

Los caramelos El Caserío de Tafalla crean una segunda línea productiva

La nueva variedad no implica un aumento de plantilla, pero mantiene los puestos de trabajo

Esta iniciativa ha sido posible gracias a la nueva ubicación de la empresa en el polígono La Nava de Tafalla

MARTA OLCOZ
Tafalla

La crisis no ha llegado a la empresa de caramelos El Caserío y su nueva *Bolita de piñón* es un claro ejemplo. A sus tres variedades (el tradicional caramelo de piñón, el de café y leche y el dulce de leche sin azúcar) se le añade esta nueva clase. Se trata del caramelo tradicional sólo que ahora en un tamaño más pequeño.

Esta novedad ha permitido que se cree una segunda línea de producción. No implica un aumento de puestos de trabajo, pero mantiene los actuales. "Nos arreglamos con los mismos trabajadores. Simplemente cambiamos de variedad según interesa en la producción", comentó el gerente de la empresa, Mikel Lacunza Arraiza.



Mikel Lacunza Arraiza muestra los nuevos caramelos de El Caserío.

MARTA OLCOZ

El principal cambio se experimenta en la cadena dentro de las máquinas de envoltura. La máquina para la *Bolita de piñón* tiene que ser tres veces más rápida que las de los caramelos tradicionales.

Este nuevo formato de caramelo ya estaba en la mente de los

trabajadores desde hacía tres años. "Nos hemos dado cuenta que los hábitos de consumo han cambiado ya que se ha socializado el consumo del caramelo. El nuestro era demasiado grande para comerlo por la calle", sintetizó Lacunza.

La novedad ha sido posible con la nueva ubicación en la que se instalaron en noviembre de 2007 (polígono La Nava). "Tenemos intención de lanzar una novedad por año. La próxima estará relacionada con el chocolate", adelantó el gerente.

Convenio de colaboración entre Murillo el Cuende y Rada

• El objetivo de este convenio es que, a partir de ahora, ambas localidades ofrezcan conjuntamente un mejor servicio

DN Pamplona

El alcalde de Murillo el Cuende, Ángel Arnaudás, y el presidente del concejo de Rada, Jesús M^º Mar Iturbide, firmaron ayer un convenio de colaboración y económico en el que se regulan, entre otras cuestiones, competencias y servicios de ambas entidades.

El convenio establece que las competencias exclusivas, relativas a la administración y conservación de patrimonio, caminos rurales, otorgamiento de licencias urbanísticas, limpieza viaria, alumbrado público, cementerio, archivo concejil y fiestas locales corresponde al concejo de Rada. A su vez, indica, las materias de competencia municipal serán ejercitadas y prestadas por el consistorio de Murillo el Cuende de forma exclusiva.

Para el desempeño de sus competencias, el Ayuntamiento de Murillo el Cuende asignará al concejo de Rada 72.000 euros para los años 2008-2011.

Nace en Larraga Bodegas Ozalder, un negocio familiar impulsado por dos hermanos

Patxi y M^º José García García cuentan que su objetivo es "elaborar poco, familiarmente y para exportar"

SHEYLA MUÑOZ
Larraga

La historia de Bodegas Ozalder, de Larraga, empezó en el año 2006. Fue entonces cuando dos hermanos ragueses, Patxi y M^º José García García, de 31 y 34 años de edad, respectivamente, decidieron "embarcarse" en la creación de una bodega. Hoy, dos años después, están viendo que lo que hace dos años era sólo un proyecto ya se ha convertido en realidad. "Todavía queda algún fleco suelto y terminar de adecuar las instalaciones, pero estamos muy contentos", confesó M^º José García, enóloga de profesión.

Sin embargo, estos dos hermanos no se lanzaron a la aventura sin saber qué les vendría ya que su familia lleva toda la vida dedicándose al negocio de los injertos de vid. "Hombre, está claro que no es lo mismo pero, al final, si has estado dentro del mundillo resulta más fácil moverte, vender y en-

contrar contactos", coincidían los propietarios de la nueva bodega.

Cuando comenzaron con el proyecto de la bodega, ambos tenían muy claro cuáles iban a ser sus objetivos. "Nosotros aspiramos a elaborar poco, familiarmente y exportar todo lo que podamos", apuntó M^º José García. Ozalder tiene capacidad para elaborar 150.000 litros de vino, de las variedades tempranillo y merlot. Todo sacado de las 15 hectá-

reas propias. Éstas llegarán a 20 la próxima campaña ya que hay cinco en proceso de plantación.

Las instalaciones, que se encuentran ubicadas a las afueras de Larraga, se dividen en dos naves. La primera, lo que es propiamente la bodega, cuenta con 400 metros cuadrados. A su lado, otra nave de 300 metros cuadrados la utilizarán para la planta de vid, los injertos. "A la vista está que no son grandes dimensiones, pero nuestro objetivo era tener una nave simple pero funcional. Que nos permitiera hacer todo el proceso en el mismo sitio", dijeron.

La de este año será su segunda cosecha, pero la primera en las propias instalaciones ya que en 2007 y ante la falta de sus propios medios, el vino de Ozalder se elaboró en Berbinzana y se embotelló en Peralta. En cuanto a las previsiones, en 2008 esperan sacar unas 70.000 botellas. "Una de las cosas más difíciles de este mundo es conseguir que prueben tu vino, sobre todo, habiendo bodegas con tanto renombre. El nuestro, de momento, parece que ha gustado a aquellos que lo han probado. Entre los próximos objetivos de la bodega se encuentra la comercialización de aceite.

CLAVES

Bodega Ozalder Se trata de una pequeña bodega, que tiene capacidad para producir 150.000 litros elaborados exclusivamente con sus viñedos.

Variedades Tempranillo y merlot.

¿Por qué Ozalder? Así se llama el término donde se ubica una de las viñas.

Vendimia de 2008 Como en la mayoría de las bodegas, han notado un descenso en la producción. De las dos variedades que trabajan, el merlot ha sido la que más ha sufrido la merma.



Los hermanos Patxi y M^º José García García llenan una copa de mosto en las instalaciones de la nueva bodega de Larraga.

ALBERTO GALDONA



- Líderes en servicio
- Líderes en calidad
- Líderes en precio

MATERIAL DE OFICINA • CONSUMIBLES Y ACCESORIOS DE INFORMÁTICA • ENTREGAS A DOMICILIO

Librería LA FERIA Papelería
- suministro a empresas -

Solicite nuestro catálogo o visite:
www.folder.es

C/ Mayor, 32 (TAFALLA) ☎: 948 70 46 20
Fax: 948 70 46 21 e-mail: tafalla@folder.es