



Hoteles en San Fermín, hasta 10 veces más caros

PÁG. 24



90 AÑOS DE LA MUDANZA DEL GAYARRE

PÁG. 48

Budimir, entre los grandes delanteros

PÁG. 36-37

El Gobierno revela que se usó Pegasus para robar a Sánchez toda la información de su móvil

El Ejecutivo trata de pasar de acusado a víctima en el caso del espionaje PÁG. 2-5

El Gobierno de Navarra pone a la venta el circuito de Los Arcos

• Lo hace por el "alto coste" y busca empresas con solvencia económica

PÁG. 22-23



La hostelería tira del espárrago

Tras dos campañas de restricciones, el precio al agricultor sube 20 céntimos el kilo PÁG. 14-15

Proceso de envasado de espárragos en la fábrica El Agricultor de Lerín.

MONTXO A.G.

Navarra amplía la teleasistencia domiciliaria de 7.350 a 11.000 usuarios

El nuevo sistema podrá llegar a zonas des pobladas y aisladas con equipos compatibles con líneas móviles PÁG. 18

NACIONAL	2	NAVARRA	14	ESQUELAS	54
INTERNACIONAL	6	PAMPLONA	24	CARTELERA	57
ECONOMÍA	8	DEPORTES	36	FARMACIAS	60
OPINIÓN	11	CLASIFICADOS	44	LOTERÍAS	62

Cámbiate a Línea Directa y llévate una bajada de hasta

150€

EN TU SEGURO DE COCHE

lineadirecta.com
917 701 791

Sujeto a condiciones

Fallece una vecina de Sunbilla tras un accidente en Bertizarana

• María Pilar Martínez Jiménez, de 70 años, ejerció durante 39 como médica en Sunbilla

PÁG. 21

La hostelería vuelve a tirar del espárrago tras dos campañas con restricciones

El precio al agricultor sube 20 céntimos y el kilo se paga entre 2,6 y 2,8 €

El frío de abril ha restado kilos a una cosecha que en la denominación de origen se prevé cerrar en junio con casi 5 millones de kilos recogidos

M. CARMEN GARDE Pamplona

La campaña de espárrago avanza este año a trompicones. Abril no ha sido pródigo en el calor primaveral que necesitan los turiones para emerger a la superficie. El mes, que arrancó con heladas y siguió con rachas de frío y lluvia, deparó pocos días para recolectar el llamado 'oro blanco' de Navarra. Con estos altibajos, al-

gunas conserveras lo mismo han parado que se han visto obligadas a reforzar turnos para transformar con la máxima rapidez los abundantes espárragos que llegaban en días soleados. Pese a este inicio de cosecha 'intermitente' -todavía quedan por delante dos meses de campaña- tanto agricultores como conserveros hablan de una "excelente calidad" del espárrago gracias a la humedad que alberga la tierra tras un generoso invierno.

El calor en la campaña de este año lo aporta la hostelería, completamente abierta después de dos campañas cerrada o con duras restricciones. El espárrago fresco vuelve a triunfar en menús y cartas y lo hará hasta junio, pero el resto del año, bares y restau-

rantes tirarán del espárrago en conserva. Los pedidos comienzan a llegar a la industria. "Se nota mayor demanda, pero no se han recuperado los niveles de 2019", coinciden conserveros.

Hay prudencia, moderación en los encargos y en las compras debido al actual contexto inflacionista, con una subida de costes de materia primas y energéticas sin precedentes. "La incertidumbre es un freno. Cuando no es el virus, es la guerra y si no, que se encarece el plástico o la luz. Así nadie pueden hacer previsiones de nada", valora el agricultor y secretario de la cooperativa San Isidro de Cadreita, José Ángel García Pejenaute.

El precio del espárrago al productor ha subido este año, en tor-

no a 20-30 céntimos el kilo, de manera que la mayor parte del producto de primera se paga a entre 2,6 y 2,8 euros el kilo. Para José Ángel el precio para que el espárrago sea rentable es tres euros. "El problema es que hacemos una inversión fuerte en poner espárragos y la plantación dura ocho años. Hemos estado varios años cobrando sobre 2,20 euros, por eso hemos arrancado esparragueras viejas y hemos mantenido las nuevas aún perdiendo dinero pero para aguantar el tirón", añade.

El agricultor y presidente de la denominación de Origen Navarra, Marcelino Etayo, es uno de los 460 productores inscritos en la denominación. Señala que "algunas conserveras" no quieren el

espárrago de segunda, lo de un calibre inferior a 16 o 18 centímetros. Si los compran, los abonan a unos 60 céntimos y, si no, se les da salida en venta directa o mercadillos.

