

# Una web vende productos agroalimentarios artesanos navarros desde Igúzquiza



Bittor y Gillen Ábrego Arlegui junto a algunos de los terneros pirenaicos que crían en Igúzquiza.

R.A.

Los hermanos Ábrego Arlegui, que crían vacuno y ovino, venden de forma directa al consumidor

Unas 30 explotaciones abastecen a un negocio dirigido a la comarca de Pamplona y Tierra Estella

R.A.  
Estella

La agricultura y ganadería tradicionales vendida con herramientas modernas. Este es el concepto que han acuñado los hermanos Gillen y Bittor Ábrego Arlegui, que con 34 y 29 años acaban de echar a andar una empresa de venta de productos agroalimentarios por Internet, Karrakela (bígaro en euskera) bajo el lema "más fresco que el xirimiri". El slogan hace referencia a la llegada a casa del consumidor de productos recién salidos de la explotación agroganadera mediante la venta directa, sin intermediarios.

Tras una trayectoria como ingeniero eólico y veterinario, respectivamente, Gillen y Bittor Ábrego se plantearon continuar el negocio familiar de vacuno y cordero en el que habían colaborado toda la vida. Sin embargo había un problema. "El precio del vacuno no ha cambiado en años. Antes era 500 pesetas y ahora tres euros. ¿Qué es lo que se está haciendo mal para que un producto de calidad no encuentre su lugar en el mercado? ¿Por qué el productor y el consumidor tienen que pagar más de lo que deben?", se preguntaban los dos hermanos.

De la búsqueda de respuesta surgió en el mes de mayo la empresa que ahora agrupa las referencias de 15 agricultores y ganaderos navarros, localizados en gran medida en la zona media y

Tierra Estella, aunque en breve se ampliará este número a 30. Desde carne a fruta y verdura, pasando por productos lácteos, miel o vino se entregan en el domicilio del consumidor con un cargo de 7 euros por transporte para pedidos de menos de 100 euros y gratuitamente a partir de esta cantidad. Las peticiones han de realizarse a través de la página web o a través del teléfono que en esta se indica.

El balance de los inicios es todavía prematuro. "Ha habido mucha diferencia entre los primeros meses, con bastante actividad, al verano, en que se notó el parón vacacional. Ahora en septiembre arrancamos de nuevo con más fuerza", indica Bittor Ábrego. La logística es el elemento más complicado de articular. "Entregamos pedidos sólo dos veces a la semana, martes y miércoles, porque todos somos productores y tenemos que atender las explotaciones", indica Gillen Ábrego. Montiko, la empresa de Igúzquiza se encarga normalmente de recoger y entregar los pedidos, aunque también se utilizan los servicios de una empresa externa si es necesario.

## Resultado rentable

Aseguran que el resultado es rentable tanto para productor como para consumidor. Es difícil establecer precios de referencia, pero en el caso del vacuno, puede salir a una media de 9 o 10 euros, con la ventaja de una producción más esmerada que la que habitualmente puebla las estanterías de los supermercados.

La empresa se autoimpone un radio de acción limitado, en concreto la comarca de Pamplona y Tierra Estella. "La primera porque es donde más clientes potenciales existen y la segunda porque una cuestión de proximidad. No es sostenible tampoco que los productores cubran grandes distancias con la venta directa", aseguran. En la capital navarra están también constituyendo grupos de consumo para agrupar pedidos.

## ALGUNAS CARACTERÍSTICAS DE LA PÁGINA

**Las empresas y productos que se pueden encontrar.** Bodegas Lezáun (vino) de Lácar, Conchi Goicoechea (verdura) de Berbinzana, Conservas Allo, Fernando Arzoiz (espárrago y legumbres) de Piedramillera, Jeingenekoa (lácteos) de Etxarri Aranaz, Joseba Villacorta (miel), Juan Javier Ayúcar (verduras y

hortalizas) de Murieta, Julio Izcue (charcutería artesanal) de Lorca, La Sacristana (miel) de Miguel Cía de Alloz, Carlos Javier Albizu (nueces) de Igúzquiza, Montiko (carne de vacuno y cordero) de Igúzquiza, Patxi Antxorena (carne de vacuno y patatas) de Garralda, Pedro Baztán (espárrago) de Lazagurría, Pedro Valencia (hortali-

zas) de San Martín de Unx, Quesería Surgaina de Zudaire, Rafa García de Galdiano y Txomineko (verdura) de Allo.

**Dónde encontrarlos.** Para contactar con la empresa se puede recurrir a la página web [www.karrakela.com](http://www.karrakela.com) o al teléfono 665290801.

# Caja Navarra presenta dos nuevos cursos culturales en Estella

Este año se repiten los temas de Egipto y Roma y la inscripción está abierta hasta el 14 de octubre

DN  
Estella

La oferta cultural de Caja Navarra se renueva en Estella con una nueva edición, la número 21, de los cursos culturales que, como es habitual, están enmarcados en el área del arte y serán impartidos por el profesor Alberto Aceldegui, que presentó ayer sus contenidos. Aceldegui indicó que a petición de los alumnos este año se reeditan los contenidos bajo los títulos, *Egipto: tras las huellas de los faraones* y *Roma: desde su fundación hasta el final del imperio*. Sin embargo, el horario será inverso al del curso pasado, ya que el primero se ofrecerá de 17 a

17.55 horas y el segundo de 18 a 18.55 horas. Ambos constan de 50 sesiones que se desarrollarán entre el 14 de octubre y el 19 de mayo todos los martes y los jueves.

El precio es de 262 euros para el público general y de 216 euros para los clientes de Caja Navarra. El primer pago, por importe del 50%, se realizará en el momento de formalizar la matrícula y el resto en noviembre. La inscripción ha de realizarse a través de la línea Caja Navarra en el 948 222444 y el plazo está abierto hasta el 14 de octubre. Las clases se imparten en la casa de cultura Fray Diego de Estella.

La presentación de la nueva temporada contó también con la presencia del director de programación de Civican, José Ramón Gómez, y del director de la oficina principal de Caja Navarra en Estella, Carlos Asarta, además del concejal de cultura del Ayun-



Carlos Asarta, Alberto Aceldegui, Félix Alfaro y José Ramón Gómez. R.A.

tamiento, Félix Alfaro.

Los cursos ofrecen como actividad complementaria excursiones optativas, normalmente dos o tres por curso, con las que se

pretende complementar los conocimientos teóricos adquiridos durante las clases. Los calendarios se fijarán con los alumnos durante el curso.

## Más actividad Civican en Estella

José Ramón Gómez explicó ayer que a partir del año que viene Civican ofrecerá nuevas actividades en Estella, así como en Tudela pese a que en estas dos poblaciones no cuenta con una sede física como en Pamplona. La nueva oferta en la que se está pensando para Estella se refiere sobre todo a encuentros y conferencias culturales y literarios, salud o actividades infantiles que se definirán en el último trimestre de este año y que comenzarán a llegar a Estella a partir del próximo. La inexistencia de una sede propia no será obstáculo para estas actividades, ya que se baraja la posibilidad de utilizar tanto la oficina Cancha como alguna dependencia municipal de Cultura.

**ADELFA**



GASÓLEO AUTOMOCIÓN A



GASÓLEO AGRÍCOLA B



GASÓLEO CALEFACCIÓN C

Distribuidor Comercial de Repsol Gasóleo

**948 402 986**  
NAVARRA

**941 146 699**  
LA RIOJA