

Noticias

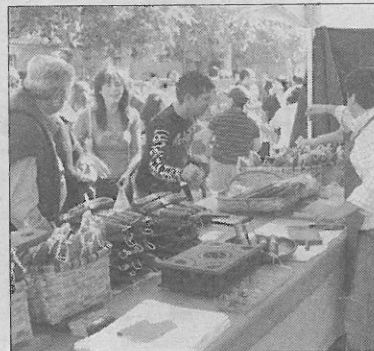
del campo

Diario de Noticias 28 de septiembre de 2011

X Fiesta de la Gastronomía Navarra

Cintruénigo acoge el próximo domingo una nueva jornada de exaltación de los productos más típicos de la cocina foral. Entre las actividades programadas para ello destaca el mercado que reunirá a una docena de artesanos agroalimentarios en Los Paseos.

PÁGINA 44



ARCHIVO DIARIO DE NOTICIAS



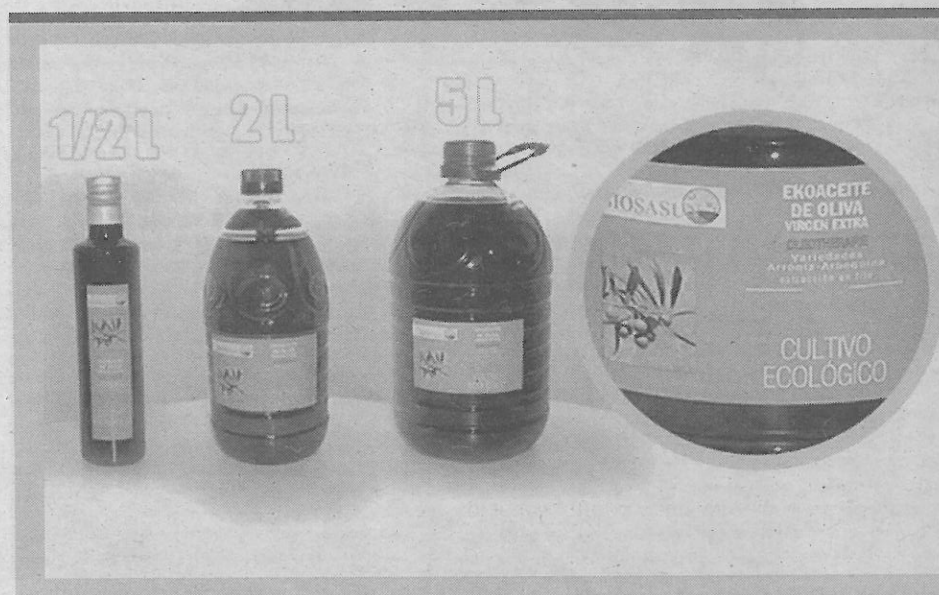
CEDIDA - ITG FORMACIÓN

Entre las diferentes actuaciones se organizan catas y degustaciones para conocer diferentes tipos de queso.

Queso y formación

DESDE EL ITG LLEVAN **MÁS DE 20 AÑOS** OFRECIENDO ACTIVIDADES FORMATIVAS MUY VARIADAS ENCAMINADAS A LA **PROFESIONALIZACIÓN DEL SECTOR Y AL FOMENTO DE LA CALIDAD DEL QUESO**

PÁGINAS 38-39



Biosasun, la apuesta por la ecología y la calidad de la familia Gainza

La *visión de futuro*, teniendo en cuenta la evolución que estaba tomando la agricultura ecológica en otros países europeos, así como el cuidado del medio ambiente y el desarrollo de productos saludables impulsaron a la familia Gainza de Allo a sustituir la forma convencional de cuidar sus olivos por otra más respetuosa. Esto ocurrió en 1990.

El paso posterior fue inscribirse en el CPAEN-NNPEK e iniciarse en la elaboración de aceite de oliva virgen extra certificado como procedente de la agricultura ecológica.

Tras algún intento fallido, esta ilusión finalmente vio la luz en la temporada 1997-1998, con la elaboración en el Trujal Mendía de Arróniz, del que Claudio Gainza era socio. Si bien, al comprobar las posibilidades del producto y entrar en contacto con otras personas de la zona en su misma situación, decidieron unirse y fundar Ékolo. Las siguientes decisiones fueron la constitución de la Asociación Allotarra de Agricultura Ecológica y la creación, en 2010, de Biosasun, empresa, marca y plataforma de venta *on line*.

PÁGINA 41