

LA TIENDA Y EL BAR QUE SOSTIENEN EL PUEBLO

Elburgo-Burgelu 17 y 18 de abril 2026



Herriari eusten dioten denda eta taberna **La tienda y el bar que sostienen el pueblo**

Apirilaren 17, ostirala

11:30 Harrera, eta parte-hartzaileen erregistroa.
12:00 Ongietorria.
12:15 Udalerriaren ideiak: dinamizazio parte-hartzailearen burgeLUR proiektuaren alde eginkako bidea.
13:15 Mahai-ingurua. "Persiana igota eutsi".
15:00 Dastaketa.
17:30 burgeLUR dendareen aurkezpena.
18:30 burgeLUR inagurazioa. Ekitaldi instituzionala.
19:00 Poesia gidatua.
19:30 Gastronomía dastaketa.

Apirilak 18, larunbata

10:00 Lande-garmentariko funtzioak dituen merkataritza/ostalaritza baten diseinua.
13:00 Nahi dugun denda eta taberna. Hausnarketa-dinamika eta ondorioak.
14:30 Jardunaldiaren amaiera eta azken argazkia.
Jardueraren osagarria
18:00 Euskal pilota partidua Lantegierra kiroldegian.

Viernes 17 de abril

11:30 Acreditación y registro de participantes.
12:00 Bienvenida.
12:15 De la idea municipal a la dinamización participativa. El caso de burgeLUR.
13:15 Mesa redonda: "Resistir con la persiana subida".
15:00 Comida.
17:30 Presentación de la tienda burgeLUR.
18:30 Acto de inauguración de burgeLUR.
19:00 Visita guiada.
19:30 Degustación gastronómica.

Sábado 18 de abril

10:00 Diseño de un comercio /hostelería esencial para "núcleos rurales" Taller participativo.
13:00 La tienda y el bar que sustentan. Dinámica de reflexión y conclusiones.
14:30 Final de jornada y foto final.
Actividad complementaria
18:00 Partido de pelota vasca



El 17 y 18 de abril de 2026, Elburgo/Burgelu (Álava) celebró las jornadas "La tienda y el bar que sostienen el pueblo" para inaugurar burgeLUR, su tienda municipal de proximidad vinculada a circuito corto y producto local. El encuentro reunió a vecindario, productores/as, responsables de comercio y hostelería, personal técnico y administraciones, con un objetivo claro: convertir el comercio y la hostelería rural en servicios esenciales sostenibles, con

herramientas replicables para otros municipios.

Mesa redonda: "Resistir con la persiana subida"

La mesa redonda permitió conversar con iniciativas que sostienen comercio y hostelería rural en condiciones reales (estacionalidad, logística compleja, burocracia, falta de relevo...). Entre las ideas que más se repitieron:

Estos proyectos se sostienen cuando combinan; comunidad, gestión profesional y apoyo público local. Servicio resolutivo: horarios realistas, básicos garantizados, trato cercano y confianza. Valores intangibles: el "cuidado", el descanso y la pertenencia, importan tanto como la cuenta de resultados. No crecer sin comunidad detrás y sin acuerdos claros.

Personas y proyectos participantes en la mesa redonda:



"Resistir con la persiana subida"

1. Zuriñe Martín. [OKT Economato](#) en Ozaeta Barrundia (Araba) 210 hab. Asociación que ofrece productos locales, ecológicos y de comercio justo. Charlas, talleres y encuentros para 240 familias.
2. Santiago Porras. [Bar Zarrakain](#) en Manzanos (Araba) 200 hab. Restaurante con tienda rural y albergue turístico.
3. Paula Jiménez. [La fresquera del Moncayo](#) en Noviercas (Soria) 150 hab. Tienda punto de encuentro y obrador de carnicería de [vacuno ecológico](#).
4. Melania Martín. Minimarket El Roque, En las Aguas, San Juan de la Ramba (Tenerife) 350 hab. Cercanía confianza y familiaridad.
5. Francisco García Martínez. En Almócita (Almería) Web de pedidos y reparto, transporte propio, puntos físicos y espacio-huerta con grupo de consumo y mercado agroecológico. [Asociación trotamundos animados](#)



Diseño de un comercio / hostelería esencial para núcleos rurales ([Guía practica para ayuntamientos pequeños](#))

En municipios pequeños, el comercio y la hostelería no son un “extra”: funcionan como infraestructura social. Garantizan acceso a bienes y servicios cotidianos, sostienen vínculos vecinales, facilitan cuidados informales y mantienen vida comunitaria.

