

Ibai Barricart, de la pizzería familiar de Bigüézal a Plastic Repair System

Suscríbete

Ibai Barricart, de la pizzería familiar de Bigüézal a Plastic Repair System

A sus 26 años, el remontista de Bigüézal es director industrial de la firma navarra Plastic Repair System. Antes de dar el salto a esta empresa trabajó en la pizzería El Dolmen de Faulo, regentada por su familia y un socio y que se encuentra en su pueblo natal. De hecho, su primer proyecto como ingeniero fue diseñar el horno, al que añadió un recuperador de calor ya patentado con un doble fin: triplicar la capacidad de producción y utilizar la temperatura del propio horno para climatizar el establecimiento y su casa. En este CapitalTest, además, cuenta cómo aterrizó en la ingeniería de forma fortuita porque su intención inicial era estudiar Ciencias de la Actividad Física y el Deporte.

Iratxe Zubieta

Pamplona - 3 enero, 2022

La herramienta del remonte es una cesta cóncava, que se elabora artesanalmente con madera de castaño y fibra de vidrio. (Foto: cedida)

La velocidad de la pelota, la rapidez del juego y la capacidad de reacción inmediata para poder golpear a una pelota que alcanza hasta los 200 kilómetros por hora. Eso es lo que más le gusta a Ibai Barricart de su deporte, el remonte. Una disciplina que requiere de gran concentración, dedicación y mucho entrenamiento.

El pelotari de Bigüézal , de 26 años, también ofrece la mejor versión de sí mismo más allá de las canchas. Primero trabajó en el negocio familiar, la pizzería El Dolmen de Faulo , ubicada en su pueblo. Y, desde principios de año, es el director industrial de Plastic Repair System .

Como cuenta en el siguiente CapitalTest , siempre le ha interesado el cuidado del medio ambiente y la optimización de recursos. Incluso llegó a diseñar un modelo de recuperador de calor, del que tiene la patente.

1. Sus primeros pasos como remontista...

Empecé en la escuela de la Fundación Remonte Euskal Jai Berri , en Aoiz , hace once años. Despunté junto a Mikel Otano y pasamos a entrenar en el Euskal Jai . Todo comenzó a ser mas serio, me pusieron un preparador físico, fuimos alcanzando más nivel y, en 2016, debuté como profesional en el Galarreta .

2. Pero cambió de empresa...

El año pasado, en enero, surgió un nuevo proyecto más enfocado a Navarra . Algunos remontistas decidimos cambiar de empresa. Pasamos de Oriamendi a e-Remonte . Somos diecisiete remontistas. Es una propuesta diferente. Nos movemos por Pamplona y los pueblos cercanos, son menos kilómetros y me ofrecen la oportunidad de jugar con mas asiduidad. Estoy muy contento porque vamos aumentando el nivel.

3. Nada más empezar el proyecto, llegó la pandemia. ¿Cómo afectó a e-Remonte?

El cierre de la hostelería y la restricción de aforos ha afectado sobre todo a los deportes minoritarios. Entre el respeto que da la situación y los límites marcados por las circunstancias, el proyecto se estancó un poco. Pero en junio del año pasado empezamos a jugar de seguido en varios pueblos navarros. Cada vez hay más movimiento y presencia de aficionados.

4. ¿Cuentan con patrocinadores?

En la fundación contamos con los patrocinios de CaixaBank , Magna , Gobierno de Navarra y Navarra Televisión , que retransmite algunos festivales. Y, sobre todo, detrás del progreso del proyecto están los ayuntamientos. Son de gran ayuda para las escuelas y todo el deporte base. Nos ceden las instalaciones para poder entrenar y jugar. Si no fuese por ellos, no tendríamos esa facilidad para poder movernos de unos pueblos a otros.

5. El remonte no es lo único que has llevado a los pueblos. También has acercado un trocito de Italia a uno de ellos...

(Risas) Sí, a Big üézal . Desde pequeños, al tener parte de la familia en Italia, siempre hemos hecho pizzas en casa. Nuestra ilusión era contar con un horno de leña propio y, además, mi padre siempre había querido montar un negocio de hostelería. En el invierno del 2016 asentó la idea junto con un socio y ahí nació El Dolmen de Faulo . Empezó como algo más privado, pero al final empezamos a trabajar para los del pueblo, el valle... La pizzería cada vez fue cogiendo más fama y ahora se acerca gente de todos los puntos de Navarra.

6. Fue su primer contacto con el mundo laboral fuera de los frontones.

Así es. Durante cuatro años compaginé el trabajo en la pizzería con mis estudios y el remonte, ya que iba y volvía de Hernani . En marzo de este año tuve que dejarla porque no la puedo compaginar con mi trabajo actual.

7. Habla de sus estudios, ¿Cuál es su formación?

Estudí Ingeniería Industrial en la UPNA . Estuve haciendo el proyecto de fin de grado en Bulgaria durante cinco meses. Una experiencia muy bonita. Por cerrar el ciclo formativo, también hice el máster de esta misma rama y me marché fuera para realizar el trabajo de fin de máster, en esa ocasión a Italia . Y, a partir de ahí, en 2019, realicé varios proyectos por mi cuenta.

