

Un operario deposita restos orgánicos en un compostador de Kripan. IGOR MARTÍN

Lanciego reciclará la basura orgánica en tres compostadoras

La localidad se suma a Kripan y Elciego. Rioja Alavesa apuesta por reducir el volumen de residuos que manda a Gardelegi

MARTA PECIÑA

LANCIEGO. Lanciego contará con tres zonas de compostaje en las afueras del núcleo urbano con lo que será la tercera localidad de Rioja Alavesa donde será obliga-

torio separar los residuos orgánicos en los domicilios. Es el mismo sistema que ya opera en Kripan y Elciego, donde se hace una recogida casa por casa.

En todas estas iniciativas la obligatoriedad de reciclar la basura orgánica conlleva a menudo el cierre de los contenedores de resto de residuos, a los que solo se puede acceder en determinados momentos con una llave electrónica.

En el terreno que ha elegido el Ayuntamiento de Lanciego se van a colocar tres compostadoras ca-

paces de reciclar 26 metros cúbicos de restos de fruta y verdura, de carne y pescado, café, cáscaras de huevo y de frutos secos, papel de cocina usado, flores, corchos y restos de pan entre otros.

LA CLAVE

CAPACIDAD

La instalación tratará las 63 toneladas anuales de residuos orgánicos que produce la localidad

El Consistorio entiende que «junto con las zonas de compostaje ya existentes, se podrán tratar la mayor parte de los residuos municipales, unas 63 toneladas anuales», explicaron. La zona de compostaje se completará con otra parcela en la que se reciclarán los restos de poda y siega que generan los jardines públicos y privados, «pero no serán aptos para los residuos procedentes de la agricultura», precisó el Ayuntamiento. El área de restos de poda tendrá una superficie de unos 250 metros cuadrados y se ubicará en Viñaspre.

Sin fecha

La alcaldesa, Itziar de Álava, ha señalado que «no tenemos fechas concretas para la puesta en marcha del servicio», que estará gestionado por la Cuadrilla de Rioja Alavesa. Sus objetivos son «reducir al máximo el transporte de residuos y la cantidad de los que se envían al vertedero de Gardelegi, mejorar la recogida selectiva y la separación en origen de las diferentes fracciones, gestionar la mayor parte de la basura orgánica a nivel local, dar pasos hacia la economía circular y fomentar hábitos responsables entre la ciudadanía».

Un manera de incentivar la implicación ciudadana es repartir el abono generado en las tres compostadoras en sacas entre los vecinos. Para eso, la Cuadrilla dispone de una trituradora que usará para los restos de poda, que una vez troceados, servirán como material de ayuda a la creación del compost.

Para facilitar el reciclaje de los residuos, la Cuadrilla ha repartido contenedores específicos con este destino en Samaniego, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Páganos, Labastida, Elvillar, Navaridas, Kripán, Leza, Laguardia, Elciego, Yécora y Oion. Es una labor que lleva realizando desde el año 2017. Además, ha animado a los residentes en toda la zona a hacer su propio compost mediante cursos y guías domésticas.

Un cóctel «fresco» para atraer al turismo a la Cuadrilla de Gorbeialdea

M. PECIÑA

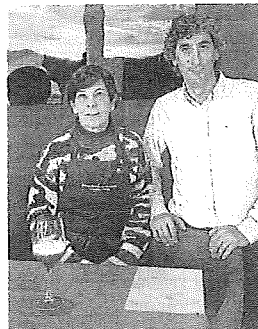
MURGIA. El cóctel 'Gorbeia' tiene sabor alavés. «Es muy fresco, muy poco ácido, sabe a verde, como toda la zona de Gorbeialdea», explicó ayer Lourdes Ansotegui Madariaga, que junto al sumiller Mikel Murillo Santamaría ha creado esta nueva bebida, que ya está disponible para el gran público en la vinoteca Arlobide de Murgia que gestionan ambos.

El cóctel es fruto de un maridaje en el que colaboran la Cuadrilla de Gorbeialdea y la Asociación vizcaína de Desarrollo Ru-

ral Gorbeialde para impulsar el destino turístico alrededor del principal monte vasco. La idea surgió en un evento gastronómico en Irún. «Allí se ofreció un cóctel y se nos ocurrió que podríamos crear algo con productos de la zona», explicó Ansotegui.

«Lleva sidra y zumo de manzana de la sidrería Iturrieta de Aramaio, que produce en ecológico; zumo y bayas de arándanos de Atxineta baserria, también de Aramaio», explicó Ansotegui.

«Elegimos la sidra porque es un producto típico y no tan frecuente como el txakoli y la mez-



Ansotegui y Murillo, con el cóctel.

clamos con zumos, así que apenas tiene alcohol. Se puede tomar casi a cualquier hora del día», señaló la hostelera. El creador de la mezcla, Mikel, apenas tuvo que experimentar. «Al conocer los productos, ya sabes bien cómo

funcionan y cómo lograr el punto de equilibrio entre ellos».

La presentación de la bebida que representará a Gorbeia se realizó el jueves en la quesería Atxeta de Aramaio con motivo de la presentación del plan de acción turística de la zona. Tuvo un protagonismo fundamental la campeona de lucha libre Maider Unda, que se dedica profesionalmente a la producción de queso con Denominación de Origen Idiazabal.

La oferta gastronómica de Gorbeialdea «atestigua la importancia de la colaboración entre empresas locales para enriquecer la experiencia turística. Más allá de sus cualidades gastronómicas, son ingredientes que promueven la economía local y la sostenibilidad de manera ética y responsable», explicaron desde la oficina de turismo.

Conferencia sobre las reliquias de San Prudencio el martes en Dendaraba

EL CORREO

VITORIA. La Cofradía de Amigos de San Prudencio ha organizado para el martes día 23 la charla 'Salvemos el monasterio de San Prudencio, lugar de las reliquias' (19.00 horas, Dendaraba). El experto en arte Jesús Martínez Cañas y el historiador Bruno Calleja impartirán la conferencia, que tiene por objetivo acercar a los alaveses la actualidad de este lugar donde reposaron los restos de su patrón. Y, por otro, busca salvar lo poco que queda en el emplazamiento.

El monasterio de San Prudencio de Monte Laturce (La Rioja) ha sido incluido en la lista roja de patrimonio en peligro. Sus orígenes se remontan al siglo VI y está ubicado en el barranco de Fuentezuela de la localidad de Clavijo, en La Rioja. Según cuenta la tradición, hubo numerosas disputas entre alaveses, sorianos y riojanos por las reliquias del santo y en 2023 surgió la asociación Salvemos el Monasterio de San Prudencio.

EN BREVE

AYUNTAMIENTO AMURRIO

El comité reclama negociar

M. P. El comité de trabajadores del Ayuntamiento de Amurrio celebró ayer la segunda concentración de protesta por la falta de negociación con el equipo de gobierno. LAB, ELA y ESAN aseguraron que «hemos intentado de nuevo concretar una fecha para la mesa de negociación y suspender las movilizaciones y no hemos recibido ninguna respuesta», así que de momento, mantendrán las protestas semanales.

OION

Cuatro puntos de recarga eléctrica

M. P. Oion tendrá cuatro puntos de recarga eléctrica en la zona industrial, dos de carga normal y dos ultrarrápida. No costarán nada al Ayuntamiento e Iberdrola ingresará el 3% de la facturación en las arcas municipales. La noticia se conoció en el pleno del miércoles, tras una moción del PSE en el mismo sentido, que finalmente quedó aprobada con el voto en contra de EH Bildu, que gobierna el Ayuntamiento.