Etayo estima que la cosecha de este sello de calidad se cerrará con una cantidad "similar o cercana" a la del año pasado. Entonces se entregaron 5,2 millones de kilos procedentes de 1.700 hectáreas, pero no todos se certificaron. De cada 100 kilos, 13 se rechazaron y 87 fueron dignos de representar al espárrago de Navarra. En total casi 4,6 millones de kilos, de los que todos -excepto 170.000 que se vendieron en fresco - fueron elaborados por 35 conserveras de Navarra, La Rioja y Aragón.



El espárrago protagoniza la actividad en decenas de conserveras de toda Navarra. El espárrago llega directamente del campo y el pelado es manual, artesanal.



MONTXO A.G.

RAFA CASTEJÓN DIRECTOR GENERAL DE CONSERVAS DANTZA

“Hay temor a trasladar la subida al cliente”

Alrededor del 25% del espárrago con la etiqueta de la Denominación de Origen Espárrago de Navarra acaba en la hostelería. El director general de Conservas Dantza (Grupo AN), una de las 35 marcas acogidas a este sello de calidad, Rafa Castejón, apunta que "efectivamente" la agroindustria asiste a una mayor demanda de espárrago por

parte de la hostelería. No obstante, el responsable de la conservera considera que la demanda todavía se sitúa "en torno a un 15% por debajo" de la que se registraba antes de la pandemia, en 2019.

Aumento "necesario"

Preguntado por la situación de estokaje en las conserveras des-

pués de dos años con la hostelería cerrada, Rafa Castejón, indica que, en general, los niveles del stock en las conserveras "no eran elevados" antes del inicio de la actual campaña. "Se quiere hacer una buena fabricación de espárrago en conserva pero las producciones creo que al final van ser, en general, prudentes ya que todos los costes de fabri-

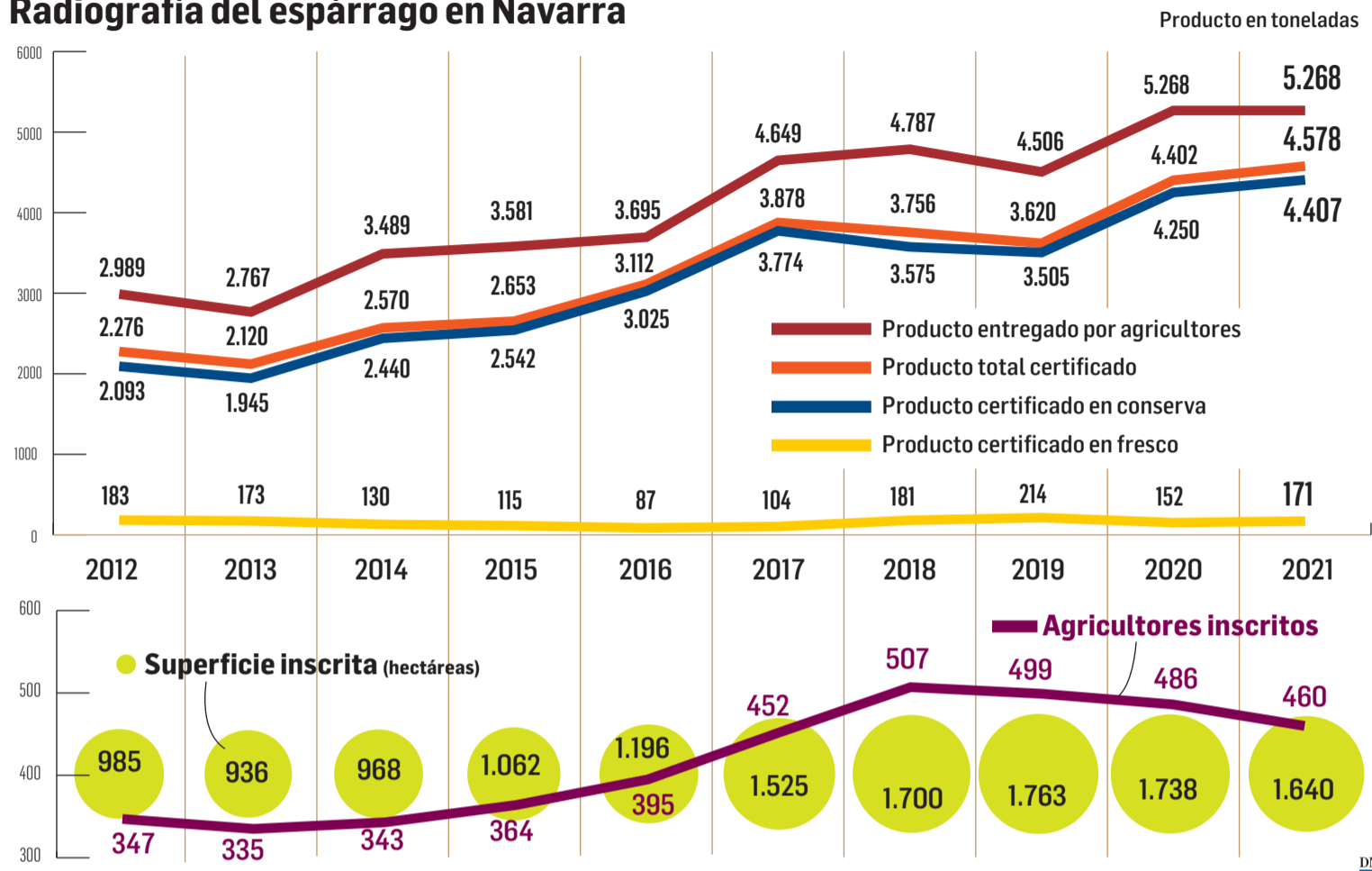
cación han subido mucho y existe cierto temor a cómo se va a poder trasladar esa subida a los clientes y cómo puede afectar a la demanda del producto en un contexto económico tan complejo como el actual", expone el directivo de esta conservera. Al respecto, apunta que las latas se han enca-

