

Aprendices de sumilleres

El ciclo superior de gestión comercial de FP de Alsasua promovió ayer una cata de vinos navarros, en el marco de una exposición. TEXTO Y FOTOS: NATXO GUTIÉRREZ.

COMO si una convención oficial, ambientada con el boato de las citas oficiales, donde las botellas de marca rivalizan en atracción con envoltorios relucientes de paté y queso, Alsasua celebró una cata con especialistas del Consejo regulador del vino Denominación de Origen Navarra, autoridades de Gobierno de Navarra y Ayuntamiento y vecinos de diferente edad y condición. Por espacio de dos horas, los bajos del edificio Gure Etxea, acostumbrados a exhibir creaciones de distinta índole y material en exposiciones diversas, adquirieron las características de una cita exclusiva de sumilleres.

La iniciativa correspondió al equipo docente y las cinco alumnas matriculadas en el Ciclo Superior de Gestión Comercial y Marketing del Instituto de Formación Profesional San Miguel de Aralar: María Zornoza Ortiz de Galisteo, de Olazagutía; Beatriz Vegas Zelaia (Alsasua), Eva Muñoz Larrea (Alsasua), Luvia Chitu, rumana afincada en Olazagutía; y Cristina Lanchares Askargorta (Olazagutía). Junto con la posibilidad de llevar a la práctica los conocimientos adquiridos en el aula, el encuentro sirvió de «escaparate», tal y como significó la directora del instituto, Arantza Bengoetxea, para promocionar el centro educativo y el programa específico de formación de gestión comercial y marketing.

Aleccionados por las pautas de Pilar Alfaro, técnico del Consejo Regulador del vino Denominación de Origen Navarra, autoridades e invitados degustaron once caldos de bodegas implantadas en la Comunidad foral. «Lo primero que hay que hacer es mirar el vino sobre el fondo blanco. El primer sentido que se de-



Junto con las autoridades, las alumnas y la profesora Sara Luser (abajo, a la derecha), del ciclo formativo.

El monográfico dedicado al vino ofreció a los alsasuarras la posibilidad de degustar caldos navarros de etiqueta

sarrolla es la vista». La primera lección de cata encontró una pronta respuesta en los congregados, en forma de un leve movimiento de muñeca y una mirada reposada sobre la copa de cristal.

Como aprendices de una ciencia desconocida, la veintena de asistentes siguieron las indicaciones de la experta para olfatear los aromas de las esencias contenidas en las barricas.

Al cuarto sorbo, en una expresión que destilaba un poso de

preocupación mezclado con dosis de buen humor, Víctor Lerga - Jefe de sección de Innovación y Desarrollo de las Enseñanzas Profesionales del Departamento de Educación-, interpeló a la coordinadora de la cata: «¿cuántos vinos quedan?». Una leve sonrisa dibujó el rostro de algunos.

Degustación gratuita

En la prueba de cada caldo, autoridades e invitados siguieron un guión pautado para lograr «una comprobación más objetiva», como señaló Alfaro. A la conclusión, continuó abierta la exposición *Placeres de antaño*, con muestras de bodegas, queso y paté de empresas de la comarca. Durante toda la jornada, los visitantes al Gure Etxea participaron de una degustación gratuita.



Instante de la cata llevada a cabo ayer en el edificio Gure Etxea.

Un curso de gestión comercial y marketing con opción de viajar al extranjero

Las cinco alumnas del ciclo superior de gestión comercial y marketing, que ayer obsequiaron a autoridades e invitados con una cata y degustación de vinos, patés y quesos, participan de un curso hasta junio, que completarán con tres meses de prácticas.

El programa ofrece la posibilidad de afrontar este último período en el extranjero. La iniciativa formativa está ideada de tal manera que proporciona a sus destinatarias conocimientos de «escaparatismo y funcionamiento de un almacén», como explicó Cristina Lanchares.

En el grupo se encuentra Luvia Chitu, originaria de Rumana y residente en Olazagutía, que a través de internet supo de la experiencia docente. «Me han convalidado el bachillerato y he podido acudir al curso», dijo.

La esperanza de acceder al mercado laboral pervive en el grupo: «Esperamos encontrar trabajo. Nunca se sabe, pero eso esperamos».



ARCHIVO

La imagen corresponde a las inundaciones registradas el 24 de enero.

El dragado y limpieza de las márgenes del río Larraun en Irurtzun evita inundaciones

DDN. IRURTZUN.

El dragado y acondicionamiento de las márgenes del río Larraun, materializado en fechas recientes en Irurtzun, ha minimizado la formación de avenidas que acostumbraban a anegar parcelas cultivables de las orillas.

La limpieza del cauce, emprendida por Medio Ambiente, ha supuesto la extracción de grava y vegetación en 2.396,30 metros cúbicos. El problema de inundaciones, repetido cada vez que se registraban fuertes precipitaciones, parece haberse aliviado con la medida llevada a cabo.

Como ejemplo, basta remitirse a estos últimos días en que la corriente es especialmente in-

tensa, como consecuencia de las fuertes lluvias registradas. Las obras emprendidas han evitado la formación de avenidas en las parcelas cultivables que se extienden en uno de los márgenes del cauce fluvial.

El dragado de los fondos ha posibilitado la extracción de grava y vegetación acumulada.

La alcaldesa, Juana María Martínez Jaunsarás, encuentra en la colocación de capas superpuestas de maleza y grava la explicación a las crecidas del Larraun a su paso por Irurtzun.

La medida llevada a cabo en esta localidad es similar a la aplicada, con cargo a subvención de Medio Ambiente, en otros municipios de la comarca, como, por ejemplo, Uharte Arakil.