artesano es Roberto Lara Fernández.

Pamplona Brewing, S.L.: Empresa cervecera localizada en el polígono de Mutilva. Ha sido reconocida en el oficio de elaboración de sidra, cerveza, licores, aguardientes y vino espumoso de fermentación natural. Los responsables del proceso de elaboración de su cerveza artesana son David Salinas Lizaso, Borja Lara López y Asier Aguirre Lecea.

La Vasconia, Compañía Navarra de Cervezas, S. L.: Empresa de Dicastillo que ha sido reconocida como artesana en la elaboración de sidra, cerveza, licores aguardientes y vino espumoso de fermentación natural. En la actualidad, elabora cerveza para su distribución en depósito para hostelería y próximamente la comercializará también embotellada. Su maestro artesano es Peio Azcona.

Finalmente, Álvaro Medrano Muñoz, asociado a la empresa **Deliconservas Medrano, S.L.**, que ya fue acreditada el pasado año, ha recibido el diploma de maestro artesano en el oficio de elaboración de comidas preparadas.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

