Historia de la Hostelería Navarra
Nafarroako Ostalaritzaren Historia

contada por

25 MUJERES EMAKUMEK

kontatua

ANAPEH
Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería
Nafarroako Ostalaritza Enpresa Txikien Elkartea

ASOCIACIÓN NAVARRA DE PEQUEÑA EMPRESA DE HOSTELERÍA

NAFARROAKO OSTALARITZA ENPRESA TXIKIEN ELKARTEA

Organiza / Antolatzen du:

ANAPEH
Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería
Nafarroako Ostalaritza Enpresa Txikien Elkartea

Realizan / Egiten dute:

ALGAS COMUNICACIÓN

Algas Comunicación:
Idea, coordinación, diseño y textos

PUJOL
Estudio fotográfico publicitario

José Luis Pujol:
Fotografía

Patrocinan / Babesleak:

cooperativa hostelería navarra

CAJA RURAL DE NAVARRA

Colaboran / Laguntzaileak:

Gobierno de Navarra · Nafarroako Gobernua · AGENDA 2030

PAMPLONA IRUÑA TURISMO TURISMOA ! ES MUCHO MÁS ASKOZ GEHIAGO DA

www.pamplona.es/turismo

Reyno de Navarra · Nafarroako Erresuma

Ayuntamiento de Pamplona · Iruñeko Udala

www.visitnavarra.es

www.pamplona.es

ANAPEH

Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería
Nafarroako Ostalaritza Enpresa Txikien Elkartea

Historia de la Hostelería Navarra
Nafarroako Ostalaritzaren Historia

contada por

25 MUJERES EMAKUMEK

kontatua

ANAPEH

Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería
Nafarroako Ostalaritza Enpresa Txikien Elkartea

Este libro recoge los testimonios de 25 mujeres de entre 22 y 75 años que se dedican en Navarra a la hostelería: ocio nocturno, restaurantes, casas rurales, ventas de montaña, apartamentos turísticos, hoteles, bares, albergues, asociacionismo...

ANAPEH ha querido contar con ellas, saber cuál es su historia, crear un libro para homenajearlas y, en su nombre, hacer extensible este homenaje a todas las mujeres que trabajan en hostelería.

Un reconocimiento a las mujeres que en las últimas décadas han conseguido empoderarse y ponerse al frente de muchos negocios hosteleros y a aquellas que desde sus puestos de trabajo aportan conocimiento, sabiduría y entusiasmo en su día a día, haciendo posible que el show pueda continuar.

Sin ellas, nada sería posible; con ellas, todo es posible.

Liburu honek Nafarroan ostalaritzan aritzen diren 22 eta 75 urte bitarteko 25 emakumeren testigantzak biltzen ditu: gaueko aisialdia, jatetxeak, landetxeak, mendiko salmentak, apartamentu turistikoak, hotelak, tabernak, aterpetxeak, asoziazionismoa...

ANAPEHek haiekin aintzat hartu nahi izan du, haien historia zein den jakin nahi izan du, haiek omentzeko liburu bat sortu nahi izan du eta, haien izenean, omenaldi hau ostalaritzan lan egiten duten emakume guztiei zabaldu nahi izan die.

Azken hamarkadetan ahalduntzea eta ostalaritza negozio askoren buru izatea lortu duten emakumeei eta beren lanpostuetatik beren egunerokoan ezagutza, jakinduria eta gogoa ekartzen duten emakumeei egindako aitorpena, ikuskizunak aurrera jarrai dezan ahalbidetuz.

Haiek gabe, ezer ez litzateke posible; haiekin, dena da posible.

Índice

Arantxa Galarza Lecea 10

Beatriz Huarte Cruz 14

Beatriz Zabaleta Cestau 18

Belén Martínez Rupérez 22

Belén Urrutia Hualde 26

Consuelo Urmeneta Resa 30

Diana Díez Perea 34

Lorea Luzuriaga Badiola
Haizea Luzuriaga Badiola 38

Eva Gómez Ullate del Pozo 42

Ana María Gabás Martínez
Nerea Urzainqui Gabás
Idoia Urzainqui Gabás 46

Iratxe Garro Nekotxea
Gema Garro Nekotxea 50

Clara Fernández Santacruz
Maite Fernández Santacruz 54

Idoia Etxeberria Irigoien 58

María Ángeles Ezquer Aznárez 62

María Ángeles Rodríguez Reta 66

María Jesús Ayestarán Oquiñena 70

Maritxu Erbiti Beloki 74

Mirentxu Goienetxe Irigoien 78

Rosa Galán Calero 82

Stephanie Mutsaerts Hermans 86

Arantxa
Galarza Lecea

Edad / Urte: 49 años

Bodegón Sarría

Localidad / Herria: Pamplona / Iruña

ARANTXA GALARZA LECEA
BODEGÓN SARRÍA

“Mi madre estaba en la cocina y yo he seguido sus pasos, me enseñó y he continuado el trabajo adaptando a los tiempos la cocina y mejorando la oferta con los años”

En 1985 los padres de Arantza abren el Bodegón Sarría, uno de los bares más conocidos de la emblemática calle Estafeta de Pamplona. “Yo crecí ahí, junto con mis padres y mi hermano. De ellos aprendimos la profesión y nos inculcaron el amor por lo que hacemos”.

Arantxa es cocinera. “Mi madre estaba en la cocina y yo he seguido sus pasos, me enseñó y he continuado el trabajo adaptando a los tiempos la cocina y mejorando la oferta con los años. Y eso que al principio no me gustaba mucho, pero luego te pica el gusanillo y acaba gustándote lo que haces”.

Si por algo se conoce el Bodegón Sarría es por el jamón “es nuestra enseña, pero ofrecemos muchas más cosas, siempre relacionada con la gastronomía tradicional: pimientos rellenos de bacalao o carne, croquetas y fritos, menús y una carta de platos de Navarra”.

Un bar de los de siempre, donde además acuden muchos turistas y estudiantes atraídos por los jamones que cuelgan de su techo. “Mucha gente viene de manera habitual, clientes de siempre, pero aquí se mezclan mucho con turistas que viene a Pamplona y pasan por la Estafeta y desde la pandemia se ha movilizado mucha juventud, estudiantes; para nosotros es algo muy bueno porque combinamos gente de todas las edades, público de siempre y gente más eventual”.

¿Lo más curioso? Que los jóvenes demandan lo mismo que la gente mayor. “Nos piden las mismas cosas de siempre, yo creo que está volviendo la cocina tradicional”.

El Bodegón Sarría está en un lugar privilegiado, en la calle más conocida del centro de la ciudad y eso ayuda.

Como dice Arantxa “siempre hay gente de paso y aunque hay mucha competencia hemos conseguido ser un lugar de referencia”.

Catorce personas trabajan en el establecimiento, dispuestas a recibir parroquianos y personas de visita en la ciudad, jóvenes y mayores.

¿Lo que más le gusta a Arantxa? “Que la gente venga y vuelva, que repitan”.

ARANTXA GALARZA LECEA
BODEGÓN SARRÍA

"Ama sukaldean zegoen, eta nik haren urratsak jarraitu ditut, irakatsi zidan eta lanean jarraitu dut, sukaldaritza garaietara egokituz eta eskaintza hobetuz"

1985ean Arantzaren gurasoek Bodegón Sarría ireki zuten, Iruñeko Estafeta kaleko taberna ezagunenetako bat. "Ni hor hazi nintzen, gurasoekin eta anaiarekin batera. Haiengandik ikasi genuen lanbidea eta egiten dugunarekiko maitasuna irakatsi ziguten".

Arantxa sukaldaria da. "Ama sukaldean zegoen, eta nik haren urratsak jarraitu ditut, irakatsi zidan eta lanean jarraitu dut, sukaldaritza garaietara egokituz eta eskaintza hobetuz urteekin. Eta hori hasieran ez zitzaidan asko gustatzen, baina gero gogoak pizten zaizkizu eta azkenean gustatzen zaizu egiten duzuna".

Bodegón Sarría urdaiazpikoagatik ezagutzen da, "gure entseina da, baina askoz gauza gehiago eskaintzen ditugu, betiere gastronomia tradizionalarekin lotuta: bakailaoz edo haragiz betetako piperrak, kroketak eta frijituak, menuak eta Nafarroako plater karta bat.

Betiko taberna da, non turista eta ikasle asko joaten diren sabaitik zintzilik dauden urdaiazpikoek erakarrita. "Jende asko etortzen da ohikotasunez, betiko bezeroak, baina hemen asko nahasten dira Iruñera etorri eta Estafetatik igarotzen diren turistekin, eta pandemiatik gazte asko mobilizatu da, ikasleak; guretzat oso gauza ona da, adin guztietako jendea, betiko publikoa eta aldi baterako jendea konbinatzen ditugulako".

Bitxiena? Gazteek adinekoek adina eskatzen dutela. "Betiko gauza berak eskatzen dizkigute, nik uste dut sukaldaritza tradizionala itzultzen ari dela".

Bodegón Sarría leku pribilegiatuan dago, hiriko erdiguneko kalerik ezagunenean, eta horrek lagundu egiten du. Arantxak dioen bezala, "beti dago jendea pasieran,

eta lehia handia dagoen arren, erreferentziazko tokia izatea lortu dugu".

Hamalau pertsonak egiten dute lan establezimenduan, parrokianoak eta bisitariak hartzeko prest, gazteak eta adinekoak.

Arantxari gehien gustatzen zaiona? "Jendea etor dadila eta itzul dadila, errepika dezatela".

Beatriz
Huarte Cruz

Edad / Urte: 50 años

Secretaria General de Anapeh
Anapehko Idazkari Nagusia

Localidad / Herria: Pamplona / Iruña

BEATRIZ HUARTE CRUZ
SECRETARIA GENERAL DE ANAPEH

“Me gusta mucho lo que hago, me veo cómoda, a pesar de las dificultades que está viviendo este sector, la Asociación está muy fuerte pero el sector está muy débil, los próximos dos o tres años van a ser claves”

En 1997 años esta mujer inquieta y luchadora presentó un currículo en ANAPEH, la Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería. Tras una entrevista con los entonces responsables de la Asociación consiguió el que iba a ser su trabajo, en diferentes puestos, el siguiente cuarto de siglo.

“Desde muy joven tenía claro que me gustaban dos cosas: la hostelería y el trato con el público. Cuando era estudiante trabajaba los fines de semana en Casa Tomás, un restaurante de San Martín de Unx cuyos propietarios son de mi familia, ese fue mi primer contacto con el mundo hostelero”.

Su trabajo en ANAPEH empezó en el mostrador “en contacto directo con las personas que trabajan en hostelería, en atención y recepción al asociado, un puesto que me permitió unir las dos cosas que más me gustaban: la hostelería y la gente”.

Tras diecinueve años trabajando en la Asociación, le proponen acceder al puesto de secretaria general. “Fue en 2016 y lo acepté con mucho gusto porque después de tanto tiempo conocía muy bien el sector y sentía que podía aportar. Desde entonces ha sido ir aprendiendo siempre y trabajar por el sector”.

Beatriz no sólo conoce a los hosteleros por su trabajo, su marido es también propietario de un bar en Pamplona y ha sufrido como el resto las consecuencias de la pandemia, quizás los momentos más duros en su puesto. “Han sido dos años difíciles, de retos continuados, pero yo siempre he sido una mujer valiente y trato de sacar alguna consecuencia positiva, en este caso desde lo personal el haber podido acercarme más a las personas asociadas, el conocerlas mejor y desde mi trabajo el constatar que se ha incrementado el sentimiento asociativo”.

Sin embargo, no oculta su preocupación: “Me gusta mucho lo que hago, me veo cómoda, a pesar de las dificultades que está viviendo este sector, porque como digo, la Asociación está muy fuerte pero el sector está muy débil, los próximos dos o tres años van a ser claves”.

Beatriz confía en la recuperación del sector y confía en las personas que trabajan en él: “las personas que se dedican a la hostelería son luchadoras incansables, hay mucho empeño por salir adelante, pero en estos dos años han cambiado muchas cosas, los hábitos de consumo, los hábitos de compra, los hosteleros y las hosteleras, ... todas las personas hemos cambiado”.

BEATRIZ HUARTE CRUZ
ANAPEHKO IDAZKARI NAGUSIA

"Asko gustatzen zait egiten dudana, eroso ikusten dut neure burua, nahiz eta sektorea zailtasunak izaten ari dituen. Elkartea oso indartsu dago, baina sektorea oso ahul dago, datozen bizpahiru urteak funtsezkoak izango dira"

1997an emakume urduri eta borrokalari honek curriculum bat aurkeztu zuen ANAPEHen, Nafarroako Ostalaritza Enpresa Txikien Elkartean. Orduko Elkarteko arduradunekin elkarrizketa bat izan ondoren, hurrengo mende laurdenean bere lana izango zena lortu zuen, hainbat postutan.

"Gazte-gaztetatik argi nuen bi gauza gustatzen zitzaizkidala: ostalaritza eta publikoarekiko tratua. Ikasle nintzela asteburuetan Casa Tomas-en lan egiten nuen, San Martin Unx-eko jatetxe batean, zeinaren jabeak nire familiakoak baitira, hori izan zen nire lehen harremana ostalaritza munduarekin".

ANAPEHen bere lana erakusmahaian hasi zen "ostalaritzan lan egiten duten pertsonekin harreman zuzena izaten, bazkideari arreta ematen eta harrera egiten, eta postu horri esker, gehien gustatzen zitzaizkidan bi gauzak batu nituen: ostalaritza eta jendea".

Hemeretzi urtez Elkartean lan egin ondoren, idazkari nagusi izateko proposamena egin diote. "2016an izan zen, eta atsegin handiz onartu nuen, hainbeste denbora igaro ondoren sektorea oso ondo ezagutzen nuelako eta ekarpenak egin nitzakeela sentitzen nuelako. Orduz geroztik, beti ikasten joatea izan da, eta sektorearen alde lan egitea".

Beatrizek ez ditu ostalariak bere lanagatik bakarrik ezagutzen, bere senarra Iruñeko taberna baten jabea ere bada eta gainerakoek bezala pandemiaren ondorioak jasan ditu, agian bere lanpostuko unerik gogorrenak. "Bi urte zail izan dira, erronka etengabekoak, baina ni beti izan naiz emakume ausarta eta ondorio positiboren bat ateratzen saiatzen naiz, kasu honetan arlo pertsonaletik elkartekideengana gehiago hurbildu ahal izatea,

hobeto ezagutzea eta nire lanetik elkartze sentimendua areagotu egin dela egiaztatzea".

Hala ere, ez du bere kezka ezkutatzen: "Asko gustatzen zait egiten dudana, eroso ikusten dut neure burua, nahiz eta sektorea zailtasunak izaten ari dituen; izan ere, esan dudan bezala, Elkartea oso indartsu dago, baina sektorea oso ahul dago, eta datozen bizpahiru urteak funtsezkoak izango dira".