Por eso, cuando el mercado por sí solo no asegura su continuidad, la intervención pública está justificada: no para sustituir a la gestión, sino para garantizar un servicio esencial y crear condiciones para que exista actividad económica local.

Cuando la tienda o el bar cierran, el pueblo no pierde solo un negocio: pierde acceso a lo básico, empleo, información cotidiana y un lugar de encuentro.

Esta guía resume aprendizajes reales y propone una hoja de ruta para actuar desde lo público con criterios de viabilidad, comunidad y dignidad del oficio.

En el taller de diseño participaron 15 personas, organizadas en rotación por tres mesas temáticas (gestión y gobernanza; logística y suministro Km0; y dinamización y activación social) y tres rondas sucesivas (necesidades; acuerdos; seguimiento y calidad).



- **Necesidades:** Explicitar necesidades críticas (las que, si fallan, generan cierre, conflicto o pérdida de confianza).
- **Acuerdos:** Traducir las necesidades en acuerdos operativos: qué se hace, quién lo hace y con qué frecuencia. Con un modelo de gobernanza basado en un liderazgo operativo claro, la participación vecinal periódica y ayuntamiento como garante y “árbitro”.
- **Seguimiento y calidad:** Apostar por un seguimiento ligero pero constante, con herramientas comunes y señales para anticipar saturación, fallos logísticos o pérdida de confianza.

Actuar en este campo tiene retorno directo en cuatro planos:



i. **Sostenibilidad demográfica:** sin servicios básicos, la permanencia y el retorno se hacen inviables.

ii. **Economía local y empleo:** con la compra cotidiana se sostiene la actividad, ingresos y oportunidades (directas e indirectas).

iii. **Producción de proximidad:** el comercio y/o el bar puede activar

circuito corto, estacionalidad y precios justos.

iv. **Cohesión y convivencia:** ya que son espacios de encuentro donde “se hace pueblo”.



Para mantener la persiana subida hace falta alinear tres elementos: la comunidad que usa y cuida, una gestión con liderazgo operativo, y el ayuntamiento como garante y árbitro que facilite encaje administrativo, continuidad y apoyos estables sin burocratizar.

1. La gestión y gobernanza

El punto de partida es aclarar quién decide qué y cómo se resuelven tensiones sin desgastar a la persona gestora. El objetivo es combinar liderazgo y participación:

- Liderazgo operativo en el día a día con respecto a horarios, funcionamiento, compras básicas, organización interna...
- Participación vecinal periódica mediante asambleas breves, comisiones, canales directos para sostener pertenencia y construir “preacuerdos”.
- El Ayuntamiento como garante y árbitro ofreciendo un encaje jurídico-administrativo que no bloquee la operación, y el apoyo estable (comunicación, coordinación, ayudas; y, cuando proceda, compra pública), cuidando la tensión entre “viabilidad- precaución - licitación”.

2. Logística y suministro Km0

La logística es la diferencia entre “bonito” y “útil”. El circuito corto funciona cuando es realista y reduce fricciones:

- Catálogo por capas: productos básicos garantizados, productos de Km0 y de temporada y otros complementarios.
- Sistema de encargos y calendario de entregas: con días claros, mínimos razonables y comunicación simple.



- **Regla de estacionalidad:** Permitirse poder decir “hoy hay, hoy no hay”, con alternativas y transparencia.
- **Precio justo y confianza:** transparencia sobre el valor del producto y estabilidad para quien produce.

3. Dinamización y activación social

La dinamización no es “hacer eventos”: es convertir el servicio en hábito y en lugar de relación:

- Con mensajes comunes como “consumimos lo nuestro y hacemos pueblo”; “tu compra mantiene el pueblo vivo” ...
- Usando canales mínimos con el tablón físico, la mensajería comunitaria, la presencia municipal en redes.
- Y una programación útil y ligera que incluya degustaciones, encuentros con productoras, talleres prácticos (recetas, nutrición), cultura local y siempre con criterio anti-saturación.

4. La puesta en marcha

Consiste en pasar de la voluntad a una arquitectura mínima de funcionamiento. Y nuestra recomendación es “empezar sencillo y sostenerlo”.



1. Definir el “mínimo viable” del servicio. Acordar qué significa “servicio esencial” en el municipio: qué básicos deben estar, qué horarios son realistas, qué necesidades de accesibilidad existen y qué nivel de atención personalizada se garantiza.
2. Cerrar tres acuerdos operativos antes de abrir. Participación vecinal periódica y canal directo para propuestas e incidencias. Liderazgo operativo claro. La gestión decide el día a día y la comunidad participa en ámbitos acordados. El Ayuntamiento como garante. Ofrece el apoyo estable, y trata de que el encaje administrativo no bloquee.

