

# La arroquina alavesa logra el Label

**La variedad de alubia que elabora la cooperativa Garlan obtiene el certificado de calidad que la pinta ya luce desde 2009**

:: JUDITH ROMERO

**VITORIA.** Aunque las altas temperaturas registradas durante la campaña hicieron pensar lo contrario a los expertos, la alubia arroquina de la Cooperativa Garlan ha alcanzado un nuevo hito. Cuatro años después de iniciarse su producción en la planta vitoriana, esta legumbre pequeña, ovalada y de color blanco crema se comercializará bajo el distintivo de calidad Eusko Label.

«La alubia es aventurera y hay años en los que se recoge más y se recoge menos», reconoció el presidente de Garlan y productor Pedro Fernández de la Peña durante la presentación de la nueva marca. No obstante, los resultados de la cosecha de 2016 han superado las expectativas y tres de sus cuartas partes lucirán la etiqueta con la letra K que garantiza su origen y autenticidad.

Los granos envasados en Ilarraza tienen una longitud máxima de un centímetro, poca piel y un escaso contenido en fibra, características que los convierten en un alimento digestivo y fácil de cocinar. Bittor Oroz, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno vasco, quiso destacar la labor de los diez agricultores responsables del cultivo de 41,63 hectáreas de esta legumbre.

«Al adquirir el fruto de su trabajo el consumidor puede mantener vivo el sector primario con su cesta de la compra», afirmó en referencia a los paquetes de un kilo y 500 gramos que se pondrán a la venta. La cooperativa, que también cuenta con patatas y semillas entre su oferta, ha aumentado su producción hasta alcanzar las 270 toneladas de legumbres.

«En los comienzos se recogieron 15 y hubo grandes dificultades en su distribución», recordó José Luis Fresno, gerente de Garlan y patrono de Hazi. En la actualidad, los 800 metros cuadrados de su nave de Ilarraza se enfrentan a unas obras de am-



Representantes de Hazi Fundazioa y el Gobierno Vasco visitaron las instalaciones de Ilarraza. :: FOTOGRAFÍAS: BLANCA CASTILLO

pliación que les permitirán tratar una mayor cantidad de materias primas.

## Lejos de la luz y el calor

La fría climatología alavesa convierte la ubicación de la planta en un lugar idóneo para el tratamiento de estas hortalizas. «Cultivamos las alubias en el campo en vez de en las huertas y aprendemos cosas nuevas cada día, pero cada año mejoramos en calidad», celebró Fernández de la Peña antes de dar comienzo a una visita a las instalaciones en las que se procesan las alubias.

Con el fin de conservar sus propiedades en un estado óptimo, las arroquinas se someten a pruebas de germinación y se almacenan en espacios pocos iluminados a temperaturas bajas. «La exposición a la luz y el calor alteran la calidad de la alubia, ya que la deshidratan y alargan su tiempo de cocción», reveló Fresno.

Esta planta de mata baja se cultiva al aire libre en un periodo de entre 100 y 110 días. Al término de ese plazo, sus frutos se transportan a los centros de Garlan, donde da comienzo la primera fase de su tratamiento.

Durante la limpieza bruta del producto, una máquina separa los granos válidos de las vainas, piedras o posibles restos de tierra que hayan podido entremezclarse en la cosecha. Una vez brillantados los granos con serrín de chopo, «la joya de la corona» de la sociedad agrícola selecciona los válidos para el consumo automáticamente.

A pesar de que el sensor óptico de este aparato detecta el color oscuro



de las alubias partidas o mal formadas y evita que lleguen al

envasado, los trabajadores de la cooperativa también supervisan el resultado final de forma manual. Este laborioso proceso unido a los estudios de sector y mercado elaborados por Hazi Fundazioa ha culminado en el nombramiento de la alubia arroquina como producto Eusko Label. Los agricultores esperan que, con el tiempo, el reconocimiento consiga introducir las cocinas de más hogares vascos.

## Álava debatirá la creación de un impuesto a grandes fortunas propuesto por la izquierda

:: M. REGO

**VITORIA.** El debate fiscal abierto meses atrás por la izquierda en las Juntas Generales con el registro de propuestas para la modificación de varios tributos comenzó ayer a cerrarse. La Cámara alavesa tumbó las iniciativas de EH Bildu, Podemos e Irabazi para revisar el Impuesto de Actividades Económicas (IAE) y Sociedades así como el planteamiento del PP para cambiar el Impuesto sobre Bienes Inmuebles (IBI) en lo que a tipos de gravamen se refiere –el juntero independiente fue el único respaldado que sumó–.

En la misma sesión se dio el visto bueno, eso sí, a la toma en consideración de la iniciativa de la izquierda para sustituir el Impuesto sobre el Patrimonio por uno para grandes fortunas que, según sus defensores, permitiría a Álava recaudar 28 millones de euros en 2018. Las formaciones junteras, salvo el PP, que se abstuvo, votaron a favor de tratar el asunto en comisión para «no hurtar el debate» aunque ninguna, más allá de las proponentes, apoyaron el fondo de la cuestión.

## Aprueban la nueva norma foral de subvenciones con medidas para evitar la deslocalización

:: M. REGO

**VITORIA.** El proyecto de norma foral de subvenciones recibió ayer luz verde en las Juntas Generales por unanimidad. El documento inicial fue aprobado en junio en consejo de diputados con la intención de multiplicar la transparencia y el control de este tipo de ayudas y, además, de dotar al territorio de un texto en esta materia ya que el anterior dejó de tener validez hace más de una década cuando salió adelante la ley estatal de subvenciones.

Entre las aportaciones realizadas por los grupos junteros al proyecto del Gabinete González destaca la propuesta de EH Bildu para incorporar medidas al reglamento que dificulten la marcha de firmas subvencionadas. Así, estas compañías deberán a partir de ahora devolver la cuantía obtenida de la Diputación alavesa, e intereses, en el caso de «incurrir en deslocalización empresarial». El diputado de Hacienda, José Luis Cimiano, aseguró ayer que el nuevo texto está orientado al «fomento de actividades de utilidad pública y un mejor control del ejecutivo por parte de las Juntas».

## OTROS PRODUCTOS ALAVESES CON EUSKO LABEL



► **Alubia pinta.** Al igual que las de Tolosa, suelen encontrarse empaquetadas o cocinadas. Destacan por su color y sus manchas.



► **Patata.** Exclusiva del territorio, sus doce productores batieron su récord de toneladas durante la cosecha de 2015.

► **Carne.** Se elaboran filetes y chuletas de vacuno, pollo y cordeiro lechal.

► **Miel.** La mayoría proviene de las Estribaciones del Gorbea y la Montaña Alavesa.

► **Leche.** Se comercializa pasteurizada bajo la marca Euskal Esnea.

► **Huevos.** Las gallinas ponedoras se crían al aire libre.

► **Sidra.** El territorio cuenta con dos pequeños productores.



► **Aceite de Rioja Alavesa.** Procede de las olivas de la variedad Arroniz, se extrae en frío y mediante procesos mecánicos.