Beatrizek konfiantza du sektorea suspertzen, eta konfiantza du bertan lan egiten duten pertsonengan: "ostalaritzan aritzen diren pertsonak borrokalari nekaezinak dira, ahalegin handia egiten dute aurrera egiteko, baina bi urte hauetan gauza asko aldatu dira: kontsumo ohiturak, erosteko ohiturak, ostalariak,... pertsona guztiok aldatu gara".

Beatriz
Zabaleta Cestau

Edad / Urte: 75 años

Restaurante Beatrizenea
Beatrizenea Jatetxea

Localidad / Herria: Leitza

BEATRIZ ZABALETA CESTAU
RESTAURANTE BEATRIZENEA

“Hay que animarse, seguir con ganas, con cariño, con amor. Tengo la suerte de que mi trabajo me ha gustado toda la vida”

Con 14 años Beatriz Zabaleta caminaba cuatro kilómetros desde el caserío familiar hasta Leitza, hasta la papelera Sarrió, donde tuvo su primer trabajo. “Pero me asustaba mucho. Salíamos a las diez de la noche y a esas horas tenía que volver a casa de noche, ¡siendo tan joven!”.

Tres años después el párroco del pueblo le preguntó si quería ir a trabajar a las Ventas de Ultzama: “no dudé, me fui a trabajar a las Ventas con Felisa Goñi, su padre Anastasio y su madre Constancia, gran cocinera. Felisa tenía 26 años y yo 17... y ahí me quedé doce años. Me sentía encantada, a gusto. Tenían vacas, ovejas, cerdos, se servían comidas e hicieron también una gasolinera y después lo reformaron… Ahora está precioso”.

De allí se casó (en 1975) y se marchó a Arruatzu “donde nacieron mis tres hijos, pero mi marido falleció a los cuatro años de casarnos y volví a Leitza. Salió un bar a subasta (Oialde) y, como a mí me tiraba mucho la hostelería, lo cogí y estuve veintidós años. Pero el alquiler subía y subía… y acabé dejándolo, quedándome como un pájaro sin alas”.

Regresó a Ventas de Ultzama. “Felisa tenía varios nietos y yo disfrutaba con todos ellos, pero quería hacer mi propio bar restaurante en la bajera de casa y aunque mis hijos no querían, al ver que si no lo abría me iba a quedar en las Ventas, al final hicimos la obra, abrimos el bar y llevo ya dieciocho años”.

Con sus setenta y cinco años no piensa en retirarse: “Pienso seguir, aunque (se ríe) el día de jubilarme esté más cerca que lejos. Estoy a gusto en mi casa, con mis clientes y mis cosas”. Como dice, “hay que animarse,

seguir con ganas, con cariño, con amor. Tengo la suerte de que mi trabajo me ha gustado toda la vida”.

Por Beatrizenea pasa mucha gente, “antes más del pueblo pero ahora también vienen muchos turistas”, y su oferta apenas ha variado en todos estos años: menestra de verduras, sopa, alubias, ajoarriero, estofado de toro, pollo de caserío...

Beatriz solo se queja de una cosa: “Ahora es más difícil encontrar gente para trabajar, es un trabajo de mucha dedicación y de horas. Yo abro a las ocho de la mañana y cierro... no hay hora”.

BEATRIZ ZABALETA CESTAU
BEATRIZENEA JATETXEA

"Animatu egin behar da, gogoz jarraitu, maitasunez. Zorionez, nire lana bizitza osoan gustatu zait"

14 urterekin Beatriz Zabaleta lau kilometro ibiltzen zen familiaren baserritik Leitzaraino, Sarrió paper frabrikaraino, eta han izan zuen lehen lana. "Baina oso beldurtuta nengoen. Gaueko hamarretan ateratzen ginen, eta ordu horietan gauez itzuli behar izaten nuen etxera, hain gaztea izanik!".

Hiru urte geroago herriko erretoreak galdetu zion ea Ultzamako Bentetara lanera joan nahi zuen: "ez nuen zalantzarik izan, Bentetara joan nintzen lanera Felisa Goñirekin, Anastasio aitarekin eta Constancia amarekin, sukaldari handiarekin. Felisak 26 urte zituen eta nik 17... eta hor geratu nintzen hamabi urte. Pozik nengoen, gustura. Behiak, ardiak, txerriak zituzten, janaria zerbitzatzen zuten eta gasolindegi bat ere egin zuten, eta ondoren berritu egin zuten… Orain oso polita dago".

Handik ezkondu zen (1975ean) eta Arruatzura joan zen." Han jaio ziren nire hiru seme-alabak, baina senarra ezkondu eta lau urtera hil zen, eta Leitzara itzuli nintzen. Taberna bat atera zen enkantera (Oialde) eta, niri ostalaritzak asko gustatzen zitzaidan, hartu nuen eta hogeita bi urtez egon nintzen. Baina alokairua gora eta gora zihoan…. eta azkenean utzi egin nuen, hegalik gabeko txori bat bezala geratuz".

Ultzamako Bentetara itzuli zen. "Felisak biloba batzuk zituen eta nik haiekin guztiekin gozatzen nuen, baina neure taberna egin nahi nuen etxeko etxabean, eta nire seme-alabek nahi ez bazuten ere, irekitzen ez banuen Bentetan geratuko nintzela ikusita, azkenean obra egin genuen, taberna ireki genuen eta hemezortzi urte daramatzat".

Hirurogeita hamabost urterekin ez du erretiratzeko asmorik: "Jarraituko dut, nahiz eta (barre egiten du)

erretiroa hartzeko eguna urrun baino hurbilago egon. Gustura nago nire etxean, nire bezeroekin eta nire gauzekin". Esan bezala, "animatu egin behar da, gogoz jarraitu, maitasunez. Zorionez, nire lana bizitza osoan gustatu zait".

Beatrizeneatik jende asko pasatzen da, "lehen herrikoak gehiago, baina orain turista asko etortzen dira", eta bere eskaintza ia ez da aldatu urte hauetan guztietan: barazki menestra, zopa, babarrunak, ajoarrieroa, zezen erregosia, baserriko oilaskoa...

Beatriz gauza bakarraz kexatzen da: "Orain zailagoa da lanerako jendea aurkitzea, dedikazio eta ordu askoko lana da. Goizeko zortzietan irekitzen dut eta ixten dut... ez dago ordurik".

Belén
Martínez Rupérez

Edad / Urte: 62 años

Cervecería Feel The Music

Localidad / Herria: Ansoáin / Antsoain

BELÉN MARTÍNEZ RUPÉREZ
CERVECERÍA FEEL THE MUSIC

“Mi satisfacción es cuando un cliente te dice que ha estado a gusto y ha disfrutado, por eso mi valoración de todos estos años es de diez, la gente nos valora, vuelve, y eso es importante”

“Yo era ama de casa pero teníamos un local en una zona muy buena para el que estábamos recibiendo muchas ofertas, tantas que pensé que lo mejor era montar nosotros algo. Pensé en una cervecería, lo hablé con mi marido y con mis hijas y dijimos ¡vamos a intentarlo!”.

Así nació Feel The Music, la cervecería de Ansoáin, una localidad aneja a Pamplona. “Fue una pequeña locura, pero ha salido muy bien”.

Decoraron ella y su familia el local de manera muy personal “con discos que guardaba mi marido y cosas relativas a la música que nos gustaba” y abrieron con una oferta típica de cervecería: fingers de pollo, alitas, patatas bravas... “Nos gustaba la idea de tener un local tipo americano y teníamos muchas cosas para decorarlo, también fotografías que enmarcamos... con todo eso hicimos una cervecería a nuestro gusto”.

El local sigue igual que cuando abrieron sus puertas hace ya quince años pero su oferta gastronómica ha ido variando: “Aunque mantenemos esos platos del principio, fuimos introduciendo cada vez más comida casera como callos de ternera, manitas de cerdo, carrilleras, ajoarriero, una vuelta a la cocina de siempre; pasamos de una cocina más impersonal a algo más elaborado”. Y es que Belén ha ido aprendiendo poco a poco la profesión. “Fui aprendiendo de los cocineros que teníamos, de la gente que ha estado trabajando con nosotros, ahora estamos ocho personas: mi yerno, dos cocineras, cuatro camareros y yo”.

Una parte importante de su oferta es la música, no en vano el nombre del local. Aunque ahora la pandemia lo ha parado todo, hasta hace poco no faltaban las actuaciones en directo de blues, mariachis...”en cuanto podamos lo recuperaremos”.

Feel The Music es hoy un local animado, con gente de diferentes edades, más de la zona entre semana y de todas partes el fin de semana movida por el boca a boca. “Mi satisfacción es cuando un cliente te dice que ha estado a gusto y ha disfrutado, por eso mi valoración de todos estos años es de diez, la gente nos valora, vuelve, y eso es importante”.

¿El futuro? “Jubilarme” (se ríe).

BELÉN MARTÍNEZ RUPÉREZ
CERVECERÍA FEEL THE MUSIC

"Nire poza da bezero batek esaten dizunean gustura egon dela eta gozatu duela; horregatik, urte hauetako nire balorazioa hamarrekoa da, jendeak baloratzen gaitu, itzultzen da, eta hori garrantzitsua da"

"Ni etxekoandrea nintzen, baina lokal oso ona genuen, eta eskaintza asko jasotzen ari ginen. Beraz, onena guk zerbait egitea zela pentsatu nuen. Garagardotegi batean pentsatu nuen, senarrarekin eta alabekin hitz egin nuen eta esan genuen: Saia gaitezen!".

Horrela jaio zen Feel The Music, Antsoaingo, Iruñearen ondoko herria, garagardotegia. "Erokeria txiki bat izan da, baina oso ondo atera da".

Berak eta bere familiak oso modu pertsonalean apaindu zuten lokala, "nire senarrak gordetzen zituen diskoekin eta gustuko genuen musikarekin lotutako gauzekin", eta garagardotegiko ohiko eskaintza batekin ireki zuten: oilasko fingerrak eta hegalak, patata minak..." Gogoko genuen amerikar moduko lokal bat edukitzea, eta gauza asko genituen apaintzeko, baita argazkiak ere, markoztatu genituenak... horrekin guztiarekin gure gustuko garagardotegi bat egin genuen".

Lokalak duela hamabost urte ateak ireki zituztenean bezala jarraitzen du, baina bere eskaintza gastronomikoa aldatuz joan da: "Hasierako plater horiei eusten badiegu ere, gero eta etxeko janari gehiago sartzen joan ginen, hala nola txahal tripakiak, txerri eskutxuak, masailak, ajoarrieroa, betiko sukaldera buelta bat; sukaldaritza inpertsonalagotik landuagora igaro ginen". Izan ere, Belenek pixkanaka ikasi du lanbidea. "Gure sukaldariengandik ikasten joan nintzen, gurekin lan egin duen jendearengandik, orain zortzi pertsona gaude: suhia, bi sukaldari, lau zerbitzari eta ni".

Bere eskaintzaren zati garrantzitsu bat musika da, ez alferrik lokalaren izenan. Orain pandemiak dena gelditu badu ere, orain dela gutxi arte blues, mariatxi….

zuzeneko emanaldiak ez dira falta. "Ahal bezain laster berreskuratuko dugu".

Feel The Music gaur egun lokal animatua da, adin ezberdineko jendearekin, zonaldeko gehiago aste barruan eta nonahi asteburuan, ahoz aho mugituta. "Nire poza da bezero batek esaten dizunean gustura egon dela eta gozatu egin duela; horregatik, urte hauetako nire balorazioa hamarrekoa da, jendeak baloratzen gaitu, itzuli egiten da, eta hori garrantzitsua da".

Etorkizuna? "Erretiroa hartu" (barre egiten du).

Belén
Urrutia Hualde

Edad / Urte: 51 años

Posada Elbete
Elbeteko Posada

Localidad / Herria: Elbete

BELÉN URRUTIA HUALDE
POSADA ELBETE

“Lo que tenemos que hacer es seguir esta línea de trabajo, apostar por la economía circular y el kilómetro cero, buscando los sabores auténticos, los de aquí y aprovechar lo que nos de la naturaleza”

“Desde pequeña mi vida ha estado vinculada al caserío, hemos vivido del campo, de lo que da cada temporada, aprovechando la naturaleza, lo que ahora se llama kilómetro cero y economía circular”.

El primer trabajo de Belén Urrutia fue de camarera, “es lo que te toca cuando eres joven y necesitas empezar, pero luego trabajé en la administración”. Años más tarde surgió la posibilidad de rehabilitar y hacerse cargo de la posada del pueblo. “Mi pareja, que ahora es mi marido, y yo nos lanzamos enseguida. Éramos muy jóvenes y nos decidimos a cogerla con la idea de abrir un restaurante y un hotel pero no teníamos recursos, así que rehabilitamos primero el restaurante y más tarde el hotel. En 2003 teníamos todo en marcha, empezamos un poco a ciegas, sabíamos que queríamos dar servicio al pueblo, pero salvo por mi trabajo de dos años de camarera no teníamos más experiencia”.

Esa falta de experiencia no les arredró “aunque íbamos un poco a demanda, según lo que la gente quisiera: mucha chistorra y mucho huevo frito. En el hostal era parecido, íbamos a ciegas hasta que entramos en la Asociación de Hoteles Rurales de Navarra, Reckrea, y con ellos aprendimos muchísimo, empezamos a trabajar de manera más profesional, a promocionarnos y a tener una personalidad propia, apostando por la calidad, el producto y el servicio”.

Hoy la Posada Elbete es un referente del Valle de Baztán. “Nos costó mucho trabajo, pero la gente de los caseríos tenemos esa capacidad de adaptarnos, de pelear y luchar. Nos ha tocado vivir momentos duros en diferentes épocas de la vida”.

Quien se acerque a Elbete se encontrará con un establecimiento que apuesta por el producto local, con una huerta que provee parte de su carta, desayunos ecológicos y seis acogedoras habitaciones, una de ellas familiar. “Lo que tenemos que hacer es seguir esta línea de trabajo, apostar por la economía circular y el kilómetro cero, buscando los sabores auténticos, los de aquí y aprovechar lo que nos de la naturaleza. Si un año hay castañas, trabajamos con castañas, si hay hongos con hongos y si hay ciruelas con ciruelas, hay que seguir a la naturaleza.”

BELÉN URRUTIA HUALDE
ELBETEKO POSADA

“Lan ildo horri jarraitu behar diogu, ekonomia zirkularraren eta zero kilometroaren alde egin, benetako zaporeak eta hemengoak bilatuz eta naturak ematen diguna aprobetxatuz”

“Txikitatik nire bizitza baserriari lotuta egon da, landatik bizi izan gara, denboraldi bakoitzean ematen duenetik, natura aprobetxatuz, orain zero kilometroa eta ekonomia zirkularra deitzen dena”.