recido más del 50% y los tarros más del 40%, "pero también la materia prima (el espárrago), la mano de obra y los costes energéticos".

En ese sentido, Rafa Castejón recalca que el aumento del precio que este año ha experimentado el espárrago al agricultor, de al menos unos 20 céntimos el kilo, era "necesario" porque, afirma, hay que entender que a los productores también les han subido muchos sus costes de producción. "Hay que mantener este cultivo", afirma.



Radiografía del espárrago en Navarra



APUNTE

M. Carmen Garde

DEL CAMPO A PARÍS

■ A su vuelta de un viaje a París, un compañero de esto de escribir crónicas contaba -aún perplejo- que en su callejo por el centro de la ciudad del amor vio espárragos frescos en una frutería a 28 euros el kilo. ¡Qué escándalo! Apenas una hora después otra persona me soplabá que en el mítico mercado donostiarra de La Bretxa el kilo de espárragos navarros rondaba los 14 euros. ¿Qué responder? Pues que tenemos a mano el lujo de disfrutar de este manjar a precios que muchos quisieran. Luego, me acordé de que en un pueblo de unos 2.000 habitantes los esparrageros se han reducido a una decena de personas cuando hace dos décadas eran casi 60. Y pensé en esa frase que habla de que no valoramos lo que tenemos hasta que lo perdemos. ¿Quizá es porque pensamos que nunca lo vamos a perder? No sé, pero en Navarra quedan 1.600 hectáreas de espárrago.



Imágenes de l proceso de elaboración en conserva de espárragos en la fábrica El Agricultor de Lerín.

MONTXO A.G.

PATXI MAESTU GERENTE DE CONSERVAS EL AGRICULTOR

“Vendemos un 40% a través de internet”

La pandemia obligó a las empresas agroalimentarias a potenciar la venta de sus productos a través de internet. En el caso de Conservas El Agricultor, de Lerín, este canal suponía allá por 2020 el cauce de salida de un 20% del espárrago en conserva que, en diferentes formatos, elabora cada temporada en su fábrica. La covid-19 duplicó las ventas y, pese a

la vuelta a la normalidad, se ha mantenido. “La venta por internet subió mucho a raíz del confinamiento. En este momento, vendemos el 40% de la producción anual de espárrago, que ronda los 160.000 kilos elaborados, a través de internet. Vemos que no ha sido flor de un día, sino que ese incremento ha llegado para quedarse”, explica el director geren-

te de la conservera, Patxi Maestu Pellejeros.

Sobre la cosecha, Maestu desataca lo “irregular” que ha sido abril, lo que ha originado que algunos días hayan reforzado una plantilla que, en este campaña, ronda los 45 empleados. “Intentamos elaborar el espárrago con las máxima rapidez para mantener su cualidades, especialmente

el de mayor tamaño, que lo pelamos a mano, de manera artesanal”, añade el directivo.

El otro 60% de su producción anual de conservera de espárrago lo comercializa, en gran medida, a través de la venta directa, ya que dispone de una tienda en su fábrica que permanece abierta los sie-

te días de la semana. “El perfil del clientes es variado, pero su procedencia sobre todo es del norte, sobre todo muchas personas del País Vasco que vienen a pasar el fin de semana por la zona”. Sobre

el aumento de costes, el directivo apunta que la situación es complicada. “La hojalata ha subido un 60% y así todo”.

Los 160.000 kilos de espárrago suponen el 40% de la producción de esta conservera, el pimiento representa otro 20% y otros productos (alcachofa, menestra, etc) suponen el 40% restante.