8. Entre ellos, uno especialmente importante...

El horno de la pizzería es un diseño propio. Hicimos un estudio, buscamos proveedores y lo fabricamos a medida para nosotros. Utilizamos la temperatura que alcanza al hacer las pizzas para climatizar el local.

9. ¿Cómo surgió esta idea?

Cada vez había más carga de trabajo y el horno que teníamos no daba a basto y no se ajustaba a los tiempos de cocción. Después de muchos bocetos, mi padre y yo dimos con un diseño que se ajustaba mucho mejor a las necesidades de la cocina. Hemos triplicado la capacidad de cocer pizzas con un horno que es mucho más estable y que optimiza los recursos.

10. Incluso cuenta con su propia patente...

Sí, en 2019 hice un desarrollo propio de un modelo de recuperador de calor. También lo fabricamos y lo hemos aplicado a este horno. Consiste en aprovechar el humo caliente para calentar aire limpio y poder climatizar. Con nuevas integraciones hemos conseguido calentar también la casa. Hicimos muchas pruebas y tuve la oportunidad de hacer mi propio informe de modelo de utilidad. Empecé a desarrollar el proyecto cuando terminé la carrera. Tenía el concepto en la cabeza y, con la ayuda de un profesor de la universidad, lo pude definir y lo fabricamos. El invento, por sí solo, puede calentar.

11. Y llegó el salto al mundo laboral como ingeniero...

La primera empresa en la que trabajé era de mecanizados de goma. Estuve seis meses. Al pertenecer a la industria química, tuve la suerte de seguir trabajando a pesar del confinamiento.

12. ¿Cómo llegó a Plastic Repair System?

Sentí la necesidad de seguir creciendo como profesional. En julio hice mi primera entrevista con esta empresa. Tras el proceso de selección empecé a trabajar como técnico a mediados de agosto de 2020 y, en febrero de 2021, pasé a ser director industrial.

13. Hábleme de esa transición...

Puse mucho esfuerzo y trabajo. El entusiasmo y la ilusión de querer aprender y seguir avanzando dieron sus frutos. Poco a poco fui mejorando y me ofrecieron el puesto.

14. ¿Qué es lo que más le gusta de la ingeniería?

Me decante de rebote, quería hacer el grado de Educación Física y no entré porque no me dio la nota. Miré qué se podía estudiar en Pamplona y lo que me llamó la atención fue el nombre de la carrera. Yo venía de Biología, pero a base de dedicación y horas de estudio conseguí sacar la ingeniería. Sin duda, la repetiría.

15. ¿Y de su día a día en Plastic Repair System?

Que el trabajo es muy variado y cambiante. Se trata de intentar coordinar y planificar los cuatro talleres que tenemos a cargo directamente: Pamplona, Lleida, Valencia y México, en Puebla. Nuestra tarea se basa en planificar las tareas, hacer seguimiento de plazos, coordinar entregas, supervisar... que todo cuadre y no haya imprevistos en los talleres.

16. Es una empresa de reaprovechamiento y basada en la sostenibilidad, como el horno...

La verdad es que las energías renovables y cuidar del medio ambiente siempre me han suscitado interés y curiosidad. Inconscientemente, todo está relacionado con el tema de la sostenibilidad y la optimización de recursos. Tanto la pizzería como mi trabajo. En Plastic Repair System, nos enmarcamos en la economía circular de lleno. Reparamos plásticos que se usan en la industria, palés, contenedores... La idea es alargar su uso.

17. ¿Qué ahorro supone para las empresas?

Se ahorran un 70 % al dar un nuevo uso al plástico en vez de tener que comprar producto nuevo. Y es igual de funcional.

18. ¿Qué pasa con lo que no se puede reutilizar?

Nosotros estamos dentro de las tres 'R' de medio ambiente: reducir, reutilizar, reciclar. Nuestra actividad está enmarcada en la fase de reutilizar, y lo que no podemos reparar va al reciclado

19. Ahora, para mejorar la trazabilidad, ponen chips a los productos...

Ya está en marcha. Hemos participado en el programa Horizonte Europa 2020 (H2020). Presentamos una propuesta de proyectos de mejora, de los que he llevado parte. Y, gracias a la subvención que nos dieron, tuvimos la opción de destinar recursos a este tipo de acciones. Con estos chips garantizamos una trazabilidad bastante mejor. El objetivo es tener todo enlazado y facilitar información la cliente.

20. ¿Qué más proyectos tienen en fase de desarrollo?

Hemos creado un sistema de visión artificial. Estamos en plena puesta en marcha y esperamos tenerlo operativo en breve. En concreto, se trata de una máquina que escanea el producto y nos dice si es reparable o no. Este tipo de programas nos permite diferenciarnos de la competencia.

21. La sostenibilidad centra la agenda de administraciones y empresas. Pero queda mucho por hacer. ¿Cómo ve el futuro del planeta?

Con la agenda 2030, esperamos que cada vez sean más las multinacionales con las que trabajemos y colaboremos. Desde que empezamos en 2011 hemos reparado alrededor de 9.500 toneladas de plástico, lo que supone un ahorro de 40.000 toneladas de CO2 emitidas a la atmósfera. Se estima que la reparación de cada kilo de plástico emite 187 veces menos de CO2 que la producción de un kilo de plástico nuevo.