

► Más de cincuenta años fabricando envases de vidrio, Vidrala tiene el objetivo de convertirse en la empresa del sector más sostenible del mundo para 2030. La innovación se encuentra en el centro de esta estrategia. Su director de I+D, Lihir Irizar, nos contará en el Foro Álava Objetivo 2023 cómo está trabajando la empresa alavesa para alcanzar esta ambiciosa meta.



Lihir Irizar

Con un profundo conocimiento del sector del envase, es director de I+D en Vidrala, empresa a la que lleva vinculado más de diecisiete años. En su trayectoria profesional consta también la dirección de planta balga y de Vidrala, así como la dirección de producción de la planta de Llodio, y su responsabilidad como Ingeniero de proceso en Unilever Bestfoods. Licenciado en Ingeniería en Arts et Métiers ParisTech, de París, cuenta con un Executive MBA por ESIC y es titulado en Big Data y Business Intelligence por la Universidad de Deusto.

“Queremos ser la empresa de vidrio más sostenible del mundo”

Con una producción de más de 8.000 millones de envases de vidrio al año, Vidrala quiere ser una empresa cada vez más sostenible. Así consta en su misión y así lo expresa su director de I+D, Lihir Irizar: “Tenemos el objetivo reducir las emisiones de gases de efecto invernadero de alcance 1 y 2 en un 47 %, y las de alcance 3 en un 28 % para 2030”. Este ambicioso objetivo, añade, “ayuda a prevenir los peores efectos del cambio climático y prepara a nuestra empresa para el futuro”.

Esta sentencia habla, sin duda, de competitividad. De hecho, para Irizar, “la innovación viene cargada de retos –es inédita, compleja, transcendental e irreversible– pero también es una oportunidad”.

El vidrio es, de hecho, el único material de envases retornable y el único 100 % reciclable infinitas veces sin pérdida de valor. Para asegurar los máximos es-

tándares de calidad en el proceso, “Vidrala ha anunciado la validación de los Science-Based Targets más ambiciosos de la industria, que contempla la producción de los primeros envases de vidrio cero emisiones”, explica su director de I+D.

LA SOSTENIBILIDAD EN SU ADN

Sobre estos objetivos, Irizar explica que “son los más ambiciosos de su categoría y garantizarán que la organización actúe de forma que contribuya a evitar que la temperatura del planeta aumente más de 1,5°C con respecto a los niveles preindustriales”.

Su cálculo es que “la posterior actividad de reducción de emisiones que se está llevando a cabo en todo el grupo permitirá a Vidrala convertirse en la empresa de vidrio más sostenible del mundo en 2030. Todo un reto sobre el que Lihir Irizar nos hablará el próximo martes, día 8, en Foro Álava Objetivo 2023.

Comienza la mejora de la carretera entre Oion y Laserna

La Diputación actuará en un tramo de 2,5 kilómetros eliminando baches y grietas

◀ Pablo José Pérez

OION – La Diputación Foral de Álava actuará ya la semana que viene en la mejora del firme de la carretera A-3226, que une Oion con Laserna, que se encuentra en muy mal estado con baches y grietas, para mejorar la seguridad de los vehículos y personas que la utilizan en sus desplazamientos. El Departamento de Infraestructuras Viarias y Movilidad, que dirige Carlos Ibarlucea, ya ha procedido al marcaje de todos los puntos donde se actuará y que se alargan en un tramo de 2,5 kilómetros, donde se van a invertir alrededor de 70.000 euros. El trabajo está previsto que tenga una duración de alrededor de dos semanas.

El toque de atención sobre el mal estado de esta vía se remonta al 10 de febrero de este año, cuando una joven residente en Oion se salió de la carretera en un accidente que estuvo a punto de costarle la vida, lo que evitó un ertzaina que había acudido y a la que

tuvo que reanimar hasta tres veces hasta que llegaron los servicios médicos.

Aquel policía, Juan Bosco Cuesta Ramos, adscrito a la comisaría de Laguardia, contaba unos días después que estaban realizando junto a otros compañeros un servicio de protección ciudadana habitual cuando oyeron por la emisora del coche que se había producido un accidente con heridos”. La reacción fue rápida: “Acudí en principio una patrulla con unas compañeras y casi al mismo tiempo llegamos nosotros. A partir de ahí fuimos prestando la atención apropiada al accidente. Comprobamos que había un vehículo que se había salido de la calzada y tenía un impacto y vimos que había una víctima, una mujer que estaba fuera del coche, tumbada y con convulsiones y con una incipiente hipotermia”.