Belen Urrutiaren lehen lana zerbitzari lana izan zen, “gaztea zarenean eta hasi behar duzunean dagokiona da, baina gero administrazioan lan egin nuen”. Urte batzuk geroago, birgaitu eta herriko ostatuaren ardura hartzeko aukera sortu zen. “Nire bikotekidea, orain nire senarra dena, eta ni berehala oldartu ginen. Oso gazteak ginen, eta jatetxe bat eta hotel bat irekitzeko asmoz hartu genuen, baina ez genuen baliabiderik; beraz, jatetxea birgaitu genuen lehenik, eta gero hotela. 2003an dena martxan geneukan, itsu-itsuan hasi ginen, bagenekien herriari zerbitzua eman nahi geniola, baina zerbitzari izan nintzen bi urteko lanagatik izan ezik, ez genuen esperientzia gehiagorik”.

Esperientzia falta hori ez zitzaien damutu,” nahiz eta pixka bat eskaintzaren arabera gindoazen, jendeak nahi zuenaren arabera: txistorra asko eta arrautza frijitu asko. Ostatuan antzekoa zen, itsu-itsuan joaten ginen Nafarroako Landa Hotelen Elkartean, Reckrea, sartu ginen arte, eta haiekin asko ikasi genuen, modu profesionalagoan lan egiten hasi ginen, geure burua sustatzen eta nortasun propioa izaten, kalitatearen, produktuaren eta zerbitzuaren aldeko apustua eginez”.

Gaur egun, Elbeteko Posada Baztan Bailarako erreferentea da. “Asko kostatu zitzaigun, baina baserrietako jendeak egokitzeko eta borrokatzeko gaitasun hori dugu. Bizitzako hainbat garaitan une gogorrak bizi izan ditugu”.

Elbetera hurbiltzen denak bertako produktuaren aldeko apustua egiten duen establezimendu batekin egingo du topo, kartaren zati bat hornitzen duen baratze batekin, gosari ekologikoekin eta sei logela erosorekin, horietako bat familiakoa. “Lan ildo horri jarraitu behar diogu, ekonomia zirkularraren eta zero kilometroaren alde egin, benetako zaporeak eta hemengoak bilatuz eta naturak ematen diguna aprobetxatuz. Urte batean gaztainak badaude, gaztainekin lan egiten dugu, onddoak badaude onddoekin eta aranak badaude aranekin, naturari jarraitu behar zaio”.

Consuelo
Urmeneta Resa

Edad / Urte: 54 años

Hotel Rural Camino de Las Bardenas
y alojamientos Dezerto Bardenas

Camino de Las Bardenas Landa Hotela
eta Dezerto Bardenas ostatuak

Localidad / Herria: Arguedas

CONSUELO URMENETA RESA

HOTEL RURAL CAMINO DE LAS BARDENAS Y ALOJAMIENTOS DEZERTO BARDENAS

"Las mujeres siempre hemos estado ahí, toda la vida, en todos los puestos, limpiando o gestionando, da igual, todos esos trabajos son y han sido importantes, pero ahora hemos ganado en visibilidad"

Como sucede en muchos pueblos Consuelo tenía su trabajo, pero al salir ayudaba en el negocio familiar. "Yo era administrativa, pero saqué plaza en Servicios Sociales y ahí estuve durante diez años". Su padre fue el que empezó a trabajar en hostelería: "Teníamos una casa vieja y pensó en abrir una tienda de chucherías, pero al final se decidió por una cafetería donde íbamos a ayudar".

Hace quince años Consuelo y su hermano cogieron las riendas de la cafetería y la transformaron en un hotel restaurante, dejó su trabajo y apostó por la hostelería y el turismo. "La casa estaba vieja, necesitaba una reforma y aprovechamos para montar un negocio; mientras tanto mi marido, que era camionero, decidió dejar su trabajo y abrimos un supermercado y también compramos la casa de mis padres para hacer los apartamentos Dezerto y una tienda con producto de Navarra que convertimos en punto de información de Arguedas, de las Bardenas y de toda Navarra".

Un hotel, apartamentos turísticos, un supermercado y una tienda de alimentos de calidad de Navarra y punto de información a la que pronto sumarán una casa rural de lujo. "Acabamos de comprar una casa vieja y pronto los abriremos".

Consuelo se levanta todos los días a las siete de la mañana "y ahí voy... estamos en un pueblo pequeño y nos toca hacer de todo, mis funciones son todas: yo te limpio, te recojo, te hago la factura, te recibo, te hago la comida, preparo eventos, informo sobre local y sobre toda Navarra o te busco un alojamiento".

Una Ribera que refleja muy bien el carácter de su tierra: acogedora, tenaz, trabajadora y que reivindica el papel de las mujeres. "Estamos en plena evolución, pero las mujeres siempre hemos estado ahí, toda la vida, en todos los puestos, limpiando o gestionando, da igual porque todos esos trabajos son y han sido importantes, pero ahora hemos ganado en visibilidad. Pero aún suceden cosas; me ha pasado que cuando ven una mujer al frente dicen ¿y el jefe? Y yo les digo: ahí está. Pero no le voy a dar importancia, para que te voy a explicar cómo es la vida".

¿Cómo ve ella el futuro? "El momento actual lo veo un poco incierto, pero con esperanza: somos España y no concebimos una vida de trabajar y a casa; nos gusta salir, conversar, estar con gente. En cuanto superemos este bache volveremos porque la hostelería es un punto de relación y es completamente necesaria en nuestra cultura".

CONSUELO URMENETA RESA

CAMINO DE LAS BARDENAS LANDA HOTELA ETA DEZERTO BARDENAS OSTATUAK

“Emakumeok beti egon gara hor, bizitza osoan, lanpostu guztietan, garbitzen edo kudeatzen, berdin dio, lan horiek guztiak garrantzitsuak dira eta izan dira, baina orain ikusgarritasuna irabazi dugu”

Herri askotan gertatzen den bezala, Consuelok bere lana zuen, baina irtetean familiaren negozioan laguntzen zuen. “Ni administraria nintzen, baina Gizarte Zerbitzuetako plaza atera nuen eta han egon nintzen hamar urtez”. Bere aita izan zen ostalaritzan lan egiten hasi zena: “Etxe zahar bat genuen, eta litxarreria denda bat irekitzea pentsatu zuen, baina azkenean kafetegi bat aukeratu zuen, eta han lagundu genion”.

Duela hamabost urte Consuelo eta bere anaiak kafetegiaren gidaritza hartu eta hotel jatetxe bihurtu zuten, lana utzi eta ostalaritza eta turismoaren aldeko apustua egin zuen. “Etxea zahartuta zegoen, eraberritze bat behar zuen eta negozio bat abian jartzeko aprobetxatu genuen; bitartean, nire senarrak, kamioilaria baitzen, bere lana uztea erabaki zuen eta supermerkatu bat ireki genuen. Halaber, gurasoen etxea erosi genuen Dezerto apartamentuak egiteko eta denda bat Nafarroako produktuarekin, Arguedas, Bardea eta Nafarroa osoko informazio gune bihurtu genuena”.

Hotel bat, apartamentu turistikoak, supermerkatu bat eta Nafarroako kalitatezko elikagaien denda bat, eta laster luxuzko landetxe bat gehituko dioten informazio gunea. “Etxe zahar bat erosi berri dugu, eta laster irekiko ditugu”.

Consuelo egunero jaikitzen da goizeko zazpietan, “eta hor noa... herri txiki batean gaude eta denetarik egitea dagokigu, nire funtzioak guztiak dira: nik garbitzen zaitut, jasotzen zaitut, faktura egiten dizut, harrera egiten dizut, janaria egiten dizut, ekitaldiak prestatzen ditut, lokalari eta Nafarroa osoari buruzko informazioa ematen dut, edo ostatu bat bilatzen dizut”.

Erribera honek oso ondo islatzen du bere lurraren izaera: abegikorra, nekaezina, langilea eta emakumeen papera aldarrikatzen duena. “Eboluzio betean gaude, baina emakumeok beti egon gara hor, bizitza osoan, lanpostu guztietan, garbitzen edo kudeatzen, berdin dio lan horiek guztiak garrantzitsuak direlako eta izan direlako, baina orain ikusgarritasuna irabazi dugu. Baina gauzak gertatzen dira oraindik; gertatu izan zait emakume bat ikusten dutenean, eta nagusia? Eta nik esaten diet: hor dago. Baina ez diot garrantzirik emango, bizitza nolakoa den zertarako azalduko dizut”.

Nola ikusten du etorkizuna? “Gaur egungo unea zalantzati samar ikusten dut, baina itxaropenez: Espainia gara, eta ez dugu lan egiteko eta etxera joateko bizitza bat bururatzen; irtetea, hitz egitea eta jendearekin egotea gustatzen zaigu. Zulo hau gainditu bezain laster itzuliko gara, ostalaritza harreman puntu bat delako eta gure kulturan guztiz beharrezkoa delako”.

Nafarroa
Erresuma
Reyno de

Diana
Díez Perea

Edad / Urte: 35 años

Terraza del Baluarte, Catering Cock
Baluarteko Terraza, Catering Cock

Localidad / Herria: Pamplona / Iruña

DIANA DÍEZ PEREA
TERRAZA DEL BALUARTE, CATERING COOK

“Me ha ido enseñando el trabajo, la vida, los eventos, al final es lo que he elegido. Los trabajos que he ido haciendo y mi formación en Recursos Humanos y Trabajo Social también ha ayudado a ser lo que soy ahora”

Diana ha hecho de todo. “Comencé a trabajar en una Tahona con 18 años, junto al Gobierno Militar en Pamplona, mientras estudiaba Recursos Humanos y Trabajo Social. Luego empecé a trabajar con Carlos Rodríguez haciendo extras en el C.A. Osasuna; después trabajé vendiendo gafas de sol en Sunglass Hut, en Sumitomo Electric Bordnetze, una subcontrata de Volkswagen, como recursos humanos; administrativa en el Baserriberri... un poco de todo. Pero siempre he estado ligada a Catering Cock de una forma u otra en ocasiones puntuales o a tiempo completo, tal y como estoy ahora”.

Diana dice que lleva la hostelería en la sangre. “Mi padre fue el primero en instalar el Hilo Musical en hostelería y muchas veces le acompañaba... no sé, siento que siempre he estado ligada al sector, que lo llevo dentro”.

“No tengo formación como hostelera, me ha ido enseñando el trabajo, la vida, los eventos, al final es lo que he elegido y los trabajos que he ido haciendo o mi formación en Recursos Humanos y Trabajo social también ha ayudado a ser lo que soy ahora”.

Diana trabaja en Catering Cook gestionando eventos, estando en diferentes ferias como Fitur y también se encuentra en la Terraza del Baluarte. “Ahora mismo sigo haciendo un poco de todo: servicio al cliente de camarera, atendiendo a los clientes que solicitan algún evento, dándoles la seguridad que ahora mismo requiere, preparando los presupuestos, dando servicio a los eventos, gestión de personal, gestión comercial. Hace poco la Cámara de Comercio nos decía que yo había conseguido enfocar todo lo que había hecho y englobarlo en mi trabajo”.

Dice Diana que las mujeres van a más en la hostelería. “Recuerdo que cuando iba con mi padre a acompañarle a su trabajo detrás de la barra sólo había hombres. Ahora ya estamos en todos los puestos. Por ejemplo, yo además de gestionar los eventos soy secretaria de la Asociación de Barman de Navarra y soy la community manager de la Federación de Asociaciones de Bartenders a nivel nacional. Desde ahí testeo también que las mujeres cada vez están más detrás de las barras, que aportan ideas que gustan mucho, estamos creciendo”.

¿Su futuro? “Seguir donde estoy ahora: trabajar y hacer lo que me gusta”.

DIANA DÍEZ PEREA
BALUARTEKO TERRAZA, CATERING COOK

"Lana, bizitza, ekitaldiak, irakatsi didate, azkenean horixe aukeratu dut. Egin ditudan lanek eta Giza Baliabideetan eta Gizarte Lanean egin ditudan prestakuntzak ere lagundu dute orain naizena izaten"

Dianak denetarik egin du. "Tahona batean hasi nintzen lanean 18 urterekin, Iruñeko Gobernu Militarraren ondoan, Giza Baliabideak eta Gizarte Lana ikasten ari nintzela. Gero Carlos Rodriguezekin hasi nintzen lanean, K.A. Osasunan estrak egiten; gero eguzkitako betaurrekoak saltzen aritu nintzen Sunglass Huten, Sumitomo Electric Bordnetzen, Volkswagenen azpikontrata batean, giza baliabide gisa; administratiboa Baserriberrin... denetik pixka bat. Baina beti egon naiz Catering Cock-ekin lotuta, era batera edo bestera, noizbehinka edo lanaldi osoan, orain ere nagoen bezala".

Dianak dio ostalaritza odolean daramala. "Nire aita izan zen lehena Ostalaritzan Hari Musikala instalatzen, eta askotan laguntzen nion... ez dakit, beti sektoreari lotuta egon naizela sentitzen dut, barruan daramadala".

"Ez dut prestakuntzarik ostalaritzan, lana, bizitza, ekitaldiak irakatsi didate, azkenean aukeratu dudana da eta egin ditudan lanek edo Giza Baliabideetan eta Gizarte Lanean egin dudan prestakuntzak ere lagundu du orain naizena izaten".

Dianak Catering Cooken lan egiten du ekitaldiak kudeatuz, Fitur bezalako azoketan egonda eta Baluarteko Terrazan ere badago. "Orain ere denetarik egiten dut: bezeroarentzako zerbitzua zerbitzari bezala, ekitaldiren bat eskatzen duten bezeroei arreta ematea, une honetan behar duten segurtasuna ematea, aurrekontuak prestatzea, ekitaldiei zerbitzua ematea, langileen kudeaketa, merkataritza kudeaketa. Duela gutxi, Merkataritza Ganberak esan zigun lortu nuela egin nuen guztia bideratzea eta nire lanean sartzea."

Dianak dio emakumeak gero eta gehiago direla ostalaritzan. "Gogoan dut nire aitarekin lanera joaten nintzenean, barra atzean gizonak baino ez zeudela. Orain postu guztietan gaude. Adibidez, ekitaldiak kudeatzeaz gain, Nafarroako Barman Elkarteko idazkaria naiz eta nazio mailako Bartender Elkarteen Federazioko community managerra naiz. Hortik frogatzen dut, halaber, emakumeak gero eta gehiago daudela barren atzean, asko gustatzen diren ideiak ematen dituztela, eta hazten ari gara".

Bere etorkizuna? "Orain nagoen tokian jarraitu: lan egin eta gustatzen zaidana egin".

Lorea
Luzuriaga Badiola

Edad / Urte: 48 años

Haizea
Luzuriaga Badiola

Edad / Urte: 43 años

Donamariako Benta

Localidad / Herria: Donamaria

LOREA LUZURIAGA BADIOLA Y HAIZEA LUZURIAGA BADIOLA
DONAMARIAKO BENTA

“Si nuestros padres no hubieran montado un restaurante seguramente no hubiéramos sido hosteleras. Tuvimos la oportunidad de cambiar de oficio y decidimos que esta profesión es la que nos gusta, no se nos ocurriría trabajar en nada más.”

