LA ESENCIA DE NAVARRA

Un Viaje a los Tesoros Ocultos de la Tierra Foral

NATURALEZA, IDIOSINCRASIA Y AVENTURAS AL AIRE LIBRE EN LOS VALLES DE SAKANA, RONCAL, BELAGUA Y LARRAUN.

TEXTO: JORGE JIMÉNEZ RÍOS
FOTOS: MIKAEL HELSING

Me encanta visitar sitios donde reina la cultura de montaña, donde hay tradición de pisar nieve, de escuchar trinos, de deleitarse con los océanos de nubes que reptan entre los valles. Lugares como el valle de Roncal, nuestra puerta de entrada a los paisajes de Navarra, a sus cascadas ocultas, sus bosques misteriosos y sus gentes orgullosas de una tierra y una idiosincrasia que convierte los territorios forales en un deleite para todos aquellos que gusten de combinar naturaleza, queso y vino. Es decir, a casi todo el mundo. Todos esos sentimientos nos los transmitía nada más llegar nuestra guía Virgina, de Nive Mendiak, con la que reconocíamos a golpe de bota estos terrenos abruptos pero acogedores. Con Virginia nos internamos entre helechos, entre árboles milenarios, y charlamos de la vida, de cómo es cambiar la agitada rutina de una ciudad como Madrid por un trabajo de guía de montaña en territorio antes desconocido. Para explorar, no hace falta irse hasta una banquisa polar, se puede ser arriesgado y tenaz a un kilómetro de casa. Sobre todo cuando la exploración es mayormente interior.

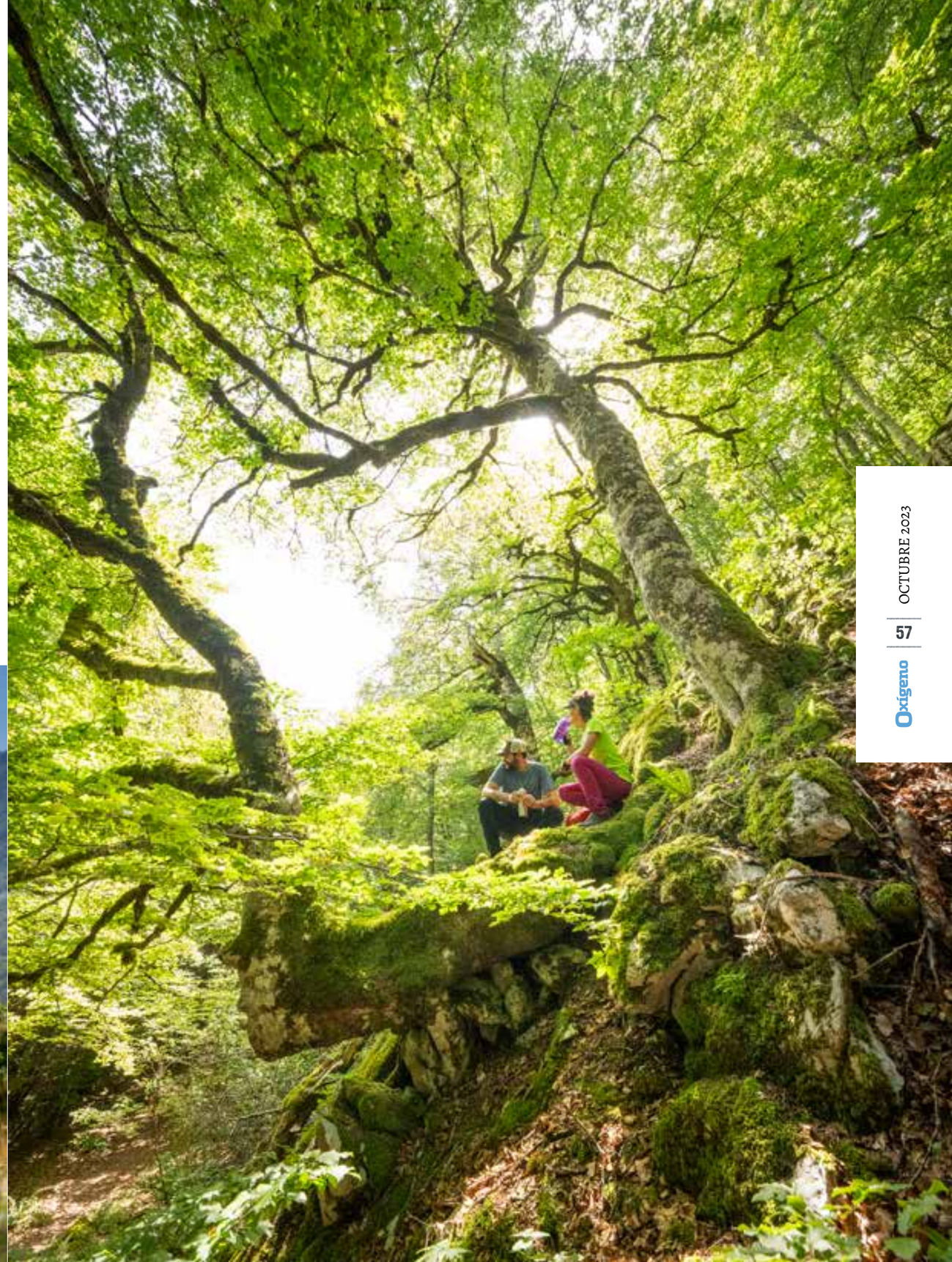
En esta zona donde se esconde el urogallo, señal de salud ambiental, aprendemos también sobre esas mujeres roncalesas, ansotanas y salacencas que transitaban por las montañas del Pirineo a principios del siglo XX, en busca de trabajo en Francia, peregrinando todas vestidas de negro a la caza de posibilidades. Hoy, esa antigua tradición se homenajea con una ruta que sigue sus huellas y su legado, la Ruta de las Golondrinas (rutadelasgolondrinas.com), a descubrir en varias etapas circunvalando un paisaje único en Europa: el de los hipnotizantes macizos de Larra, epítome de la belleza del Pirineo Occidental.

