



Elena Castro, directora del colegio público de Zubiri.



Mikel Arrieta, responsable de la empresa familiar Embutidos Arrieta.

Un nuevo patio escolar más igualitario realizado en auzolan, un espacio ecoeducativo que demuestra que construir con sostenibilidad es posible y una empresa cárnica que apostó por renovarse y llegó a media Navarra. Historias con ADN de Zubiri.

Zubiri innova desde la tradición

A.V. Zubiri

ZUBIRI y sus gentes se muestran orgullosos de su raíces. Pero también apuestan con firmeza por la innovación. Así lo pusieron de manifiesto ayer tres iniciativas que tuvieron su parcela de protagonismo en el marco de 'Impulsar Navarra'.

En el colegio público Gloria Larraínzar se ha configurado en los últimos años un nuevo patio "más verde e inclusivo". Así lo recalco **Elena Castro**, directora del centro escolar, que repasó la iniciativa 'Ganando patio'. "Se formuló a través del programa Skolae, buscando un patio más igualitario. Se trabajó con el Ayuntamiento de Estorribar y el Concejo de Zubiri poder ampliarlo hacia el monte trasero y después se diseñó con ayuda de los arquitectos de Orekari y se fue habilitando contando con toda la comunidad educativa y vecinos

del valle, en auzolan y empleando productos de kilómetro cero", refirió **I.a docente**, además, adelantó que "siguen sobre la mesa nuevas iniciativas para seguir dotándolo de elementos, como crear casas para pájaros, oasis para mariposas o jardines colgantes".

También con una visión muy ligada al entorno y al medio ambiente trabajan dos jóvenes de Zubiri, **Urtzi Arrieta** y **Ander Magallón**, impulsores del centro Agotzenea. "Un espacio ecoeducativo que aspira a ser referencia real de la sostenibilidad, llevándola a la práctica y permitiendo comprobar que el objetivo del que tanto se habla es posible", refirió en el acto Magallón. Uno de los principales recursos para su construcción es de hecho tan sostenible como poco habitual, la paja. "Lo diseñamos con el arquitecto Iñaki Urkia y lo hemos ido construyendo a través de formaciones, con colaboración del Servicio Navarro



Ander Magallón, co-impulsor del espacio ecoeducativo Agotzenea.

de Empleo, así como mediante auzolanes. Agotzenea es ya un ejemplo palpable del bioclimatismo, la eficiencia energética o los espacios sanos para vivir a los que tan-

to se aspira", dijo, remarcando que se han desarrollado abundantes formaciones sobre sostenibilidad, y que es posible visitarlo e, incluso, alquilarlo desde un perfil

turístico para alojarse temporalmente en los edificios del centro.

También vinculados a la tradición, pero sin dejar de innovar, trabajan en la empresa Embutidos Arrieta de Zubiri miembros de la tercera y cuarta generación familiar: "Siguen ya mi estela mi hijo Aritz y mi sobrino Iñigo", indicaba ayer **Mikel Arrieta**, actual 'alma mater' del negocio que iniciaron sus abuelos hace "más de 60 años". "Somos una pequeña empresa familiar que elabora productos cárnicos de calidad y de forma artesana (embutidos, txistorra, morcilla, relleno...). El gran cambio lo dimos hace 25 años, cuando además de ser charcuteros y vender solo en el pueblo, para poder competir en el actual mercado pasamos a envasar y distribuir fuera, por media Navarra. Hoy damos trabajo a 17 personas. El éxito está en la constancia y en saber renovarte. Ahora vamos a invertir en maquinaria", dijo.

Momento de disfrutar de las fiestas "sin que el medio ambiente lo note"

• El Gobierno y la MCP elaboran un paquete de recursos para organizar eventos sostenibles o 'eventos cero residuos'

A.V. Zubiri

"Disfrutemos y dejemos todo como lo hemos encontrado". **Bernardo Ciriza**, consejero de Cohesión Territorial del Gobierno de Navarra, participó ayer en el 'Impulsar Navarra' de Zubiri en una mesa redonda centrada en la prevención de residuos de cara a las fiestas que se retomarán este verano tras dos de parón por la pandemia de covid-19. "Habrá eventos, comi-

das populares, etc., y hay que ser responsables, evitando conductas inapropiadas y disfrutando sin que el medio ambiente lo note".

En este sentido, avanzó que el Gobierno de Navarra, a través del Consorcio de Residuos, y la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona (MCP) ponen a disposición de toda la ciudadanía un paquete de recursos (consultable en la web del Consorcio) para organizar eventos sostenibles o 'eventos cero residuos', como comidas populares, pruebas deportivas, ferias, etc., "minimizando su afección al medio ambiente a través de una correcta gestión de residuos".

Así, se ofrecerán tabernas de

agua, vajillas y vasos reutilizables, islas de reciclaje, puntos de aavitamiento móviles y garrafas, contenedores de refuerzo, puntos informativos...

Carmen Villanueva, responsable de educación y sensibilización ambiental de la MCP, remarcó que "debemos tender a la coherencia" y que "no es justificable reciclar de lunes a viernes, y abandonar residuos en plena calle el fin de semana". "Hacerlo bien no es más complicado que hacerlo mal", añadió.

"Los residuos tienen mucho que ver con el consumo, y en fiestas se generan mucho. Pero no todo vale en fiestas. El Planeta pide un cambio de comportamiento",



El consejero Bernardo Ciriza, Carmen Villanueva (MCP), Óscar Rubio (Consorcio de Residuos) y la presentadora Belén Galindo.

agregó **Óscar Rubio**, responsable de la Oficina de prevención e impulso de la economía circular en el Consorcio de Residuos de Navarra. Y adelantó que "se trabaja en

un reglamento para la prevención de residuos que obligará a instituciones y personas que organicen eventos a cumplir una serie de requisitos".