

La Diputación Foral de Álava entrega los Premios Nekazaraba 2026

La institución foral ha querido destacar a 5 personas que han sobresalido en las categorías de Excelencia Alimentaria, Relevó Generacional, Innovación, Desarrollo Rural y Trayectoria Profesional

Vitoria-Gasteiz, 27 de marzo de 2026. La Diputación Foral de Álava ha entregado hoy el Centro Sociocultural de Zigoitia, los Premios Nekazaraba 2026, unos galardones creados para reconocer el valor estratégico del sector primario alavés, su aportación al desarrollo rural, la vertebración del territorio y la generación de empleo. Estos premios ponen en valor el trabajo diario de agricultores, ganaderas, entidades y proyectos que constituyen un pilar esencial para Álava.

Este año, la institución foral ha querido destacar a 5 personas que han sobresalido en las categorías de Excelencia Alimentaria, Relevó Generacional, Innovación, Desarrollo Rural y Trayectoria Profesional.

El diputado General de Álava, Ramiro González, que ha estado acompañado por la diputada de Agricultura, Noemí Aguirre, ha destacado que “hablar del primer sector alavés no es hablar solo de economía: es hablar de identidad, de cultura, de paisaje y de futuro”. Ha subrayado que detrás de cada explotación agraria “hay familias enteras implicadas en su tierra, en sus animales y en sus empresas, y sin ese compromiso generacional Álava no sería lo que es”.

González ha recordado que, pese a las dificultades que afronta el sector, “no podemos permitir que cale la idea de que la agricultura y la ganadería no tienen futuro; tenemos un sector fuerte, capaz y lleno de oportunidades, también para los jóvenes que quieren iniciar o continuar un proyecto vital en el campo”. Asimismo, ha subrayado la importancia del reconocimiento social: “Cuando se minusvalora vuestro trabajo, corremos el riesgo de perder conocimientos, tradiciones y formas de vida que son parte de lo que somos. Por eso premios como Nekazaraba son necesarios: porque la mirada de la sociedad importa”.

El Diputado General ha defendido también la alianza entre lo urbano y lo rural: “Nuestra sociedad urbana no debe valorar únicamente el alimento que producís, sino también el cuidado del entorno, la preservación del paisaje y la transmisión de una cultura que es patrimonio colectivo”.

Finalmente, ha reafirmado el apoyo institucional: “El sector primario tiene y seguirá teniendo nuestro apoyo. Defenderlo no es proteger solo una parte de la economía: es proteger la cohesión social, el equilibrio territorial y un modo de vida que Álava no puede perder”.

Cinco reconocimientos que representan la diversidad y fortaleza del primer sector alavés

• **Excelencia Alimentaria – M^a Carmen Bargaño Alonso**

Cofundadora de El Toloño, referente gastronómico de Vitoria-Gasteiz y Álava desde hace casi 30 años. Su trayectoria ejemplifica el compromiso con el producto local, la innovación sin perder la esencia y la construcción de un proyecto familiar que sigue creciendo a través de iniciativas como Toloño Selección o GastroGune.

• **Relevo Generacional – Loyola Martínez de Cañas Pagola**

Viticultora de Villabuena de Álava, ha asumido con determinación el relevo en la gestión del viñedo familiar. Combina tradición y nuevas miradas y participa activamente en el Consejo Regulador, aportando visión y compromiso para el futuro del sector.

• **Innovación – Hurban Hydroponics SL**

Proyecto puntero en agricultura vertical que replantea los modelos productivos tradicionales para ofrecer soluciones sostenibles y eficientes. Producen brotes frescos de alta calidad mediante sistemas con menor consumo de agua y mínima huella ambiental.

• **Desarrollo Rural – Jesús María Frías Ugarte**

Figura clave en la formación de generaciones de jóvenes agricultores desde su dirección en la Escuela Agraria de Arkaute. Su labor impulsó la modernización del sector y consolidó oportunidades para quienes han elegido desarrollar su vida profesional en el campo alavés.

• **Trayectoria Profesional – Javier Aizpeolea Oyarbide**

Ganadero con décadas de dedicación ejemplar, ha trabajado con vacas, yeguas y ovejas desde una filosofía basada en la calidad, el esfuerzo y la pasión. Su proyecto familiar continúa hoy con la quesería Buruaga, gestionada por su hijo.