Antes de transitar por villas con balcones orlados de flores rojas, y puertas vestidas con sus eguzkilores, nos tomamos un respiro para comer en el célebre restaurante Juan Pito, un balcón inmaculado a estos valles, y cuyo servicio familiar es un bálsamo en estos tiempos de deshumanización. Recomendada la tarta de manzana, las natillas (con galleta, por supuesto), su trucha con jamón o sus pimientos rellenos de hongo con salsa de manzana.

El espíritu de la montaña reside en parajes como el Parque Natural de los Valles Occidentales, atravesados por ese poderoso GR-11 que conecta el Pirineo desde el Atlántico hasta el Mediterráneo. Una forma de recorrer las magníficas arquitecturas naturales con las humanas, deteniéndonos siempre que podamos en esos pueblitos vestidos de piedra y madera, que parecen brotar de los mismos bosques. La feria de Ochagavía en septiembre es una buena excusa para acercarse por estos territorios amables y exhuberantes. Aunque por excusas no va a ser...

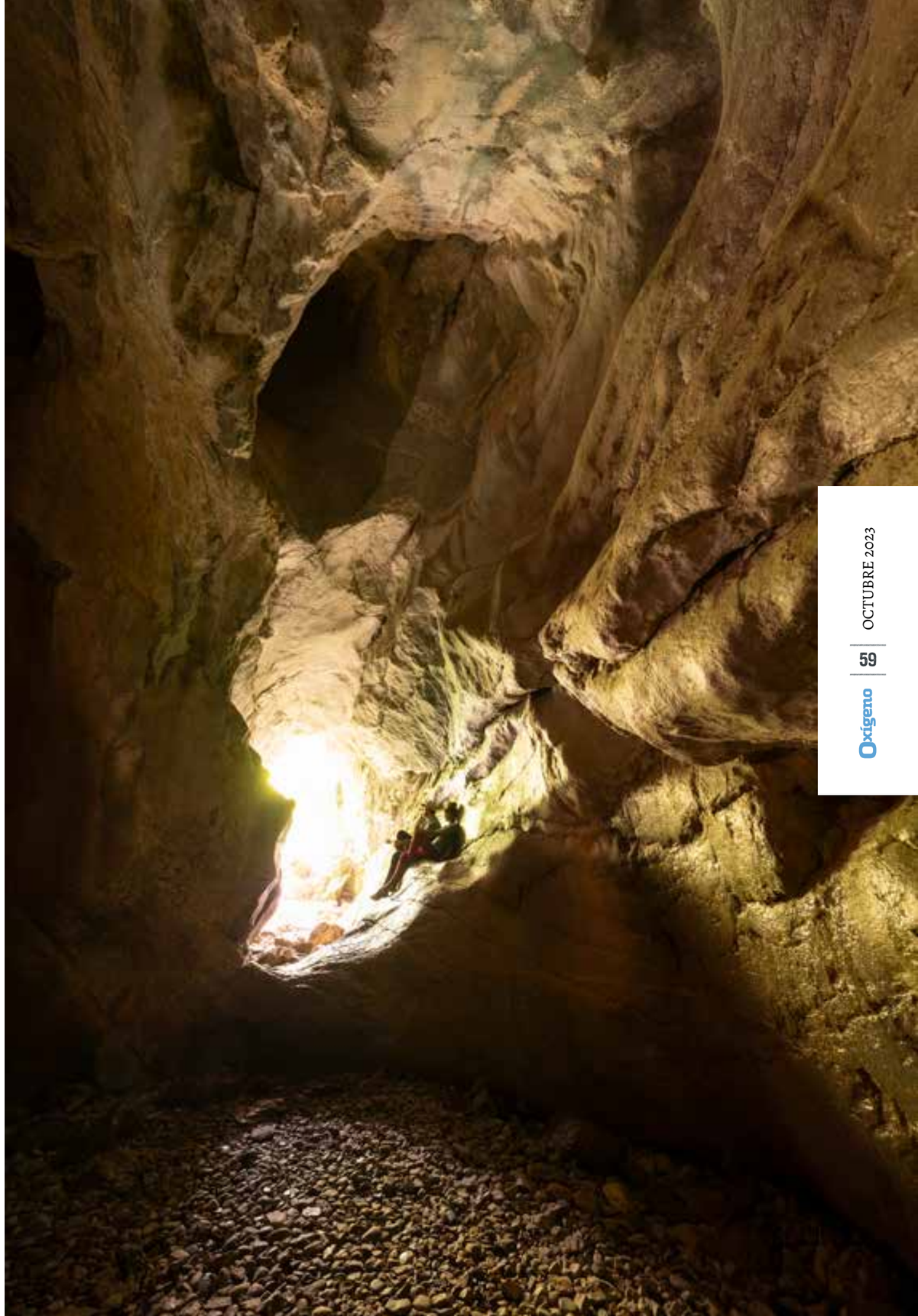
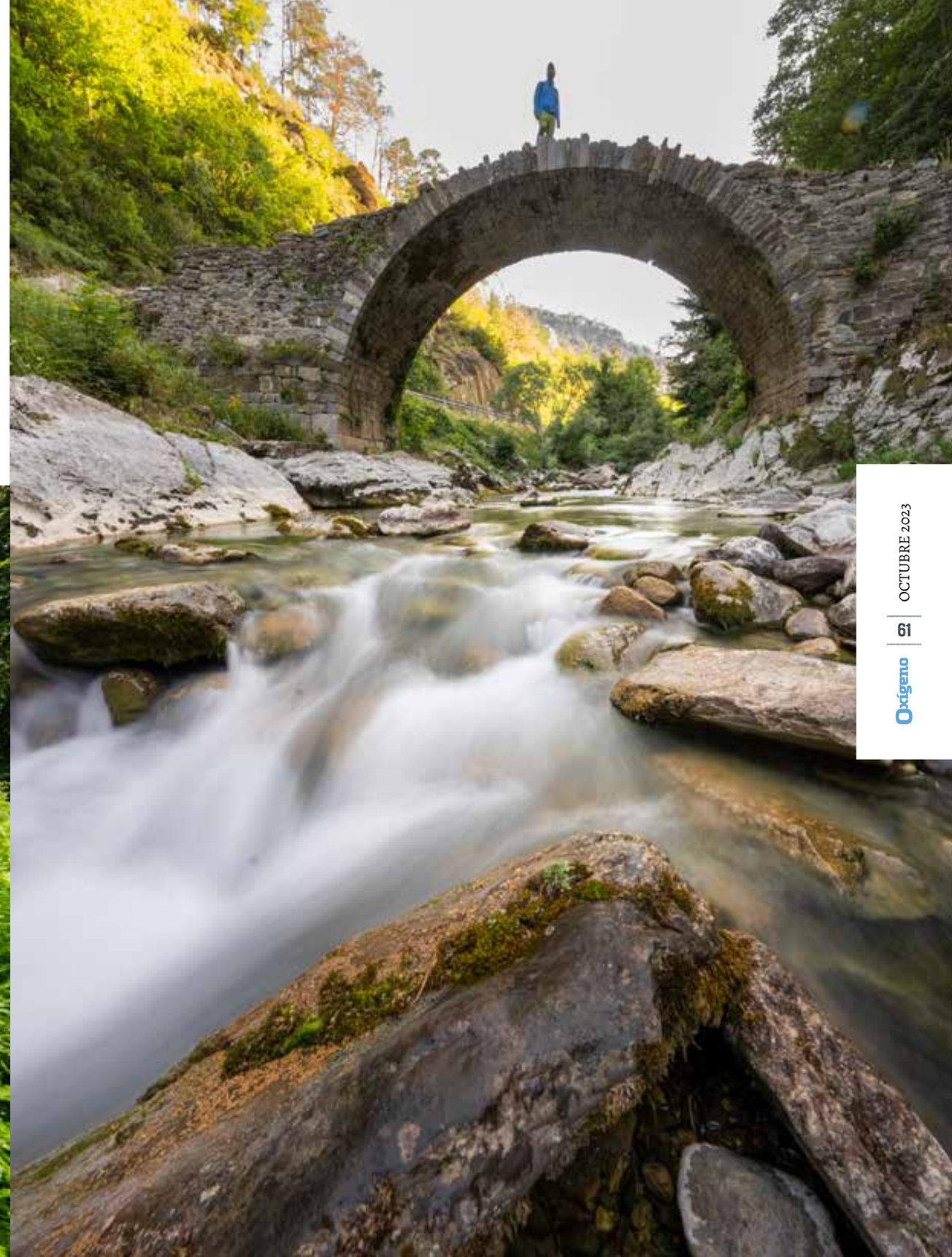
Puede uno querer buscar al armiño, cámara en mano, a ver si se lleva a casa una pieza de coleccionista en formato RAW. O del mismísimo quebrantahuesos, al que contemplar por los viejos caminos de Remendía. Buscar las aguas ocultas en rincones que parecen esculpidos por tímidos demiurgos, celosos de la intimidad y de la belleza de su obra. En Belabartze, por ejemplo, donde serpentea una cómoda y popular ruta circular. Aquí los bosques avanzan, por el desuso de los pastos, así que esa imagen habitual de joyas forestales como Irati, se extiende por todo el territorio, entre nieblas, sombras de milanos danzantes y el desempeño de pastores, leñadores e incluso algún carbonero cuyo tiempo pasado es a su vez una lucha por el futuro.