A partir de ahí cada uno hizo lo que les tocó para atenderla de la mejor manera posible. “La verdad es que la labor fue por parte de todos. El encar-

gado de la comunicación hizo una labor brutal; otro compañero se encargó de buscar otras posibles víctimas, porque vimos que había una silla de bebés y teníamos miedo por si había otra víctima; una compañera me ayudó a controlar las convulsiones; otra a vigilar las constantes y a mí me tocó reanimarla. Entro por tres veces en parada y con suerte salió las tres veces adelante”. De esta forma, la ambulancia pudo trasladarla, ya estabilizada, hasta el hospital San Pedro, de Logroño, donde fue atendida inmediatamente y se recuperó completamente.

El suceso no quedó ahí, ya que al día siguiente el alcalde de Oion, Eduardo Terroba, se dirigió por escrito a la Diputación reclamando arreglos para esa carretera que es muy utilizada, pero se encuentra en muy mal estado. El departamento correspondiente realizó una inspección y tras preparar el proyecto se acomete ahora la mejora necesaria. ◻

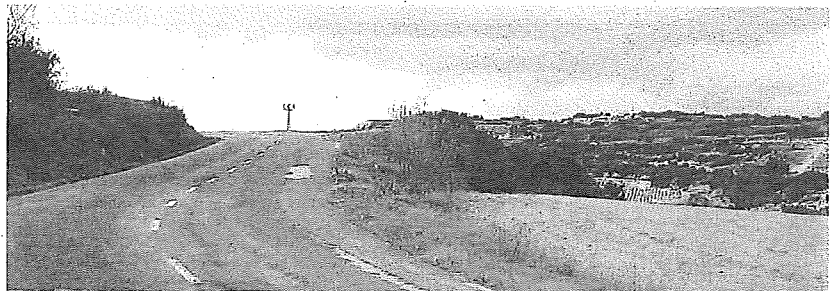


Imagen de la carretera que une las localidades de Oion y Laserna. Foto: P. J. Pérez

Tres quesos alaveses se llevan el oro entre los mejores del mundo

VITORIA – Las queserías alavesas, vascas y navarras de Idiazabal acaban de regresar del mundial World Cheese Awards 2022 de Gales con un gran palmarés de premios. Sobre todo la quesería alavesa Buruaga Arditegia, que se ha hecho con dos medallas de oro y una de bronce, obteniendo el máximo galardón.

Ubicada en Etxabarri Ibiña, esta quesería está dedicada íntegramente a la elaboración, distribución y venta de su propio queso de oveja, donde los pastores cuidan y miman las ovejas de raza Latxa y Carranza para conseguir la mejor leche cruda. En este caso, el proceso de elaboración de sus quesos es totalmente artesanal.

Sin olvidar al pastor alavés Patxi López de Uralde, que también se ha traído una medalla de oro y otra de bronce de este concurso, que es el mayor del mundo y que ha reunido a más de 4.000 quesos de 42 países.

Larreako Gazta es un queso de pastor con Denominación de Origen Protegido Idiazabal elaborado con leche cruda de oveja de raza latxa y con cuajo natural.

Este pastor de Larrea ha logrado el máximo galardón por parte de un jurado formado por más de 250 catadores de 38 países. Ellos han sido los encargados de seleccionar los mejores quesos de 2022 de los más de 4.000 presentados, entre los que han destacado un año más los quesos vascos y navarros de la Denominación Idiazabal por su alta calidad.

En total 21 queserías de Idiazabal han logrado un gran éxito internacional, obteniendo 34 medallas para 34 quesos: 5 de oro (tres de ellas para Álava), 7 medallas de plata (dos de ellas para Álava) y 22 de bronce (cuatro de ellas para Álava) en la 34 edición del World Cheese Awards celebrado en Gales.

Entre los premiados también ha destacado el queso Idiazabal de la quesería La Leze, que vuelve a estar entre los mejores del mundo con una medalla de plata y otra de bronce. Y la quesería Julen Karasatorre de la localidad alavesa de Arriola, que se ha traído una medalla de plata para su queso con Denominación de Origen Calificada Idiazabal, de elaboración propia con leche procedente de su rebaño de oveja latxa.

Sin olvidar la quesería Azkarra, con una medalla de bronce. Pertenece a la Denominación de origen Idiazabal que nació en 1987 para defender al pastor de ovejas latxas y carranzanas y al elaborador del auténtico queso Idiazabal, y garantizar al consumidor su origen y calidad. Tanto la producción de la leche como del queso la desarrollan siempre dentro del País Vasco, en concreto desde la localidad alavesa de Galarreta. – B. Martín