Hace 32 años Imanol Luzuriaga y Elixabete Badiola decidieron dejar Donosti y sus trabajos para ir al campo a vivir. Vieron un caserío con dos ríos y un jardín y pensaron que este sería el punto donde empezar una nueva vida. “Nosotras teníamos entonces dieciséis y once años, nos vinimos toda la familia a vivir a Donamaría y abrimos un restaurante”.

Nunca se habían dedicado a la hostelería pero “por el carácter de mis padres, que habían viajado bastante y eran bastante abiertos a probar nuevas cosas y conocer nuevos productos, decidieron que su propuesta tenía que ser diferente, con producto local pero una cocina innovadora hecha con cariño. Y funcionó, porque aquí seguimos”.

El relevo generacional se hizo de forma natural. “Desde pequeñas ayudábamos; bueno, era más que ayudar porque poníamos todas las ganas y horas para hacerlo bien”.

Cuando tocó estudiar Lorea se decantó por el turismo y Haizea por la cocina. “Yo –Lorea- me vine aquí nada más estudiar, con veintitrés años, y Haizea estudió cocina con Luis Irizar, trabajó en Barcelona e Ibiza y volvió para hacerse cargo de la cocina”.

Pero no basta con formarse: “Hemos seguido con el mismo cariño, eso y las ganas de hacerlo bien son importantes; pero somos profesionales, nos hemos preparado y estamos en el día a día para no despistarnos en cómo llevar un negocio. Trabajamos las RRSS, la página web, el producto local... y seguir nuestra línea. Es un proceso de aprendizaje continuo”.

Hablando de mujeres cuentan que “mi madre siempre recuerda que los proveedores preguntaban por el hombre de a la casa, ahora no. Aquí somos cinco mujeres y un hombre y desde luego nosotras nos sentimos igual que cualquier otra persona”.

¿Los peros? “Los horarios hacen que sacrifiques muchas cosas, como la vida social. Y luego cuando tienes hijos los fines de semana no estamos; pero la hostelería ha cambiado y ahora sólo abrimos de noche los sábados, con lo que tenemos tiempo entre semana para compensar, por ejemplo, el no ir al partido de fútbol del sábado. Hoy tenemos la suerte de conciliar mejor, tenemos más calidad de vida”.

No sólo han cambiado los horarios, también el público. “Por las redes Sociales ha llegado mucha gente joven y con la pandemia hemos notado que sube gente de La Ribera. Además, estamos notando que las personas jubiladas vienen ahora entre semana, igual porque se sienten más seguras que en fin de semana”.

LOREA LUZURIAGA BADIOLA Y HAIZEA LUZURIAGA BADIOLA
DONAMARIAKO BENTA

“Gure gurasoek jatetxe bat eduki izan ez balute, seguruenik ez ginatekeen ostalariak izango. Ofizioz aldatzeko aukera izan genuen, eta lanbide hau gustatzen zaigula erabaki genuen, ez zitzaigun beste ezertan lan egitea bururatuko”

Duela 32 urte Imanol Luzuriagak eta Elixabete Badiolak Donostiatik alde egitea erabaki zuten. Baserri bat ikusi zuten, bi ibai eta lorategi batekin, eta pentsatu zuten hau izango zela bizitza berri bat hasteko tokia. “Garai hartan hamasei eta hamaika urte genituen, familia osoa etorri ginen Donamariara bizitzera eta jatetxe bat ireki genuen”.

Inoiz ez ziren ostalaritzan aritu, baina “nire gurasoen izaeragatik, nahikoa bidaiatu baitzuten eta nahiko irekiak baitziren gauza berriak probatzeko eta produktu berriak ezagutzeko, erabaki zuten beren proposamenak desberdina izan behar zuela, bertako produktuekin baina maitasunez egindako sukaldaritza berritzailearekin. Eta funtzionatu zuen, hemen jarraitzen dugulako”.

Belaunaldien arteko erreleboa modu naturalean egin zen. “Txikitatik laguntzen genuen; beno, laguntzea baino gehiago zen, gogo eta ordu guztiak jartzen genituelako ondo egiteko”.

Ikasketetan, Loreak turismoaren alde egin zuen eta Haizeak sukaldearen alde. “Ni — Lorea — ikasi bezain laster etorri nintzen hona, hogeita hiru urterekin, eta Haizeak Luis Irizarrekin ikasi zuen sukaldaritza, Bartzelonan eta Ibizan lan egin zuen eta sukaldaritzaz arduratzeko itzuli zen”.

Baina ez da nahikoa prestakuntza jasotzea: “Maitasun berarekin jarraitu dugu, hori eta ondo egiteko gogoa garrantzitsuak dira; baina profesionalak gara, prestatu gara eta egunerokoan gaude negozio bat nola eraman ez nahasteko. RRSSak lantzen ditugu, web orria, tokiko produktua... eta gure ildoari jarraitu. Etengabeko ikaskuntza prozesu bat da”.

Emakumeei buruz ari garela, “nire amak beti gogoratzen du hornitzaileek etxeko gizonaz galdetzen zutela, orain ez. Hemen bost emakume eta gizon bat gara eta, jakina, gu beste edozein pertsona bezala sentitzen gara”.

Eragozpenak? “Ordutegiek gauza asko sakrifikatzea eragiten dute, gizarte bizitza, adibidez. Eta asteburuetan haurrak dituzunean ez gaude; baina ostalaritza aldatu egin da, eta orain larunbatetan bakarrik irekitzen dugu gauez; beraz, astegunetan, adibidez, larunbateko futbol partidara ez joatea konpentsatzeko denbora izaten dugu. Gaur hobeto uztartzeko zortea dugu, bizi kalitate handiagoa dugu”.

Ordutegiak ez ezik, publikoa ere aldatu da. “Sare Sozialetatik jende gazte asko iritsi da, eta pandemiarekin Erriberako jendea igotzen ari dela nabaritu dugu. Gainera, nabaritzen ari gara.

Eva
Gómez Ullate del Pozo

Edad / Urte: 57 años

Bar Nicolette
Nicolette Taberna

Localidad / Herria: Pamplona / Iruña

EVA GÓMEZ ULLATE DEL POZO
BAR NICOLETTE

"Hemos pasado del punk a la música electrónica y de compartir una cerveza a pedir un gintonic, la noche en Pamplona ha cambiado mucho"

Eva es una de esas personas clave en la noche pamplonesa. Comenzó su andadura hace 37 años y ha pasado por algunos de los bares más emblemáticos de la capital navarra, siempre de ambiente nocturno, un tránsito desde el punk y el rock radical vasco a la música electrónica.

"Empecé bastante joven, justo cuando acabé de estudiar, tenía 20 años. Mi trayectoria comenzó en el Toki y luego cogí el bar el Tut con el que entonces era mi pareja, Rafael Santesteban. Más tarde lo vendimos y trabajé unos años en el Terminal, de donde pasé al Niza y en el año 2000 compramos el Nicolette, en lo que antes era el bar Primi, otro mítico de Pamplona".

Todo un recorrido por los bares más canallas de la ciudad, del rock al punk y de ahí a la música electrónica. "El Toki era un bar de rock y lo sigue siendo, un sitio imprescindible de Pamplona, pero el Tut era un bar punk. Fueron años muy divertidos, éramos muy jóvenes y entonces la ciudad era un hervidero de grupos, de conciertos, pasaban muchas cosas. Por ejemplo, la portada del disco de La Polla Records "Ellos dicen mierda, nosotros decimos amén" son los baños del Tut. La hizo Manolo Gil, un artista que ha trabajado para muchos grupos; puso unos rotuladores en el baño para que la gente pintara cosas y luego hizo un tratamiento de la imagen para la portada del disco". Por el Tut pasaba la gente más divertida de la ciudad, tengo muchos recuerdos, éramos la casa, por ejemplo, de los Tijuana in Blue".

En todos estos años la noche ha cambiado mucho "desde el tipo de música, que ahora es más música electrónica, mientras que antes pinchábamos a los Clash, a Tijuana, a Kortatu o a Barricada; hasta lo que

se consume. Antes la gente yo creo que tenía menos dinero, se compraba una jarra grande de cerveza y se compartía, se bebía kalimotxo... un combinado que era raro, mientras que ahora casi todo son combinados, sobre todo gintonics. También se bebe cerveza, pero cada uno la suya, no es lo mismo".

¿Y el público? "En Nicolette es un público más adulto, pero nosotras también lo somos, así que vamos a la par".

EVA GÓMEZ ULLATE DEL POZO
NICOLETTE TABERNA

"Punketik musika elektronikora pasatu gara, garagardo bat partekatzetik gintonic bat eskatzera, Iruñean gaua asko aldatu da"

Eva gako horietako bat da Iruñeko gauean. Duela 37 urte ekin zion bere ibilbideari, eta Nafarroako hiriburuko taberna esanguratsuenetako batzuetatik igaro da, gau girokoak beti, punketik eta euskal rock erradikaletik musika elektronikora igaroz.

"Nahiko gazte hasi nintzen, justu ikasketak amaitu nituenean, 20 urte nituen. Nire ibilbidea Tokin hasi zen eta gero Tut taberna hartu nuen, garai hartan nire bikotekidea zenarekin, Rafael Santesteban. Geroago saldu egin genuen eta Terminalean lan egin nuen urte batzuetan. Handik Nizara joan nintzen eta 2000. urtean Nicolette erosi genuen, lehen Primi taberna zena, Iruñeko beste taberna mitiko bat".

Ibilbide osoa hiriko tabernarik zitalenetan zehar, rocketik punkera eta hortik musika elektronikora. "Tokia rock taberna bat zen eta hala izaten jarraitzen du, Iruñeko ezinbesteko lekua, baina Tut taberna punka zen. Oso urte dibertigarriak izan ziren, oso gazteak ginen, eta orduan hiria taldeka eta kontzertuz josita zegoen, gauza asko gertatzen ziren. Adibidez, La Polla Records-en diskoaren azala, "Ellos dicen mierda, nosotros decimos amén" Tut-eko bainuak dira. Manolo Gilek egin zuen, talde askorentzat lan egin duen artistak; komunean errotulagailu batzuk jarri zituen jendeak gauzak margotzeko, eta, ondoren, irudiaren tratamendua egin zuen diskoaren azalerako". Hiriko jenderik dibertigarriena pasatzen zen Tut-etik, oroitzapen asko ditut, Tijuana in Blue-ren etxea ginen, adibidez".

Urte guzti hauetan, gaua asko aldatu da "musika motatik, orain musika elektronikoagoa baita; lehen, berriz, Clash, Tijuana, Kortatu edo Barricada ipintzen genituen, eta kontsumitzen dena ere bai. Lehen jendeak uste dut

diru gutxiago zuela, garagardo pitxer handi bat erosi eta partekatu egiten zela, kalimotxoa edaten zela... konbinatu hori arraroa zen, eta orain, berriz, ia dena konbinatua da, gintonicak batez ere. Garagardoa ere edaten da, baina bakoitzak berea, ez da gauza bera".

Eta publikoa? "Nicoletten publiko helduagoa da, baina gu ere bai, beraz, parez pare goaz".

Ana María
Gabás Martínez

Edad / Urte: 55 años

Nerea
Urzainqui Gabás

Edad / Urte: 28 años

Idoia
Urzainqui Gabás

Edad / Urte: 22 años

Restaurante Venta Juan Pito
Benta Juan Pito Jatetxea

Localidad / Herria: Isaba / Izaba (Puerto de Belagua)

ANA MARÍA GABÁS MARTÍNEZ, NEREA URZAINKI GABÁS E IDOIA URZAINKI GABÁS
RESTAURANTE VENTA JUAN PITO

"Yo he hecho la vida aquí y mis hijas también se han criado en la casa, donde ahora trabajamos juntas"

Ana María y sus hijas Idoia y Nerea trabajan en Juan Pito, un lugar emblemático del Pirineo Navarro y posiblemente el establecimiento más antiguo en funcionamiento de la Comunidad Foral.

El bar y el restaurante los abrió la abuela de Ana María, bisabuela de sus hijas, en 1964, pero antes era una Venta donde paraban a descansar y dormir las Golondrinas, las mujeres que iban a Francia, a Mauleón, a confeccionar alpargatas. "Siempre ha sido de nuestra familia, pero no sabemos bien desde cuándo". De hecho, el registro más antiguo que conservan es de 1820, aunque antes de eso ya era de la familia. Estamos hablando de más de dos siglos de historia.

El nombre de la Venta viene de un antepasado que se llamaba Juan. "Juan tocaba un silbato para guiar a la gente, porque suele formarse niebla en el barranco de la Arrakogoiti, por donde llegaba el camino, y de ahí el nombre de Juan Pito".

La familia entera se ha criado en Juan Pito. "Yo he hecho la vida aquí y mis hijas también se han criado en la casa, donde ahora trabajamos juntas". "Nosotras (Idoia y Nerea) desde txikis ya estábamos enredando y a los 16 años empezamos a trabajar".

Nerea de hecho lo tenía claro desde el principio. "A mí me gustaba la cocina y estudié en Pamplona en la escuela de hostelería, tenía claro lo que iba a estudiar". Idoia optó por estudiar ebanistería "aunque también lo tenía claro: quería trabajar en Juan Pito". Cocina y sala son sus responsabilidades respectivas aunque, como dicen "trabajar en familia hace que tu puesto pueda cambiar en cualquier momento por las necesidades".

Además Nerea trabaja con la campaña de Esquí Escolar, un recuso para aprovechar también el invierno.

Su trabajo y su oferta es el mismo desde hace mucho tiempo, aunque algunas cosas sí que han cambiado. Juan Pito no se entendería sin sus migas de pastor, las chuletillas y costillas a la brasa o las alubias, "pero antes venían sobre todo montañeros y era un trabajo de verano y de los puentes, ahora, sobre todo después de la pandemia, viene gente todos los fines de semana, montañeros, pero también turistas, familias, gente de muchas partes". Y otro cambio: desde hace dos años cuentan con una terraza "que ha tenido mucho éxito y ha venido para quedarse".

"Lo que más nos gusta es el contacto con la gente. Tenemos ese contacto con gente de hace muchos años, que vienen, te saludan... nuestra vida está ligada a Juan Pito".

ANA MARÍA GABÁS MARTÍNEZ, NEREA URZAINKI GABÁS ETA IDOIA URZAINKI GABÁS

BENTA JUAN PITO JATETXEA

“Nik hemen egin dut bizitza, eta nire alabak ere etxean hazi dira, eta orain elkarrekin lan egiten dugu”

Ana Mariak eta bere alaba Idoiak eta Nereak Juan Piton lan egiten dute, Nafarroako Pirinioetako leku enblematiko batean, eta ziur aski Foru Komunitatean funtzionatzen duen establezimendurik zaharrenean.

Taberna eta jatetxea Ana Mariaren amonak, bere alaben birramonak, ireki zituen 1964an, baina lehen Benta bat zen, non Ainarak, Frantziara, Mauleonera, abarketak egitera joaten ziren emakumeak, atseden hartzera eta lo egitera gelditzen ziren. “Beti izan da gure familiakoa, baina ez dakigu ondo noiztik”. Izan ere, gordetzen duten erregistrorik zaharrena 1820koa da, nahiz eta hori baino lehen familiarena zen. Bi mende baino gehiagoko historiaz ari gara.