En estas cosas pienso mientras nos tomamos una sidra en la plaza de Ochagavía. Hemos quedado allí con Patricia, responsable de turismo en la región. Casualidades de la vida, Patricia es una de las protagonistas del libro "Pirineos, más allá de las montañas", recientemente publicado por nuestra querida Kris Ubach, una fotoperiodista como las que ya no quedan. Curiosamente, Kris iba a centrar sus historias en esos relatos de despoblación que tanto gravitan estos pastos y villas, y fue el conocer a Patricia lo que le hizo cambiar de opinión, ampliar el catálogo de testimonios, y ofrecer optimismo a través de todos aquellos que regresan a la tierra, a sus raíces, y retoman el testigo de las gentes que se levantaban para trabajar



entonando una albada, una albada guerrera. Y hay que decir que Patricia esa una alegría de la vida. "¡Aquí hay espacio para muchas historias!", exclama, mientras intercambiamos saludos de nuestra amiga en común. Historias, por cierto, como la de Koldo Vicente, que pertenece a esa nueva generación de ganaderos que están combinando lo mejor de los viejos y nuevos tiempos para una producción más sostenible y más respetuosa con sus animales. Koldo es el impulsor de la Quesería Aztal Gazta, que puede visitarse para comprender como un mero secadero de hierba pueda mejorar inmensamente la calidad del alimento de sus ovejas.
Koldo es tímido, pero tienes las cosas muy claras, así que no tarda en arrancarse frente a la cámara mientras le entrevistamos. Nos cuenta como comenzó, con veinticinco ovejas que iban al matadero. Ahora tiene 250 animales. "Mientras pueda no pienso volver a una fábrica", reconoce. Hay que mencionar que hace unos quesos de cojones, y que las muestras que nos regaló duraron medio desayuno. "¡Al principio los quesos eran terribles, solo le gustaban a mi familia yo creo!", bromea humildemente, aunque se nota que hay talento y paladar. "Esto es todo lo que quiero, esto es el paraíso", continúa, encaramado a una valla de madera, mientras contempla los horizontes bañados por el atardecer. "Poder estar aquí, en esta naturaleza, con mis animales, mirando este paisaje cada día... Eso es todo lo que alguien como yo puede desear".

Ligados a la tierra, a sus sentimientos tan profundos, tan viejos. Como Daniel Torrente, guía de la empresa Mirua, con quien acudimos en busca de otras joyas fluviales como los Nacederos del Iribas, un espectacular conjunto de manantiales, dolinas y simas, tapadas por una floresta brutal y primitiva, por donde se filtarn las aguas de la sierra de Aralar. Dani es otro auténtico ser de monte, apasionado de las aves, de los árboles, de las sendas y de los rincones misteriosos del este valle de Larraun o del de Sakana, que recorremos mientras escuchamos sus historias, que son muchas porque es una enciclopedia con botas. Junto a él nos acercamos también a la quesería Bikain, gestionada por tres hermanas, desde un coqueto caserón en Etxarri. Allí nos reciben Izaskun e Idoia Olaskoaga, nos dan a probar sus productos y sobre todos nos hablan desde el corazón. "Darle vida al territorio, eso es lo que queremos, mantener y proteger el entorno cada día. ¡Cada vez nos parecemos más las ovejas!", exclaman divertidas, mientras sacan sus Idiazabal artesanales, elaborados con leche cruda al estilo Pastor de Aralar, lo que convierte sus productos en un material vivo y cambiente. Cada queso un mundo. "Venimos de monte y hemos encontrado el amor en todas las naturalezas", que cantaba Mikel Laboa. "La forma de trabajar unida al territorio es esencial, es todo un lujo vivir en este entorno, sin prisa, entendiendo lo que de verdad es necesario y adaptándonos a los ciclos naturales. Nos sentimos como custodias del territorio".



Ya con algún vino de más en el cuerpo, continuamos nuestra ruta patenado la vía verde de Plazaola, que tras muy poca distancia desde el pueblo, nos lleva a la espectacular cascada de Ixkier. Recorremos despues algunas sendas de Aralar, cumbres mágicas llenas de tradición, de caballos salvajes, de vistas inabarcables, de roquedos inevitables. También descendemos a los bosques del valle de Sakana, allí donde se trabajaba la madera para esos navíos resistentes, balleneros vascos y navarros, que cubrían los océanos en busca de nuevas tierras y nuevas aventuras. Robles milenarios, gigantes dormidos y hermosos, testigos del cambio de los tiempos.
Nos despedimos de Daniel con un par de cervezas en el imprescindble el Santuario de San Miguel de Aralar, donde pasamos más rato del previsto, cambiando impresiones sobre los nuevos tiempos y contando viejas historietas de montaña. Eso es esta Navarra de valles impresionantes y vivos, de gentes con un espíritu fuerte y amable, de quesos con mucha personalidad e incontables cimas y veredas para dar pábulo a nuestras ambiciones outdoor. Una tierra que sin duda merece detenerse a contemplar, desde la terracita de un pueblo o desde un mirador en el monte. Una tierra para perderse, o para encontrarse. Ox