

Viernes 3.08.18
EL CORREO



Juantxu, Txaber, Marco, Iratxe, Vanessa, Tamara, Jose Luis, Alain y Javi posan en Naia. :: MAITE BARTOLOMÉ

PRODUCTORES
Hortalizas
envasadas
Web naia.eus.

Naia Un deseo hecho realidad

:: GAIZKA OLEA

Hace un frío que pela en el pabellón de Naia en Mercabilbao. Cinco grados en la zona de lavado y envasado, algo más en el espacio dedicado a cortar la verdura. Juanxtu, Txaber, Marco y demás trabajan con ropa interior térmica, unas sólidas botas, prendas gruesas... tienen que hacerlo para preparar para el consumo el género que llega de las huertas cercanas. Los baserritarras ahorrarán un poco menos calor; el personal de Naia, en cambio, algo menos de frío, pero lo que no puede ser se queda en el apartado de los deseos imposibles. Deseo, esa es la traducción al euskera de Naia, una minúscula empresa en el que sólo el tamaño es pequeño. El afán por la labor bien hecha, sus objetivos, su filosofía, son, sin embargo, grandes. Colosales. Les va la vida en ello. Como a nosotros, que podemos aportar nuestro granito de arena comprando lo que sale de la planta de procesado...

Porque Naia es una empresa impulsada por Lantegi Batuak, entidad promovida por Gorabide, una asociación sin ánimo de lucro formada por familias y orientada a dar apoyo a las personas con disca-

pacidad intelectual de Bizkaia. Lantegi Batuak tiene muchas ramas (automoción, electrónica, limpieza, hostelería) pero con Naia el árbol hinca aún más profundamente sus raíces en el suelo y en el territorio en el que desarrolla sus objetivos: la agricultura ecológica.

Naia se introduce en el sector de la alimentación con la aspiración de generar oportunidades de empleo para personas con discapacidad pero también de ayudarnos a todos, con una apuesta por la producción ecológica y los baserritarras adscritos a esta filosofía que tan poco tiene que ver con la gran industria, la que llena las estanterías. Desde julio compiten con los procesados de cuarta gama, que van del envase al plato: por ahora, lechugas de diversos tipos, acelgas, espinacas y calabaza. Pero eso es sólo para empezar.

Producto local

Una treintena de establecimientos de Eroski y tiendas generalistas disponen ya de estos productos que, como detalle añadido, llegan en envases compostables. Es plástico, pero biodegradable, «se puede echar al contenedor marrón», aclara Mikel González Ateka, el responsable de la planta, antaño productor. Y como el asunto va de integración, las verduras con las que trabajan las ocho personas de Naia proceden de explotaciones a las que la empresa garantiza compras continuadas y pagos ajustados al coste de producción.

La empresa proporciona plantas a los baserritarras (cuya identidad puedes averiguar

en la web y en los envases) y el acuerdo establece que los productores dedicarán un máximo del 30% de su superficie a satisfacer las necesidades de Naia. «Ahora trabajamos con nueve pero queremos llegar a 20. El objetivo es que las hortalizas sean envasadas menos de 24 horas después de su recolección. Además, estamos trabajando en crear nuestra explotación en Lezama», informa González Ateka.

En el trajín de Mercabilbao, con sus camiones, sus toneladas de productos llegados de todo el mundo, los desperdicios que llenan a primeras horas las zonas de embarque, el lugar donde trabajan Alain, Tamara o Javi es un remanso de paz que, cuando llegue a pleno rendimiento facturará a diario una tonelada de alimentos.

Para todas las familias

Como ya hemos aprendido en este suplemento, la legislación sanitaria obliga a que el género crudo no coincida en ningún momento con el preparado, de modo que la verdura entra por una puerta y sigue un camino de compartimentos estancos. Primero se retiran las partes dañadas, se corta y se lava en una máquina de ciclo continuo que permite ahorrar gran cantidad de agua: con un litro se limpian 10 kilos, al tiempo que se reduce al máximo el uso de cloro: «empleamos menos que la que lleva el agua del grifo», explica el responsable de Naia. Y para terminar el envasado, y todo sujeto a normas ergonómicas que no castiguen a quienes hacen los esfuerzos.

Una tercera pata para el banco de la integración y de una filosofía social: que el producto no se vea encarecido por el adjetivo 'ecológico', que esté al alcance de la mayoría. «Que una familia estándar pueda adquirir la verdura sin que resulte un sacrificio», resume Mikel. «Trabajamos con producto maduro», añade, ni babys ni minis, que garantizan una vida más larga en el expositor pero que carecen de los valores nutricionales de las hortalizas.