Bentaren izena Juan izeneko arbaso batengandik dator. «Juanek txilibitu bat jotzen zuen jendea gidatzeko, Arrakogoitiko sakanean lainoa sortu ohi delako, eta hortik iristen zen bidea, eta hortik Juan Pitoren izena».

Familia osoa Juan Piton hazi da. Nire bizitza hemen egin dut eta nire alabak ere etxean hazi dira, non orain elkarrekin lan egiten dugun. Gu (Idoia eta Nerea) txikitatik endredatzen ari ginen eta 16 urterekin hasi ginen lanean.

Nereak argi zeukan hasieratik. “Niri sukaldaritza gustatzen zitzaidan eta Iruñean ikasi nuen ostalaritza eskolan, argi nuen zer ikasiko nuen”. Idoiak ebanisteria ikasi zuen, “baina argi zeukan: Juan Piton lan egin nahi zuen”. Sukaldea eta aretoa dagozkien erantzukizunak dira, nahiz eta, familian lan egiteak zure lanpostua edozein unetan alda dezakeen, beharrak direla eta.

Gainera, Nerea Eskola Eskiko kanpainarekin ari da lanean, negua ere aprobetxatzeko asmoz.

Bere lana eta eskaintza aspaldidanik berdinak dira, nahiz eta gauza batzuk aldatu egin diren. Juan Pito ez zen ulertuko artzain apurrak, txuletak eta saiheskiak txingarretan edo babarrunak gabe, “baina lehen mendizaleak etortzen ziren batez ere, eta udako eta zubietako lana zen; orain, pandemiaren ondoren batez ere, jendea etortzen da astebururo, mendizaleak, baina baita turistak, familiak eta alde askotako jendea ere”. Eta beste aldaketa bat: duela bi urtetik hona terraza bat dute, “arrakasta handia izan duena eta geratzeko etorri dena”.

“Gehien gustatzen zaiguna jendearekiko harremana da. Duela urte askotako jendearekin dugu harremana, etortzen direnekin, agurtzen zaituztenekin... gure bizitza Juan Pitorekin lotuta dago”.

FISCHER

Iratxe
Garro Nekotxea

Edad / Urte: 47 años

Gema
Garro Nekotxea

Edad / Urte: 41 años

Aiñari Lojan

Localidad / Herria: Urzainqui / Urzainki

IRATXE GARRO NEKOTXEA Y GEMA GARRO NEKOTXEA
AIÑARI LOJAN

"Con el tiempo fuimos aprendiendo que hay que vivir, tienes que adaptarte y trabajar"

Aiñari significa golondrina en euskera del Roncal, una palabra que recuerda a las mujeres que iban desde Navarra y Aragón a trabajar a Francia para elaborar alpargatas. Lojan mezcla las palabras "dormir" y "comer". Y Aiñari Lojan es la empresa con la que las hermanas Iratxe y Gema Garro Nekotxea regentan su negocio en Urzainki: una cafetería, un albergue, una casa rural, un apartamento y clases de esquí que imparten en la cercana estación de esquí nórdico de Larra Belagua.

Dos hermanas que decidieron volver a su pueblo para desarrollar su trabajo y vivir con sus familias.

"Yo (Iratxe) estudié turismo y empecé a trabajar en la oficina de turismo del valle y en un hotel. Luego ya cogí el albergue de Urzainki. Pedían que quien lo gestionara hablara euskera y cumplíamos ese requisito, de eso han pasado ya veinte años. Empecé sola, pero enseguida llegó Gema". "Lo que hacemos es una temporada de albergue en primavera, verano y otoño y en invierno vamos a la nieve, emigramos como las golondrinas. El albergue en invierno está cerrado salvo para grupos".

Su afán emprendedor les llevó a coger más responsabilidades: "Luego creamos unos apartamentos turísticos, la casa rural que es de mi madre pero la gestionamos nosotras y desde hace seis años la cafetería Las Golondrinas; es una locura porque gestionamos muchas cosas. Cuando hay trabajo estamos a tope y cuando no hay siempre hay cosas que hacer".

Iratxe y Gema compatibilizan su trabajo y su papel de madres. Con dos y tres hijas respectivamente viven como dicen ellas "al revés del mundo". "Tenemos que trabajar cuando nuestras hijas están de ocio, tienes que

apañarte con ellas, intentamos siempre conciliar un poco porque también tienes que atender tu vida familiar, tu vida social... Ahora mis hijas son mayores (Iratxe) y me ayudan. Es verdad que se concilia mejor en un pueblo que en una ciudad, pero también teníamos muy claro por ejemplo que cuando cogimos la cafetería mucha gente no iba a entender nuestros horarios".

En invierno la cafetería abre los fines de semana por las tardes "cuando acabamos las clases de esquí" para dar servicio a las personas que van a la montaña y quieren comer algo al bajar .En verano el servicio empieza con los desayunos muy temprano.

"Con el tiempo fuimos aprendiendo que hay que vivir, tienes que adaptarte y trabajar".

IRATXE GARRO NEKOTXEA ETA GEMA GARRO NEKOTXEA
AIÑARI LOJAN

"Denborarekin ikasi genuen bizi egin behar dela, egokitu eta lan egin behar duzula"

Aiñari hitzak Erronkariko enara esan nahi du euskaraz, Nafarroatik eta Aragoitik Frantziara abarketak egitera lan egitera joaten ziren emakumeak gogora ekartzen dituen hitza. Lojan-ek "lo egin" eta "jan jan" hitzak nahasten ditu. Eta Aiñari Lojan Iratxe eta Gema Garro Nekotxea ahizpek Urzainkin duten negozioaren arduraduna da: kafetegi bat, aterpetxe bat, landetxe bat, apartamentu bat eta eski eskolak ematen dituzte Larra Belaguako eski estazio nordikoan.

Bi ahizpek beren herrira itzultzea erabaki zuten, beren lana egiteko eta familiekin bizitzeko.

"Nik (Iratxe) turismoa ikasi nuen eta bailarako turismo bulegoan eta hotel batean hasi nintzen lanean. Gero Urzainkiko aterpetxea hartu nuen. Kudeatuko zuenak euskaraz hitz egin zezan eskatzen zuten, eta baldintza hori betetzen genuen; hogei urte igaro dira dagoeneko. Bakarrik hasi nintzen, baina berehala iritsi zen Gema". "Udaberri, uda eta udazkenean aterpe denboraldia egiten dugu, eta neguan elurretara joaten gara, enarak bezala emigratzen dugu. Neguan aterpetxea itxita dago, taldeentzat izan ezik".

Ekintzaileak izan ziren eta ardura gehiago hartu zituzten: "Gero apartamentu turistiko batzuk sortu genituen, nire amarena den landetxea, baina guk kudeatzen dugu, eta duela sei urtetik Las Golondrinas kafetegia; erokeria da, gauza asko kudeatzen ditugulako. Lana dagoenean topera gaude, eta ez dagoenean beti dago zer eginik".

Iratxek eta Gemak beren lana eta ama papera uztartzen dituzte. Bi eta hiru alabekin, hurrenez hurren, bizi dira, beraiek dioten bezala, "Munduaren alderantziz". "Gure alabak aisialdian daudenean lan egin behar dugu, haiekin moldatu behar duzu, beti saiatzen gara pixka bat bateratzen, zure familia bizitza, bizitza soziala... ere zaindu behar dituzulako. Orain nire alabak zaharragoak dira (Iratxe) eta lagundu egiten didate. Egia da hobeto uztartzen dela herri batean hiri batean baino, baina oso argi genuen, adibidez, kafetegia hartu genuenean jende askok ez zituela gure ordutegiak ulertuko".

Neguan, kafetegia asteburuetan irekitzen dute arratsaldeetan, "Eski eskolak amaitzen ditugunean", mendira joan eta behera egitean zerbait jan nahi dutenei zerbitzua emateko. Udan, zerbitzua gosariekin hasten da oso goiz.

"Denborarekin ikasi genuen bizi egin behar dela, egokitu eta lan egin behar duzula".

Clara
Fernández Santacruz

Edad / Urte: 68 años

Maite
Fernández Santacruz

Edad / Urte: 60 años

Hostería El Temple

Localidad / Herria: Pamplona / Iruña

CLARA FERNÁNDEZ SANTACRUZ Y MAITE FERNÁNDEZ SANTACRUZ
HOSTERÍA EL TEMPLE

"Tenemos clientes que venían cuando estudiaban empresariales y que más tarde han venido con sus cuadrillas, con sus novios y novias, con sus hijos y ahora con sus nietas y nietos; esto nos emociona de verdad"

Clara tenía catorce años y Maite seis cuando sus padres, Luis y Mercedes, decidieron comprar el, entonces, bar Goñi. "Vivíamos en Alaiza, un pueblo de la provincia de Álava, aunque nacimos en Espronceda. Una tía nuestra se lo propuso a mi padre y nos vinimos toda la familia. Al poco se hizo una gran remodelación del local y de ahí surgió la Hostería El Temple. De eso hace ya cincuenta y cinco años; yo –Clara- empecé a trabajar con catorce años y mi hermana algo después, con dieciocho".

Desde entonces ha habido muchos cambios, tanto en la ciudad como en la oferta del restaurante. "Ha habido tiempos complicados social y políticamente en el Casco Viejo que no hacían nada fácil el trabajo en el bar, con manifestaciones, pelotazos, etc. Por suerte el barrio ha mejorado mucho. Por aquel entonces servíamos mucha caza, tripicallería y el pollo era un plato de lujo; nuestros padres cocinaban fenomenal. Ahora seguimos haciendo cocina tradicional pero más acorde con los tiempos".

En la barra del bar su especialidad son los fritos y, sobre todo, el Moscovita, el más demandando por la clientela. "Tiene mucho nombre y mucho éxito. Lo introdujo Sagrario, una cocinera que trabajó con nosotras. Entonces era un frito más, pero bien por el nombre o por lo que sea acabó siendo nuestro emblema. También este pincho ha ido evolucionando, con distintos quesos y una receta algo distinta de la inicial".

Clara y Maite valoran muy positivamente su trabajo durante todos estos años: "Es muy sacrificado, pero también te da mucho. Tenemos una clientela fantástica, fiel, del barrio y de otros lugares que nos visitan desde hace muchos años, esa fidelidad de la gente hacia nosotras

es lo mejor. Tenemos clientes que ya venían de estudiantes, de empresariales muchos ellos –La Escuela de empresariales estaba muy cerca del establecimiento- y más tarde han venido con sus cuadrillas, con sus novios y novias, con sus hijos y ahora con sus nietos... esto nos emociona de verdad".

¿El secreto de tanto tiempo trabajando en familia? "Hemos conseguido trabajar durante más de cincuenta años sin reñir, y eso que es un trabajo de mucha tensión, de mucha locura. Hay nervios, pero no llega la sangre al río".

CLARA FERNÁNDEZ SANTACRUZ ETA MAITE FERNÁNDEZ SANTACRUZ
HOSTERÍA EL TEMPLE

"Gure jendea enpresa ikasketak egiten ari zenean etortzen zen, eta gero bere lagun koadrilarekin etorri da, bere neska-lagun eta mutil-lagunekin, bere seme-alabekin eta orain bere bilobekin, horrek benetan hunkitzen gaitu"

Clarak hamalau urte zituen eta Maitek sei, gurasoek, Luisek eta Mercedesek, Goñi tabernа erostea erabaki zutenean. "Alaitzan bizi ginen, Arabako probintziako herri batean, baina Esproncedan jaio ginen. Gure izeba batek aitari proposatu zion eta familia osoa etorri ginen. Handik gutxira lokalaren birmoldaketa handi bat egin zen eta hortik El Temple Ostatua sortu zen. Duela berrogeita hamabost urte hasi nintzen horretan; ni – Clara- hamalau urterekin hasi nintzen lanean, eta arreba zertxobait geroago, hemezortzirekin".

Ordutik hona aldaketa asko izan dira, bai hirian eta baita jatetxearen eskaintzan ere. "Gizartean eta politikan garai zailak izan dira Alde Zaharrean, tabernako lana batere erraza egiten ez zutenak: manifestazioak, pilotakadak, etab. Zorionez, auzoa asko hobetu da. Garai hartan ehiza, tripizaileria eta oilaskoa luxuzko platera zen; gure gurasoek primeran prestatzen zuten. Orain sukaldaritza tradizionala egiten jarraitzen dugu, baina garaietara egokituagoa".

Tabernako barran frijituak dira bere espezialitatea eta, batez ere, Moscovita, bezeroek gehien eskatzen dutena. "Izen handia eta arrakasta handia du. Sagrariok barneratu zuen, gurekin lan egin zuen sukaldariak. Orduan beste frijitu bat zen, baina izenagatik edo dena delakoagatik, azkenean gure ikurra izan zen. Pintxo hori ere eboluzionatuz joan da, gazta eta errezeta desberdinekin".

Clarak eta Maitek oso positiboki baloratzen dute urte hauetan guztietan egindako lana: "Oso sakrifikatua da, baina asko ematen dizu. Bezero zoragarriak ditugu, leialak, auzokoak eta aspaldidanik bisitatzen gaituzten beste tokietakoak, jendeak gurekiko duen fideltasun

hori da onena. Bezero batzuk ikasleengandik zetozen, beste asko enpresarialengandik – Enpresa Eskola oso gertu zegoen establezimendutik –, eta geroago etorri dira beren koadrilekin, neska- lagun eta mutil-lagunekin, seme-alabekin eta orain bilobekin... horrek benetan hunkitzen gaitu".

Hainbeste denboraren sekretua familian lanean? "Berrogeita hamar urte baino gehiago lan egin dugu liskarrik gabe, eta hori tentsio handiko lana da, erokeria handikoa. Nerbioak daude, baina odola ez da iristen ibaira".

Idoia
Etxeberria Irigoien

Edad / Urte: 48 años

Albergue de Beintza Orbela
Beintza Orbela Aterpea

Localidad / Herria: Beintza Labaien

IDOIA ETXEBERRIA IRIGOIEN
ALBERGUE DE BEINTZA ORBELA

"Con el tiempo vas haciendo clientes que vuelven a menudo porque se sienten como en casa, y entablas una relación, una amistad"

Idoia estudió cocina en el IES Burlada, lo que todo el mundo conoce como la Escuela de Hostelería. Nada más terminar se puso a los fogones, entre ellos el del bar Toki Ona del barrio de San Juan de Pamplona. "Un bar pequeño con un ambiente muy de barrio, y al que venían muchos taxistas que pasaban el rato jugando al mus. Era un bar de pinchos, especialista en fritos, con un menú pequeño, pero fue donde aprendí a trabajar".

Poco después se unió al proyecto de Mikel Albisu, su compañero sentimental, en la posada y albergue ORBELA, en Beintza-Labaien. "Fue hace ya 22 años y desde entonces soy la cocinera de la posada y albergue".

