

# Birbizi, desechos de la agroindustria como base de nuevos alimentos saludables

Texto: Pilar Virtudes / Fotografías: Biosasun y Lurederra



Productos trufados de Biosasun. La experiencia en reaprovechamientos de esta empresa olivarera está en el origen de Birbizi.

Dar nuevo valor a los subproductos de la elaboración de aceite de oliva y quesos y crear propuestas innovadoras para las industrias de bebidas, probióticos o alimentación, con nueva entidad y un alto valor añadido, es el objetivo de [Birbizi](#), un proyecto colaborativo multisectorial –participado por la Asociación Allotarra de Agricultura y Ganadería Ecológica, la Granja Escuela Ultzama, la empresa oleícola Biosasun, la Universidad Pública de Navarra y el Centro Tecnológico Lurederra– que persigue la perfección en su apuesta por la economía circular y la reutilización de los residuos.

Birbizi es *renacer* en euskera: un resumen perfecto del enfoque de este proyecto navarro. Sus socios dan una nueva vida a los desechos de industrias de aceite de oliva y de quesos en esta Comunidad Autónoma, que hasta este “renacer” solo eran residuos, subproductos sin valor, y un problema para las empresas participantes debido a sus altos costes, tanto económicos como medioambientales.

“Pretendemos reaprovechar subproductos para hacer productos de alto valor añadido y *gourmet*, atractivos

tanto desde el punto de vista del sabor como desde su incidencia positiva para la salud”, cuenta Eugenio Gainza, responsable del proyecto Birbizi y director de [Biosasun](#) (que en euskera significa *doble salud*). Fue esta empresa olivarera el origen de la iniciativa, a partir de sus experiencias en el aprovechamiento de los subproductos del aceite, que son altamente contaminantes. Entre ellas estaban el desarrollo de probióticos, como un kéfir y una [kombucha](#), aprovechando que los subproductos de la industria del aceite de oliva tienen “un alto contenido en polifenoles de olivos y en antioxidantes”.

Aquella experiencia previa les animó a dar un paso más para implicarse en Birbizi, un programa que, impulsado por el Programa de Desarrollo Rural de Navarra 2014-2020 y coordinado desde la Asociación **Allotarra** de Agricultura y Ganadería Ecológica, incluía también lactosueros de la industria quesera navarra, como los de la **Granja Escuela Ulzama**, “que tenían experiencia en el desarrollo de queso y también les interesaba el proyecto”, añade Eugenio. La **Universidad Pública de Navarra** y el **Centro Tecnológico Lurederra**, con un rol orientado a la investigación y el desarrollo tecnológico, conformaron el resto de socios.

La innovación es el alma de un proyecto enfocado en generar productos novedosos para el mercado de consumo. Para ello construyeron una nueva planta piloto donde elaboran sus bebidas y probióticos a partir de estos lactosueros residuales –una parte importante procede de las queserías de la Granja Escuela de Ultzama, pero también de otras empresas de la misma comarca– y de los jugos de oliva que proporcionan Biosasun y otros socios de Allotarra. Igualmente importantes son los edulcorantes de miel y propóleo, que les permiten mejorar los aspectos saludables y el sabor de los preparados. A partir de estos subproductos y productos de la industria navarra, Birbizi pone en el mercado productos lácteos, bebidas, salsas, harinas y piensos ecológicos.

## DE LOS DESECHOS A LOS HECHOS

Entre los lácteos hay natillas, arroz con leche y helados con lactosueros, y una salsa de trufa negra enriquecida con propóleo y polifenoles del olivo. Destacan también sus bebidas con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica: hay una de naranja con lactosueros; otra de arándanos con jugo de oliva, propóleo y miel; otra con uva y olivo... todas ellas sin conservantes ni colorantes. Comercializan dos tipos de cervezas ecológicas, elaboradas con la cebada cultivada entre los olivos, que también incorporan jugo de aceituna. Incluso elaboran una harina procedente de los huesos de aceitunas ecológicas, con aplicaciones en la alimentación humana y también animal (como piensos ecológicos para ovejas lecheras).

**Eztitsu** es la suministradora de miel y propóleo para Birbizi, procedente las 80 colmenas que explotan alrededor de tierra Estella: “Hemos aprovechado Birbizi para intentar sacar diferentes bases de propóleo”, señala Xabier Azanza Urra, responsable de Eztitsu. En especial en base acuosa con el fin de que “lo puedan tomar todo tipo de personas”.

Esta entidad, ubicada en la navarra localidad de Lorca, con sólo un centenar de habitantes, destaca de su participación en Birbizi haber logrado “ayudar a la estabilización de los lactosueros, que era lo más complicado”, comenta Xabier. Su propóleo da a los productos de Birbizi todas esas propiedades de esta sustancia hecha por las abejas: “Para

los seres humanos es un antibiótico natural, que se utiliza como preventivo, sobre todo para la garganta”.

## NUEVOS PRODUCTOS GOURMET PARA LA TERCERA EDAD

Birbizi está abriendo la puerta a nuevos proyectos de reaprovechamiento. Con los mismos socios se ha iniciado **Prometea**, una iniciativa nacida con el objetivo de desarrollar productos destinados específicamente a la tercera edad, procedentes también de subproductos de la industria agroalimentaria. Desarrollan cremas y aceites con el objetivo de evitar la aparición de úlceras y mejorar la inmunidad de las personas mayores. También alimentos que tenga un valor añadido: “Buscamos un tipo de productos que deben tener características más *gourmet* –avanza Eusebio Gainza– porque las personas de una cierta edad ya toman mucha medicación, por eso lo que interesaría es que se integre en la propia comida”.

Para ello han empezado a desarrollar alimentos a partir de subproductos de la alcachofa (como un paté de alcachofa), de trufa, y también con los subproductos del espárrago. “Se les dota de características especiales para que puedan ser deglutidos por personas que puedan tener problemas y la parte *gourmet* se lo da el contenido en trufa, champiñones y hongos. Incluso se contemplan también algunos lácteos como quesos y fermentados con sabores”, añade.

Por otra parte, el proyecto está contribuyendo a la sostenibilidad medioambiental y económica de las industrias implicadas, a través de la reducción de los residuos, de las emisiones de CO<sub>2</sub>, de la dependencia energética y de costes.

Los indicadores señalan que ya en 2023 se estaban reutilizando un 83 % de los lactosueros de la industria quesera y que las emisiones de gases de efecto invernadero habían descendido de 56,9 Kg a 38,7 Kg de CO<sub>2</sub> por animal, sólo en dos años. Y en la producción de aceite, las emisiones habían pasado de 0,22 Kg a 0,15 Kg de CO<sub>2</sub>/Kg olivas-hojas, en el mismo periodo. Los objetivos que se han marcado contemplan una reducción de la emisión de gases de efecto invernadero desde 18,2 Tn/año en 2021 a las 3,60 en el 2030. Y en cuanto a la energía consumida, lograron bajar desde los más de 69.000 kWh en 2021 hasta los 13.500 en 2023. Solo en energías fósiles la reducción fue de más de un 78 %.



El Centro Tecnológico Lurederra es el socio de referencia en la parte de investigación.