

Ione Andía y Lorena Mompel – Conservas GUKALDE (Artieda – Urraúl Bajo)

Conservas Gukalde es un proyecto impulsado por las emprendedoras vascas Ione Andía y Lorena Mompel, quienes hace dos años decidieron poner en marcha un obrador artesanal en la localidad de Artieda. Su actividad se desarrolla dentro del proyecto comunitario Arterra Bizimodu, donde elaboran conservas ecológicas y artesanales a partir de materias primas locales.



El obrador destaca por ser el único en Navarra que, dentro del ámbito agroecológico artesanal, elabora y envasa conservas saladas como legumbres y verduras. Entre sus productos se encuentran garbanzos, pisto, tomate frito, crema de calabaza, guindillas y varias mermeladas. Todos ellos son elaborados de forma manual, desde la transformación de la materia prima hasta el envasado y etiquetado final.



El origen del proyecto está profundamente vinculado al entorno agrícola en el que viven y trabajan. En contacto directo con la huerta, sus fundadoras han aprendido a respetar los ciclos naturales y a transformar productos de temporada en alimentos duraderos, manteniendo sus propiedades nutricionales. Esta filosofía se traduce en una propuesta basada en la agroecología, la sostenibilidad y la alimentación saludable.



Los inicios de Conservas Gukalde fueron modestos, con un catálogo reducido compuesto por garbanzos, crema de calabaza y tres variedades de mermelada. Esto permitió testar el mercado, aprender del proceso y evolucionar progresivamente. Con el tiempo, han ampliado su oferta incorporando nuevas recetas como mermeladas de mora, albaricoque con romero, kiwi, melocotón o ciruela, así como productos salados con gran aceptación entre el público.

Uno de los aspectos más relevantes del proyecto es su apuesta por el producto de proximidad. Un ejemplo destacado son los garbanzos, cultivados por productores locales del cercano núcleo de Rípodas. Esta colaboración refuerza el tejido rural y aporta valor añadido al producto final. Asimismo, el obrador responde activamente a las demandas de

las personas consumidoras, incorporando innovaciones como mermeladas sin azúcar añadido o nuevos productos ecológicos.



La comercialización se centra principalmente en Navarra, especialmente en tiendas ecológicas de Pamplona, aunque algunos productos también han llegado al País Vasco. Más allá de la venta, el proyecto busca generar un vínculo con la persona consumidora, transmitiendo el origen de cada producto: ubicación de la huerta, la temporada de producción y las personas que lo han elaborado.

Entre las principales dificultades del emprendimiento, destacan la adecuación del obrador a la normativa sanitaria vigente, que exige elevados estándares de seguridad alimentaria y una inversión significativa, así como el reto de posicionarse en un mercado altamente competitivo. A pesar de ello, han logrado consolidar una propuesta diferenciada basada en la calidad, la transparencia y el compromiso con el entorno.

Ione y Lorena son madres, preocupadas por la crisis ecosocial, a través de Gukalde eligen cuidar lo que somos y lo que nos rodea. Por eso cada bote apoya el consumo local, la agroecología y la repoblación. Porque confían que juntas construimos un mundo más justo.

En definitiva, Conservas Gukalde representa un modelo de emprendimiento autónomo que combina tradición, innovación y sostenibilidad, contribuyendo al desarrollo rural y a la promoción de una alimentación consciente y de proximidad.