Beintza-Labaien es un pueblo pequeño, rodeado de montañas y bosques, algo apartado de las rutas turísticas principales. Como dice Idoia "al principio es más difícil, pero con el tiempo vas haciendo clientes que vuelven a menudo porque se sienten como en casa, y entablas una relación, una amistad. Hay quien te hace la reserva de un año para otro".

Como albergue su especialidad son los grupos "de montañeros y escolares, sobre todo de Navarra y País Vasco, con excursiones al monte y salidas a cuevas y herri kirolak; y los fines de semana cuadrillas y familias, la mayoría de grandes ciudades y que buscan desconectar, tranquilidad, estar en la naturaleza".

La cocina es su feudo, un lugar muy importante, porque la clientela termina el día delante de una buena comida casera. "En general, son grupos cerrados, sabemos cuántos son y qué van a comer. En los últimos años las cosas han ido cambiando, con dietas, alergias, intolerancias... ha sido una transformación muy grande,

antes eso apenas se tenía en cuenta. Pero nos gusta hacerlo bien y creemos que todo el mundo se merece comer igual de bien que los demás".

Albóndigas, sopas, croquetas... platos de casa para unos comensales de lo más exigente, "los niños y niñas son muy buenos catadores, y no se conforman con cualquier cosa."

¿Su filosofía? Trabajar lo más posible con producto y comercio local, y dar un toque personal a los platos, por sencillos que sean.

IDOIA ETXEBERRIA IRIGOIEN
BEINTZA ORBELA ATERPEA

“Denbora igaro ahala, bezeroak egiten dituzu, sarritan itzultzen direnak, etxean bezala sentitzen direlako, eta harremana sortzen duzu, adiskidetasuna”

Idoiak Burlata BHIn ikasi zuen sukaldaritza, mundu guztiak Ostalaritza Eskola bezala ezagutzen duena. Bukatu bezain laster, sutegietan jarri zen, besteak beste, Iruñeko Donibane auzoko Toki Ona tabernan. “Taberna txiki bat, auzo girokoa, eta musean jolasten zebiltzan taxilari asko zetozena. Pintxo taberna bat zen, frijituetan aditua, menu txiki batekin, baina han ikasi nuen lan egiten”.

Handik gutxira, Mikel Albisu bere bikotekide sentimentalaren proiektuarekin bat egin zuen, Beintza-Labaiengo ORBELA ostatu eta aterpetxean. “Orain dela 22 urte izan zen, eta ordutik ostatuko eta aterpetxeko sukaldaria naiz”.

Beintza-Labaien mendiz eta basoz inguratutako herri txikia da, ibilbide turistiko nagusietatik aparte dagoena. Idoiak dioen bezala, “hasieran zailagoa da, baina, denborarekin, bezeroak egiten dituzu, sarritan itzultzen direnak, etxean bezala sentitzen direlako, eta harreman bat hasten duzu, adiskidetasun bat. Batzuek urte batetik bestera erreserbatzen zaituzte”.

Aterpetxe gisa, bere espezialitatea taldeak dira “mendizale eta eskola umeen taldeak, batez ere Nafarroakoak eta Euskal Herrikoak, mendira txangoak eta kobazuloetara eta herri kiroletara irteerak egiten dituztenak; eta asteburuetan koadrilak eta familiak, hiri handikoak gehienak, deskonektatzea, lasaitasuna eta naturan egotea bilatzen dutenak”.

Sukaldea bere feudoa da, oso leku garrantzitsua, bezeroek etxeko janari on baten aurrean amaitzen baitute eguna. “Orokorrean, talde itxiak dira, badakigu zenbat diren eta zer jango duten. Azken urteotan gauzak aldatuz joan dira, dietekin, alergiekin, intolerantziekin... oso

eraldaketa handia izan da, lehen hori ez zen ia kontuan hartzen. Baina ondo egitea gustatzen zaigu, eta uste dugu mundu guztiak merezi duela besteek bezain ondo jatea”.

Albondigak, zopak, kroketak... etxeko platerak oso mahaikide zorrotzentzat: “Haurrak oso dastatzaile onak dira, eta ez dira edozerekin konformatzen”.

Bere filosofia? Tokiko produktu eta merkataritzarekin ahalik eta gehien lan egitea, eta platerei ukitu pertsonala ematea, errazak izan arren.

María Ángeles
Ezquer Aznárez

Edad / Urte: 57 años

Casa Rural Catalingarde
Catalingarde Landetxea

Localidad / Herria: Isaba / Izaba

MARÍA ÁNGELES EZQUER AZNÁREZ
CASA RURAL CATALINGARDE

“Desde que era niña estoy acostumbrada a ver gente en casa, para mí era emocionante: venían vestidos diferente, tenían costumbres diferentes”

Isaba siempre ha sido un destino de montañeros y un lugar de paso camino de Francia, por eso la madre de Mª Ángeles decidió abrir su casa y alquilar las habitaciones que estaban vacías. “Desde que era niña estoy acostumbrada a ver gente en casa, para mí era emocionante: venían vestidos diferente, tenían costumbres diferentes”.

A primeros de los noventa, cuando el Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra empezó a organizar un poco el sector, se formó en Roncal Salazar la primera asociación de Casas Rurales. “Mi madre entró como socia y desde entonces se fue profesionalizando el sector, fue un cambio muy importante que también cambió los pueblos de Navarra, las posibilidades que había para ganarse la vida”.

“Al principio sólo existían las casas rurales por habitaciones, ahora la mayoría son casas enteras, quedan pocas de habitaciones como la nuestra, aunque también hemos tenido que adaptarnos, ahora las habitaciones son con baño, servimos desayunos y con el tema del Covid también estamos dando alguna cena”.

Dice Mª Ángeles que el turismo es parte del futuro de los pueblos “pero lo bueno sería que no solo dependiera del turismo. Antes había ganaderías, explotación forestal, otras posibilidades de salir adelante.”

En 2002 se hizo cargo junto con su hermana Ana Rosa del negocio familiar y desde entonces han cambiado mucho las cosas. “Antes venían sobre todo del País Vasco y montañeros, ahora es mucho más variado, de otras procedencias, vienen familias y se mantiene durante todo el año, aunque a veces hay aglomeraciones, demasiadas, y eso hay que controlar; no tanto por las

casas rurales o los hoteles como por las auto-caravanas y furgonetas”.

Entre los recursos del valle está también la nieve. Mª ángeles es profesora de esquí durante el invierno, una actividad que ayuda a complementar el trabajo en la casa rural. Se queja, eso sí, de cómo han transcurrido los dos últimos años: “hemos trabajado muy poco, pero esperamos que se vaya recuperando y se trabaje mejor”.

No piensa en un relevo generacional. “Cuando nos jubilemos nos quedaremos aquí, es mi casa, donde tengo todos mis recuerdos y donde han vivido mis antepasados. He nacido aquí”.

MARÍA ÁNGELES EZQUER AZNÁREZ
CATALINGARDE LANDETXEA

"Haurra nintzenetik jendea etxean ikustera ohituta nago, niretzat zirraragarria zen: desberdin jantzita zetozen, ohitura desberdinak zituzten"

Izaba beti izan da mendizaleen helmuga eta Frantziarako bidean pasabide, horregatik Mª Angelesen amak etxea ireki eta hutsik zeuden gelak alokatzea erabaki zuen. "Haurra nintzenetik jendea etxean ikustera ohituta nago, niretzat zirraragarria zen: desberdin jantzita zetozen, ohitura desberdinak zituzten".

Laurogeita hamarreko hamarkadaren hasieran, Nafarroako Gobernuko Turismo Saila sektorea pixka bat antolatzen hasi zenean, Erronkari Zaraitzun Landa Etxeen lehen elkartea sortu zen. "Nire ama bazkide gisa sartu zen, eta, ordutik, sektorea profesionalizatzen joan zen; oso aldaketa garrantzitsua izan zen, eta Nafarroako herriak ere aldatu ziren, bizimodua ateratzeko zeuden aukerak, alegia".

"Hasieran, logelakako alokairuko landetxeak bakarrik zeuden, orain gehienak etxe osoak dira, gurea bezalako logela erakoa gutxi geratzen dira, baina egokitu ere egin behar izan dugu, orain logelak bainugelarekin daude, gosariak zerbitzatzen ditugu eta Covidaren gaiarekin ere afariren bat ematen ari gara".

Mª Angelesek dio turismoa herrien etorkizunaren zati bat dela, "baina onena litzateke turismoaren mende ez egotea. Lehen abeltzaintzak zeuden, baso ustiapenak, aurrera ateratzeko beste aukera batzuk".

2002an Ana Rosa arrebarekin batera familiaren negozioaren ardura hartu zuen eta ordutik gauzak asko aldatu dira. "Lehen, batez ere Euskal Herritik zetozen eta mendizaleak, orain askoz ere anitzagoa da, beste jatorri batzuetatik datoz familiak eta urte osoan mantentzen da, nahiz eta batzuetan pilaketak izaten diren, gehiegi, eta hori kontrolatu egin behar da; ez hainbeste landetxe edo hoteletan, baizik eta auto karabanetan eta furgonetetan".

Ibarreko baliabideen artean elurra ere badago. Mª ángeles neguan eski irakaslea da, landetxeko lana osatzen laguntzen duen jarduera. Hori bai, kexu da azken bi urteak nola igaro diren ikusita: "oso lan gutxi egin dugu, baina espero dugu berreskuratzen joatea eta hobeto lan egitea".

Ez du belaunaldi erreleboan pentsatzen. "Erretiroa hartzen dugunean, hemen geratuko gara, nire etxea da, nire oroitzapen guztiak dauzkat eta nire arbasoak bertan bizi izan dira. Hemen jaioa naiz".

María Ángeles
Rodríguez Reta

Edad / Urte: 61 años

Hotel El Castillo
El Castillo Hotela

Localidad / Herria: Larraga

MARÍA ÁNGELES RODRÍGUEZ RETA
HOTEL EL CASTILLO

"Tengo un trabajo bonito, que me aporta. Ese trato con la gente de otras culturas, lugares... para mi tener un hotel es una apertura al mundo"

María Ángeles empezó en hostelería por casualidad, como muchas otras personas de este sector. "Teníamos un negocio que no funcionó y decidimos, mi marido y yo, abrir en Larraga un bar restaurante, yo tenía 29 años". Allí estuvieron un tiempo, pero un giro del destino les llevó a regentar una discoteca en Las Palmas: "nos fuimos de vacaciones, estábamos un poco cansados y habíamos cogido a unas chicas para que levaran el bar; una vez allí vimos una discoteca en venta y sin pensarlo mucho, fue un poco locura, la compramos".

La aventura duró un año. "Nos entró la islitis, estábamos como encerrados y mis hijos eran adolescentes, no querían vivir ahí". La suerte llamó a su puerta en ese momento, "vino un señor que decía que necesitaba comprar la discoteca, era el momento justo, así que la vendimos, cogimos el dinero y nos volvimos a casa".

A su regreso cogieron un bar de noche en Estella mientras decidían qué hacer. "Teníamos un terreno en Larraga y yo quería hacer algo ahí. Pensamos muchas cosas, desde hacer simplemente una casa a montar una bolera, pero al final terminó siendo un hotel, El Castillo de Larraga, donde seguimos".

El cambio no fue sencillo "no tanto por gestionar el negocio como por el trato con la gente, cambia muchísimo como se interacciona en un bar o una discoteca a cómo se hace en un hotel, tienes que medir más, implica un saber estar".

Otro aspecto que cambió con el hotel es la implicación en el negocio. "Pensábamos que iba a ser más relajado pero cuando tienes un bar cierras la persiana y te vas a casa, sin embargo en un hotel rural no te puedes desvincular tan fácil. Eres más dependiente, pero es un trabajo bonito, te aporta más a la vida. Ese trato con la gente, de otras culturas, lugares... para mi tener un hotel es una apertura al mundo".

En cuanto al papel de la mujer en la hostelería para María Ángeles "es imprescindible, en la hostelería y en todo y ha evolucionado mucho: cuando teníamos nuestro primer bar si cotizaba el marido cubría a la mujer, pero te quedabas sin cotizar. Además te tenías que hacer cargo de los hijos, de la personas mayores de la familia... Nos hemos comido muchas horas y muchas veces de forma invisible, hemos hecho siempre mucho trabajo en la sombra".

Además de hostelera María Ángeles es presidenta de ANAPEH. "Entré en la Junta y cuando se fue el anterior presidente me presenté yo y fui elegida presidenta, hace ya casi siete años".

Para ella "el papel de presidenta va en función del equipo y el equipo que hay en ANAPEH y la Junta es espectacular, hemos hecho un conjunto que a mí me parece impresionante. Son gente que lucha de verdad, comprometida, que están donde deben estar. No se les puede pedir más, y me refiero tanto las personas que trabajan en la Asociación como a la Junta, que es muy activa y se presta a todo".

MARÍA ÁNGELES RODRÍGUEZ RETA
EL CASTILLO HOTELA

"Lan polita dut, eta horrek ekarpena egiten dit. Beste kultura, leku batzuetako jendearekin tratua egitea... niretzat hotel bat izatea, mundura irekitzea da"

María Ángeles kasualitatez hasi zen ostalaritzan, sektore horretako beste pertsona asko bezala. "Funtzionatu ez zuen negozio bat genuen, eta senarrak eta biok erabaki genuen Larragan jatetxe bat irekitzea, nik 29 urte nituen". Han egon ziren denbora batez, baina patuaren bira batek Las Palmasen diskoteka bat gobernatzera eraman zituen: "Oporretan joan ginen, nekatu samar geunden eta neska batzuk hartu genituen taberna altxa zezaten; behin han diskoteka bat ikusi genuen salgai, eta asko pentsatu gabe, erokeria bat izan zen, erosi egin genuen".

Abenturak urtebete iraun zuen. "Islitisa sartu zitzaigun, giltzapetuta geunden eta nire semeak nerabeak ziren, ez zuten han bizi nahi·. Une hartan, zorteak atea jo zion, "diskoteka erosi behar zuela zioen gizon bat etorri zen, une egokia zen, beraz, saldu egin genuen, dirua hartu eta etxera itzuli ginen".

Itzuli zirenean, Lizarran gaueko taberna bat hartu zuten, zer egin erabakitzen zuten bitartean. "Larragan lur sail bat genuen eta nik zerbait egin nahi nuen han. Gauza asko pentsatu genituen, etxe bat egitetik bolatoki bat muntatzera, baina azkenean hotel bat izan zen, Larragako El Castillo delakoa, eta han jarraitzen dugu".

Aldaketa ez zen erraza izan, "ez hainbeste negozioa kudeatzeagatik, baizik eta jendearekiko tratuagatik, asko aldatzen da taberna edo diskoteka batean hotel batean egiten den moduari eragiten zaion bezala, gehiago neurtu behar duzu, egoten jakitea dakar".

Hotelarekin aldatu zen beste alderdi bat negozioan inplikatzea izan zen. "Uste genuen lasaiagoa izango zela, baina taberna bat duzunean pertsiana itxi eta etxera joaten zara, baina landa hotel batean ezin zara hain erraz aldendu. Mendekotasun handiagoa duzu, baina lan polita da, bizitzari ekarpen handiagoa egiten dio. Beste kultura, leku batzuetako

jendearekin tratua egitea…niretzat hotel bat izatea, mundura irekitzea da".