3. Montar el circuito corto sin sobredimensionar. Arrancar con catálogo por capas, encargos y calendario sencillo. Asegurar que las productoras locales y la tienda o el bar comparten expectativas y que la comunidad entiende la estacionalidad (no prometer “de todo siempre”).



4. Activar comunidad desde el primer mes. Instalar hábitos: mensaje común, canal de comunicación, y una programación mínima mensual que conecte a vecindario y productoras. La clave no es cantidad: es constancia.

5. Consolidar Es sostener el servicio sin quemar a nadie y

sin perder el objetivo público.

- Seguimiento y calidad: ligero, constante y comprensible
La recomendación es usar una herramienta sencilla por ejemplo un cuaderno, una plantilla o un tablón, y pocas señales tipo semáforo (verde/amarillo/rojo) para tres preguntas:
¿El servicio es útil para el vecindario? En cuanto a los productos básicos disponibles, horarios, satisfacción, repetición de compra...
¿La gestión del establecimiento es sostenible? Con respecto a la carga de trabajo, la rotación, mermas, incidencias...
¿La relación con productoras locales es justa y estable? Hay puntualidad de suministro y de pagos, claridad de condiciones, previsión...
- Cuidar a quien sostiene la persiana
Para el éxito del proceso es clave: “cuidar al promotor” y asegurar descansos. La viabilidad del servicio depende de la viabilidad humana (“vidabilidad”). Si hay saturación, se deben ajustar horarios, catálogo, programación... antes de que el proyecto se rompa.
Reforzar alianzas y continuidad institucional. La consolidación requiere mantener la comunidad implicada, mejorar la logística sin complicarla y sostener el apoyo público más allá de ciclos políticos.
- Cuando cambia la administración, el proyecto no puede volver a “empezar de cero”: necesita reglas y acuerdos escritos.

Este trabajo colectivo de propuesta y reflexión se realizó en Elburgo/Burgelu en las jornadas que el Ayuntamiento y Red Terrae organizaron.

Participantes: Belén Ortiz de Zarate, Diego Castro Cano, Eduardo Urarte Egurcegui, Enrique Agudo, Fernando Cristobal Bañales, Francisco García García, Francisco García

Martínez, Hodei del Olmo León, Iñaki Valle Aranburuzabala, Jaime Sanz Lozano, Javier Chaves Padilla, Manuel Redondo Arandilla, Melania Martín González, Mila Martín García, Natividad López de Munain Alzola, Rafael Conde-Salazar Pérez. Moderadores: Diego Castro, Melania Martín y Mila Martín. Coordinación: Manuel Redondo Arandilla

Degustación Slow food Araba e Inauguración con presencia institucional

El acto inaugural contó con la presencia de Amaia Barredo Martín, consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca; Joseba Andoni Terreros Luengas, director de Desarrollo Rural y Políticas Europeas del Gobierno Vasco; y Laura Pérez Borinaga, Diputada de Equilibrio Territorial y Ordenación del Territorio de la Diputación Foral de Álava. La apertura reunió, además, a cerca de 100 vecinas y vecinos, acompañando el momento oficial y reforzando el carácter comunitario del proyecto.

Los pintxos elaborados para la ocasión fueron de agricultores y ganaderías alavesas, excepto la miel que se adquirió en la tienda antes de la inauguración;



- 1) Crema de alubia pinta alavesa de Berantevilla (Nekatur), con Aceite de oliva virgen extra de la variedad arroniz de Rioja Alavesa de Moreda.
- 2) Queso de D. O. P. Idiazabal de Izoria.
- 3) Queso de cabra de Añua (Zelaitxo).
- 4) Shiitake de Delika (Delika2) en salsa de piquillos y tomate.
- 5) Carrilleras de porcino de Kroketa.
- 6) Miel de brezo de Najera. ****Primer alimento vendido por la tienda Burgelur****
- 7) Vinos tinto y blanco de la bodega de rioja alavesa Lagar de Santiago en Baños de Ebro.

De la asociación Slow food Araba participamos; Maite, Gaspar, Maribel, Pilar, Claudio, Ana Isabel y Eduardo.

Eduardo Urarte Egurcegui, Vitoria-Gasteiz 30 de mayo de 2026