Emakumeak ostalaritzan duen paperari dagokionez, Maria Angelesentzat "ezinbestekoa da ostalaritzan eta gauza guztietan, eta bilakaera handia izan du: gure lehen taberna genuenean, senarrak kotizatzen bazuen, emakumea babesten zuen, baina kotizatu gabe geratzen zinen. Gainera, zure gain hartu behar zenituen seme-alabak, familiako adinekoak... Ordu asko eta askotan modu ikusezinean jan dugu elkar, lan handia egin dugu beti itzalean".

Maria Angeles ostalaria izateaz gain, ANAPEHko lehendakaria ere bada. " Batzordean sartu nintzen eta aurreko lehendakaria joan zenean, ni aurkeztu nintzen eta lehendakari hautatu ninduten, duela ia zazpi urte".

Berarentzat, "lehendakariaren papera taldearen eta ANAPEHen dagoen taldearen araberakoa da, eta Batzarra ikusgarria da, niri ikaragarria iruditzen zaidan multzoa egin dugu. Benetako borroka egiten duten pertsonak dira, konprometituak, egon behar duten tokian daudenak. Ezin

María Jesús
Ayestarán Oquiñena

Edad / Urte: 52 años

Hotel Ayestarán
Ayestarán Hotela

Localidad / Herria: Lekunberri

MARÍA JESÚS AYESTARÁN OQUIÑENA
HOTEL AYESTARÁN

"Muchos clientes que llevan varias generaciones viniendo a nuestra casa y son parte de la familia, hemos ido a sus bodas y a sus funerales y han venido a los nuestros, el hotel es algo vivo"

El hotel Ayestarán abrió sus puertas en 1912, hace 110 años, de la mano de los abuelos de María Jesús y ha seguido en manos de la familia hasta ahora, tres generaciones después, con la cuarta de camino: "Siempre ha habido vocación de continuar con el negocio, hemos nacido aquí y hemos ayudado en casa desde pequeños, también la cuarta generación que ya está echando una mano, aunque son muy jóvenes y todavía es pronto para saber si continuarán".

En el caso de María Jesús es además vocacional: "yo vivo, siento el hotel".

Son muchos años de actividad en los que no sólo la familia sigue en el establecimiento "también muchos clientes que llevan varias generaciones viniendo a nuestra casa y son parte de la familia, hemos ido a sus bodas y a sus funerales y han venido a los nuestros, el hotel es algo vivo".

Sus recuerdos se remontan a su infancia, cuando de pequeñas sus padres les mandaban a recoger papeles del jardín o a hacer pequeños trabajos que les iban metiendo en el negocio, hasta coger las riendas "muy poco a poco". Siempre apoyada por mi familia y mis hermanos, que trabajan conmigo dándole vida a un edificio de piedra centenario.

Podría decirse que el Ayestarán es un hotel tradicional, pero no tanto. "Hemos mantenido muchas cosas, por ejemplo platos del restaurante que nuestros clientes tienen en su memoria y después de estar viniendo veinte, treinta, cincuenta años quieren volver a probar y rememorar otros tiempos". Lo que sí han cambiado son las estancias, "antes los veraneos eran muy largos y

podías mantenerte todo el año. Ahora no es así, hay vacaciones semanales, de cuatro días, de fin de semana". Otro cambio importante han sido las nuevas tecnologías "nos hemos tenido que actualizar constantemente. Lo que has podido estudiar no tiene nada que ver con lo que ahora se demanda y se pide, sobre todo en la forma de transmitir."

Cuentan además con una bonita iniciativa, los "Misterios": "los empezamos porque con el centenario nos vestimos de época, el pueblo colaboró, volvimos a aquella época y pensamos en preparar unos misterios, escritos y adaptados a un escenario que ya teníamos: el hotel. Se trata de un juego en el que las personas que se alojan aquí tienen que desentrañar un asesinato. El primero lo hizo un guionista de teatro y a partir de ahí hemos ido creando una trama mezclada con la historia del hotel".

¿Su filosofía? "Nosotros siempre tiramos para adelante, confiando en nuestro trabajo".

MARÍA JESÚS AYESTARÁN OQUIÑENA
AYESTARÁN HOTELA

"Bezero askok belaunaldi batzuk daramatzate gure etxera etortzen, eta familiako kide dira; haien ezkontzetara eta hiletetara joan gara, eta gureetara etorri dira; hotela gauza bizia da"

Ayestaran hotela 1912an ireki zuten, duela 110 urte, Maria Jesusen aitona-amonen eskutik, eta familiaren eskuetan jarraitu du orain arte, hiru belaunaldi geroago, laugarren bidea eginez: "Beti egon da negozioarekin jarraitzeko bokazioa, hemen jaio gara eta etxean txikitatik lagundu dugu, baita dagoeneko laguntza ematen ari den laugarren belaunaldia ere, nahiz eta oso gazteak diren eta oraindik goiz den jakiteko jarraituko duten".

Maria Jesusen kasuan, gainera, bokaziozkoa da: "Ni bizi naiz, hotela sentitzen dut".

Urte askotako jardueran, familiak ez ezik, establezimenduan ere jarraitzen du "bezero askok hainbat belaunaldi daramatzate gure etxera etortzen eta familiako kide dira, haien ezkontzetara eta hiletetara joan gara eta gureetara etorri dira, hotela gauza bizia da".

Bere oroitzapenak haurtzarotik datoz, txikitan gurasoek lorategiko paperak biltzera edo lan txikiak egitera bidaltzen zintuzten negozioan sartzen joateko, gidaritza "oso pixkanaka" hartu arte. Beti nire familia eta nire anai-arrebeen babesarekin, nirekin egiten dute lan, mendeurreneko harrizko eraikin bati bizia emanez.

Esan liteke Ayestarán hotel tradizionala dela, baina ez hainbeste. "Gauza asko mantendu ditugu, gure bezeroek gogoan dituzten jatetxeko platerak adibidez, eta hogei, hogeita hamar, berrogeita hamar urte etorri ondoren, beste garai batzuk probatu eta gogoratu nahi dituzte". Egonaldiak aldatu dira, "lehen udak oso luzeak ziren eta urte osoan iraun zenezakeen. Orain ez da horrela, asteko oporrak daude, lau egunekoak, astebukoak". Beste aldaketa garrantzitsu bat teknologia berriak izan dira, "etengabe eguneratu behar izan gara. Ikasi duzunak ez du zerikusirik orain eskatzen denarekin, batez ere transmititzeko moduan".

Gainera, ekimen polita dute: "Misterioak": "mendeurrenarekin batera garaiaz jantzi, herriak lagundu, garai hartara itzuli eta misterio batzuk prestatzea pentsatu genuen, idatziak eta lehendik genuen agertoki batera egokituak: hotelera. Joko horretan, hemen ostatu hartzen duten pertsonek hilketa bat argitu behar dute. Lehenengoa antzerki-gidoilari batek egin zuen, eta hortik aurrera, hotelaren historiarekin nahastutako trama bat sortu dugu".

Bere filosofia? "Guk aurrera egiten dugu beti, gure lanean konfiantza izanez".

Maritxu
Erbiti Beloki

Edad / Urte: 55 años

Herriko Ostatua

Localidad / Herria: Etxaleku

MARITXU ERBITI BELOKI
HERRIKO OSTATUA

“Empecé para probar y ya son 15 años, estoy encantadísima en mi pueblo y totalmente enganchada”

Maritxu regenta junto a su pareja la taberna de Etxaleku, la Herriko Ostatua, un trabajo al que en principio nunca pensó dedicarse. “Yo la verdad es que empecé de casualidad. Soy de Etxaleku, donde ha habido taberna de toda la vida. Soy administrativo, me dedicaba a otras cosas, pero los últimos que llevaban la taberna iban a dejarla, me preguntaron si me interesaba y en ese momento estaba en un periodo de mi vida en que necesitaba un cambio y dije ¿pues igual...?”.

Dijo sí, era 2007. “Empecé sin saber muy bien cómo llevarlo, pero hice cursos y para la cocina me ayudó mi ama, que me ha enseñado sobre todo a cocinar las cosas de casa, hago comida tradicional, como si fuera para mí”, una oferta en la que también caben chuletones. “Empecé para probar y ya son 15 años, estoy encantadísima en mi pueblo y totalmente enganchada”.

Uno de sus puntos fuertes es su parque de animales y su terraza, un lugar, tranquilo, fantástico con bonitas vistas que han adecuado para disfrute de los más peques. “Había una huerta, es una casa con una terraza preciosa con unas vistas maravillosas. Mi marido, que le encantan los animales, dijo ¿por qué no quitamos la huerta –tenemos otra en casa de la ama- y ponemos un parque con animales para que jueguen los niños? Ahora hay un montón de animales y tenemos también un poni con una carreta que ponemos en primavera y verano para pasear con los niños”.

Los últimos años de pandemia han sido de incertidumbre y desazón. “He ido como un barco a la deriva. Al principio, con el primer cierre pensé ¡qué bien tres meses de vacaciones! pero luego cada vez peor,

una sensación de injusticia, lo hemos llevado muy mal. Ahora poco a poco se va resolviendo y estoy con muchas ganas de que se normalice todo. Yo soy bastante optimista, espero que de aquí en adelante vaya todo bien”.

MARITXU ERBITI BELOKI
HERRIKO OSTATUA

“Probatzeko hasi nintzen, eta 15 urte dira jada. Oso pozik nago nire herrian, eta erabat lotuta”

Maritxuk, bere bikotekidearekin batera, Etxalekuko taberna, Herriko Ostatua, gobernatzen du, lan horretan aritzea ez zuen inoiz pentsatu. “Ni, egia esan, kasualitatez hasi nintzen. Etxalekukoa naiz, eta bertan betidanik taberna egon da. Administraria naiz, beste gauza batzuetan aritzen nintzen, baina taberna zeramaten azkenek utzi egingo zuten, ea interesatzen zitzaidan galdetu zidaten, eta une horretan nire bizitzako garai batean nengoen, aldaketa bat behar nuen, eta esan nuen: ba, agian...?”

Bai esan zuen, 2007a zen. “Nola eraman oso ondo jakin gabe hasi nintzen, baina ikastaroak egin nituen eta sukaldaritzarako nire amak lagundu zidan, batez ere etxeko gauzak prestatzen irakatsi dit, janari tradizionala egiten dut, niretzat balitz bezala”, eta eskaintza horretan txuletoiak ere sartzen dira. “Probatzeko hasi nintzen, eta 15 urte dira jada. Oso pozik nago nire herrian, eta erabat lotuta”.

Bere indarguneetako bat bere animalia parkea eta terraza dira, leku lasai, zoragarria, txikienen gozamenerako egokiak izan diren ikuspegi ederrekin. “Baratze bat zegoen, terraza eder bat duen etxe bat da, ikuspegi zoragarriekin. Nire senarrak, animaliak maite baititu, esan zuen: zergatik ez dugu baratzea kentzen – amaren etxean beste bat dugu – Eea animaliekin parke bat jartzen dugu haurrek jolas dezaten? Orain animalia asko daude, eta poni bat ere badugu, udaberrian eta udan jartzen dugun gurdi batekin, haurrekin paseatzeko.”

Pandemiaren azken urteak ziurgabetasuna eta egonezina izan dira. “Jitoan doan ontzi bat bezala joan naiz. Hasieran, lehenengo itxierarekin, pentsatu nuen,

zein ongi hiru hilabeteko oporrak! Baina gero eta okerrago, bidegabekeria sentsazio bat, oso gaizki eraman dugu. Orain pixkanaka konpontzen ari da, eta dena normalizatzeko gogo biziz nago. Ni nahiko baikorra naiz, espero dut hemendik aurrera dena ondo joatea”.

Mirentxu
Goienetxe Irigoien

Edad / Urte: 50 años

Apartamentos Turísticos Tresanea
Tresanea Apartamentu Turistikoak

Localidad / Herria: Ituren

MIRENTXU GOIENETXE IRIGOIEN
APARTAMENTOS TURÍSTICOS TRESANEA

“No sé si es la necesidad que tenemos de salir, pero últimamente viene gente durante todo el año, no es sólo verano, los puentes o semana Santa”

Mitentxu sabe qué es trabajar en hostelería desde muy joven, desde los 18 años, cuando se puso detrás de la barra del el bar Txokoto de Elizondo. “Estuve seis años allí, fue una buena experiencia, había un ambiente muy cercano. Conocías a cada persona que entraba por la puerta, sabías qué vino quería tomar, incluso en qué tipo de vaso”.

Tras esa experiencia se apartó de la hostelería y y durante 20 años ha ejercido Trabajo social en Centros de Salud de Navarra y consulta terapéutica en un gabinete privado.

Pero su conexión hostelera no se rompió del todo. “Mi madre tenía una casa rural en Amaiur que, con la llegada de la pandemia, decide cerrar. Por otro lado, desde 2012, fecha en la que se inauguran los apartamentos Tresanea en Ituren, siendo mi marido socio inicial, colaboro en turnos del bar. Por diferentes circunstancias en 2019 nos quedamos con la propiedad, volviendo a la hostelería, esta vez como propietaria y trabajadora”.

Hacerse cargo de un alojamiento turístico justo al inicio de la pandemia conllevó tener que hacer cambios para adecuarse a la situación “como dejar la estancia mínima en una noche en vez de dos”. También varió la procedencia de los turistas, “hasta la pandemia venía gente principalmente de Cataluña, Alicante, Madrid, personas que buscaban el fresquito que no tienen en su lugar de residencia, pero durante este tiempo se ha sumado además gente de Zaragoza, La Rioja y Navarra”.

“Vamos ganando clientela poco a poco aconsejada por familiares o amigos que han estado en los apartamentos; también gracias a la gran labor que se realiza en la

Asociación Baztán Bidasoa, de la que somos socios y a la página del Valle de Baztán”.

Otra consecuencia de los tiempos que vivimos es la desestacionalización. “No sé si es la necesidad que tenemos de salir, pero últimamente viene gente durante todo el año, no es sólo verano, los puentes o semana Santa”.

Tresanea son 9 apartamentos con distintas capacidades, para dos y/o cuatro personas. En la planta baja hay un bar restaurante abierto tanto para las personas que no están alojadas como para las alojadas a las que, si lo desean, se les puede servir el desayuno, la comida o la cena en el apartamento. “Actualmente Óscar, con gran trayectoria profesional en los fogones, es quien gestiona el bar restaurante”.

¿Cómo ve el futuro? “Viendo la respuesta de la gente, que nos dice lo agusto que han estado, eso te da mucha energía, pero el futuro va a depender de la situación económica, si las cosas van bien pensamos que el futuro puede ser bueno”.

MIRENTXU GOIENETXE IRIGOIEN
TRESANEA APARTAMENTU TURISTIKOAK

“Ez dakit ateratzeko beharra den, baina azken aldian jendea urte osoan etortzen da, ez da uda bakarrik, zubiak edo Aste Santua”

Mitentxuk oso gaztetatik daki zer den ostalaritzan lan egitea, 18 urte zituenetik, Elizondoko Txokoto tabernako barraren atzean jarri zenetik. “Sei urte eman nituen han, esperientzia ona izan zen, oso giro hurbila zegoen. Ezagutzen zenuen atetik sartzen zen pertsona bakoitza, bazenekien zer ardo hartu nahi zuen, baita zer edalontzi motatan ere.”

Esperientzia horren ondoren ostalaritzatik aldendu zen eta 20 urtez Gizarte Lanean aritu da Nafarroako Osasun Zentroetan eta kontsulta terapeutikoa kabinete pribatu batean.

Baina bere ostalaritza harremana ez zen erabat hautsi. “Nire amak landetxe bat zuen Amaiurren, eta, pandemia iristean, ixtea erabaki zuen. Bestalde, 2012tik, Iturengo Tresanea apartamentuak inauguratu zirenetik, nire senarra hasierako bazkidea izanik, tabernako txandetan laguntzen zuen. Hainbat arrazoirengatik, 2019an jabetzarekin egin ginen, eta ostalaritzara itzuli ginen, oraingoan jabe eta langile gisa”.

Pandemiaren hasieran ostatu turistiko bat hartzearen ondorioz, aldaketak egin behar izan ziren egoera horretara egokitzeko, “hala nola gutxieneko egonaldia gau batean uztea, eta ez bitan”. Turisten jatorria ere aldatu egin zen; “pandemia arte, batez ere Kataluniatik, Alacantetik eta Madrildik etortzen zen jendea, beren bizilekuan ez zuten freskoaren bila zebiltzan pertsonak, baina denbora horretan Zaragozako, Errioxako eta Nafarroako jendea ere batu da”.

“Pixkanaka bezeroak irabazten ari gara, apartamentuetan egon diren senide edo lagunek gomendatuta; baita Baztan Bidasoa Elkartean egiten den lan handiari esker ere, bertako bazkide baikara, eta Baztan Bailarako orrialdeari esker.”

Bizi dugun garaiaren beste ondorio bat desestazionalizazioa da. “Ez dakit ateratzeko beharra den, baina azken aldian jendea urte osoan etortzen da, ez da uda bakarrik, zubiak edo Aste Santua”.

Tresanea 9 apartamentu dira, bi eta/edo lau lagunentzat. Beheko solairuan taberna jatetxe bat dago, bai ostatu hartu ez dutenentzat, bai ostatu hartu dutenentzat, nahi izanez gero gosaria, bazkaria edo afaria apartamentuan zerbitzatu ahal zaie. “Gaur egun, Oscarrek ibilbide profesional handia du sutegietan, eta berak kudeatzen du taberna jatetxea”.

Nola ikusten duzu etorkizuna? “Jendearen erantzuna ikusita, zein gustura ibili diren esaten baitigu, horrek energia asko ematen dizu, baina etorkizuna egoera ekonomikoaren araberakoa izango da; gauzak ondo badoaz, etorkizuna ona izan daitekeela pentsatzen dugu”.

Rosa
Galán Calero

Edad / Urte: 49 años

Chez Belagua

Localidad / Herria: Pamplona / Iruña

ROSA GALÁN CALERO
CHEZ BELAGUA

"Llevo 33 años trabajando en hostelería y he podido ver la evolución que hemos hecho las mujeres. Cuando empecé la anterior generación ya estaba dando pasos y ahora puedo decir que el cambio es brutal"

Rosa comenzó a trabajar siendo muy joven, con sólo 16 años. "Mi primer trabajo fue en una tasca en Cizur, los fines de semana. Era muy muy joven y lo cogí por ganar algún dinero mientras estudiaba, pero me enganché, vi que era a lo que quería dedicarme y me quedé en esta profesión para siempre".

"Tenía una verdadera inquietud por este trabajo, por formarme. Fui pasando por muchos sitios, aprendiendo al principio de manera autodidacta, pero teniendo claro que era un mundo en el que se podía crecer. Cuando consideras un trabajo como tu verdadera profesión pones en él toda tu energía".

Su labor en hostelería ha estado siempre en la atención al público, como camarera y como jefa de sala, trabajos en los que "puedes hacer las cosas con muchísimo gusto, dedicación, cariño". "La hostelería es un trabajo que si tienes inquietud te permite ser muy polivalente: desarrollar trabajo en la cocina, en barra, en sala. Cuando te toca ya ser responsable de un equipo, supervisar, los conocimientos son muy importantes. Cuando tienes que exigir, que dar alma a tu negocio, desde la cocina a la sala todo esto es importante".

Rosa apostó por la formación en el mundo del vino, "ser sumiller ha hecho que pueda aportar algo diferente al negocio". Tras once años al frente de la sala en Chez Belagua piensa que su relación con el vino da un plus a su trabajo: "Empecé por querer dar a los clientes otro tipo de vinos, de pequeños productores, cosas pocos conocidas y acercar el vino a Pamplona, creo que lo hemos conseguido. Con vinos accesibles que nos son prohibitivos y súper bien elaborados".

También sabe qué significa ser mujer en hostelería. "Llevo 33 años trabajando en hostelería y he podido ver la evolución que se ha dado en este sentido. Cuando empecé la anterior generación ya estaba dando pasos y ahora puedo decir que el cambio es brutal. Hemos pasado de trabajar sin contrato, sin vacaciones, casi sin un día de fiesta, de cobrar menos una camarera que un camarero... he vivido todo eso".

ROSA GALÁN CALERO
CHEZ BELAGUA

"33 urte daramatzat ostalaritzan lanean, eta emakumeok izan dugun bilakaera ikusi ahal izan dut. Aurreko belaunaldia hasi nintzenean pausoak ematen ari nintzen, eta orain esan dezaket aldaketa izugarria dela"

Rosa oso gazte zela hasi zen lanean, 16 urte besterik ez zituela. "Nire lehen lana Zizurko taberna batean izan zen, asteburuetan. Oso gaztea nintzen eta ikasten ari nintzela diru pixka bat irabazteagatik harrapatu nuen, baina lotu egin nintzen, horretan aritu nahi nuela ikusi nuen, eta lanbide honetan geratu nintzen betiko".

"Benetako interesa nuen lan honetan, prestakuntzan. Leku askotatik igaro nintzen, hasieran modu autodidaktan ikasiz, baina argi izanda mundu horretan hazteko aukera zegoela. Lan bat zure benetako lanbidetzat hartzen duzunean, zure energia guztia jartzen duzu bertan."

Ostalaritzan, beti egon da jendearen arretan, zerbitzari gisa eta aretoko buru gisa. Lan horietan," gauzak gustu, dedikazio eta maitasun handiz egin ditzakezu". "Ostalaritza oso balioaniztuna izateko aukera ematen dizun lana da: sukaldean, barran, aretoan lan egitea. Talde baten arduradun izatea eta gainbegiratzea dagokizunean, ezagutzak oso garrantzitsuak dira. Eskatu behar duzunean, zure negozioari arima eman behar diozunean, sukaldetik aretora, hori guztia garrantzitsua da."

Rosak ardoaren munduko prestakuntzaren aldeko apustua egin zuen, "Sommelier izateak negozioari ekarpen desberdina egitea eragin du". Hamaika urtez Chez Belaguako aretoaren aurrean egon ondoren, uste du ardoarekin duen harremanak plus bat ematen diola bere lanari: "Bezeroei beste ardo mota batzuk, ekoizle txikiak eta gauza gutxi ezagunak eman nahi nizkielako hasi nintzen, eta ardoa Iruñera hurbildu genuen, uste dut lortu dugula. Ardo eskuragarriekin, debekagarriak eta oso ondo egindakoak".

Ostalaritzan emakume izateak zer esan nahi duen ere badaki. "33 urte daramatzat ostalaritzan lanean, eta ildo horretan izan den bilakaera ikusi ahal izan dut. Aurreko belaunaldia hasi nintzenean pausoak ematen ari nintzen eta orain aldaketa izugarria dela esan dezaket. Kontraturik gabe, oporrik gabe, ia jaiegunik gabe, zerbitzari bat zerbitzari emakume bat zerbitzari gizon bat baino gutxiago kobratzetik... hori guztia bizi izan dut".

Stephanie
Mutsaerts Hermans

Edad / Urte: 53 años

Northem Spain Travel

Localidad / Herria: Pamplona / Iruña

STEPHANIE MUTSAERTS HERMANS
NORTHERN SPAIN TRAVEL

"Somos una boutique de viajes, ofrecemos una experiencia a medida de la clientela mezclada con catar el norte, porque aquí hay una gastronomía brutal"

Stephanie vino a España a estudiar, a Barcelona, y ahí empezó a tener contacto con la montaña y la escalada. "Contrariamente a lo que piensa mucha gente no vine aquí por San Fermín, sino por la escalada. En Navarra siempre ha habido muchas personas escalando, yo conocí a una cuadrilla y me vine, luego me emparejé, tuve una familia y dos hijos y me quedé aquí".

Su primer trabajo en Pamplona fue como profesora de inglés en la UPNA. "Era un trabajo perfecto y estaba fija, pero empecé a lo tonto a comprar apartamentos y convertirlos en apartamentos turísticos, gestionando yo la reforma, decorándolos y poniéndolos en marcha. El problema fue que mi familia me quería echar por la borda, pero tenía la capacidad de visualizar un cambio de vida con la inversión que estaba haciendo y dije a mi familia: confiar en mí, sé que este camino está muy bien. Era alrededor de 2014".

Inicialmente no estaba enfocado a San Fermín. "Para mí San Fermín era para estar con la cuadrilla" pero había un reclamo por parte de público extranjero, sobre todo norteamericanos. "Vi que podía ofrecer en San Fermín una experiencia muy local, muy de aquí y que además podía hacerlo con mucha calidad".

Esa experiencia la enfocó hacia el turismo de calidad. "Se trataba de trabajar con personas que pedían calidad y que podían pagarla y a eso traté de unir mis aficiones: la montaña, la escalada y sobre todo la bicicleta, fue cuando decidí abrir mi agencia de viajes, Northern Spain Travel".

Hubo un momento en el que tuvo que dejar las clases en la UPNA. "Mi asesora de ANAPEH me dijo que abarcaba demasiado y la verdad es que estaba muy ocupada, necesitaba tiempo, así que dejé las clases para dedicarme en exclusiva al turismo".

Stephanie no define a Northern Spain Travel como una agencia de viajes, "somos una boutique de viajes, ofrecemos una experiencia a medida de la clientela, por ejemplo bicicleta de montaña y carretera en El País Vasco, La Rioja, Navarra y Aragón mezclado con catar el norte, porque aquí hay una gastronomía brutal; pero también he organizado experiencias en Salamanca, en el Camino de Santiago o en las islas Azores, siempre como digo a medida del cliente, tu dime lo que quieres y lo tendrás".

Además de empresaria Stephanie es presidenta de la Asociación de Apartamentos Turísticos de Navarra. "La puse en marcha cuando estaban los apartamentos cuestionados en Pamplona, tenía que haber una representación ante Gobierno de Navarra, pienso que es muy importante. Ahora necesitamos que vayan sumándose personas asociadas. La verdad es que haría falta alguien al frente que tuviera más tiempo que yo... además de todo lo que te he contado soy también miembro de la junta del Nuevo Casino Principal".

STEPHANIE MUTSAERTS HERMANS
NORTHERN SPAIN TRAVEL

“Bidaien boutique bat gara, bezeroen neurrira egindako esperientzia bat eskaintzen dugu, iparraldea dastatzearekin nahastuta, hemen gastronomia ikaragarria dagoelako”

Stephanie Espainiara etorri zen ikastera, Bartzelonara, eta hor hasi zen mendiarekin eta eskaladarekin harremanetan. “Jende askok uste ez bezala, ez nintzen hona San Ferminengatik etorri, eskaladagatik baizik. Nafarroan beti egon dira pertsona asko eskalatzen, nik koadrila bat ezagutu nuen eta etorri egin nintzen, gero bikotea eduki nuen, familia bat eta bi seme-alaba izan nituen eta hemen geratu nintzen”.

Iruñean egin zuen lehen lana NUPeko ingeles irakasle izan zen. “Lan ezin hobea zen eta finko zegoen, baina berehala hasi nintzen apartamentuak erosten eta apartamentu turistiko bihurtzen, nik berritze lanak kudeatuz, apainduz eta martxan jarriz. Arazoa izan zen nire familiak kareletik bota nahi ninduela, baina egiten ari nintzen inbertsioarekin bizi aldaketa bat ikusteko gaitasuna nuela, eta familiari esan nion: nigan konfiantza izan, badakit bide hau oso ondo dagoela. 2014 inguruan zen”.

Hasiera batean ez zegoen San Ferminetara bideratuta. “Nire ustez, San Fermin kuadrillarekin egoteko zen”, baina atzerriko publikoan aldarri bat zegoen, batez ere amerikarran. “San Ferminetan oso esperientzia lokala eskain nezakeela ikusi nuen, oso hemengoa, eta gainera kalitate handiz egin nezakeela”.

Esperientzia horrek kalitatezko turismora bideratu zuen. “Kalitatea eskatzen zuten eta ordain zezaketen pertsonekin lan egitea zen kontua, eta horri lotu nahi izan nizkion nire zaletasunak: mendia, eskalada eta, batez ere, bizikleta. Orduan erabaki nuen nire bidaia agentzia, Northern Spain Travel, irekitzea”.

Une batean NUPen klaseak utzi behar izan zituen. “Nire ANAPEHko aholkulariak gehiegi hartzen nuela esan zidan,

eta, egia esan, oso lanpetuta nengoen, denbora behar nuen; beraz, klaseak utzi nituen turismoan esklusiboki aritzeko”.

Stephaniek ez du Northern Spain Travel bidaia agentzia gisa definitzen, “Bidaia boutique bat gara”, bezeroen neurrira egindako esperientzia eskaintzen dugu, adibidez mendiko eta errepideko bizikleta Euskal Herria, Errioxa, Nafarroa eta Aragoin iparra dastatzearekin nahastuta, hemen gastronomia ikaragarria dagoelako; baina Salamancan, Done Jakue bidean edo Azore uharteetan ere esperientziak antolatu ditut, bezeroaren neurrira, esan nahi duzuna eta edukiko duzu”.

Stephanie enpresaria izateaz gain, Nafarroako Apartamentu Turistikoen Elkarteko lehendakaria ere bada. “Iruñean apartamentuak zalantzan zeudenean jarri nuen martxan, Nafarroako Gobernuaren aurrean ordezkaritza bat egon behar zen, oso garrantzitsua dela uste dut. Orain elkartekideak batzea behar dugu. Egia esan, nik baino denbora gehiago izango lukeen norbait beharko litzateke buru... kontatu dizudan guztiaz gain, Kasino Nagusi Berriko batzordeko kidea ere banaiz”.

Impreso en Pamplona a 7 de marzo de 2022

www.anapeh.com