

El producto Local se muestra en Pamplona

La Semana del Producto Local cierra hoy su cuarta edición, en la que ha reunido a 45 empresas navarras

JAVIER OJEMBARRENA ALBA
Pamplona

La Semana del Producto Local demostró ayer la gran afición que hay en Pamplona por los productos navarros. Desde el pasado jueves hasta hoy, tiene lugar esta cuarta edición que acoge en la plaza del Castillo de Pamplona alrededor de 45 empresas gastronómicas de Navarra de gran variedad. Todas ellas reconocidas por algún sello de calidad como Reyno Gourmet, Alimentos Artesanos o Alimentos Ecológicos de Navarra.

Además, esta feria no se limita solo a la exposición y venta de quesos y embutidos, conservas, verduras, etc. Sino que durante cada jornada ha ido ofreciendo otras actividades como salidas, catas y talleres, todas ellas centradas en la gastronomía Navarra. Las de ayer dedicadas a las variedades autóctonas de manzanas, el aceite ecológico y la harina.

Kilómetro cero

Ayer, cientos de personas se acercaron a la Plaza del Castillo para apoyar esta iniciativa impulsada por el Ayuntamiento de Pamplona en colaboración con la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra, INTIA-Reyno Gourmet y Bizilur. Aunque la mayoría parecía estar de paso, durante gran parte de la mañana los gerentes parecían no dar a basto y explicaban una y otra vez las cualidades de sus productos.

Entre ellos Inma Montosa, encargada del puesto de Aidin Mermeladas Artesanas, que apuntaba ayer que "en esta feria los productores muestran gran parte del producto local que elaboran y venden durante el año". En su caso, más de 40 variedades de mermelada elaboradas con productos nacidos en la comunidad foral. Todo ello no solo con el fin de conseguir beneficios económicos, sino también para mostrar a la gente la forma artesanal en la que realizan sus productos.

"El beneficio es exponer a la gente qué es el producto local, enseñarles cómo elaboramos lo que hacemos", explica Montosa,



La vendedora de un puesto de pastas artesanas en la Semana del Producto Local de Navarra.

JESÚS CASO



Eduardo Gainza, durante la venta de uno de sus productos.

JESÚS CASO



Un puesto de dulces garrapiñados en la plaza del Castillo.

JESÚS CASO

para quien el objetivo principal es "mostrar a la gente la importancia que tiene el Kilómetro cero". Es decir, consumir productos dentro de la propia comunidad. Algo que desde su punto de vista "favorece a todo el mundo", tanto a los productores, como al consumidor e incluso "favorece al planeta porque de este modo se contamina cada vez menos", sin la necesidad de traer productos de

fuera y limitándose al comercio con las empresas más cercanas.

Locales y ecológicos

Entre las decenas de stands que durante estos días han llenado la plaza, destacan unas carpas con el techo color verde, reservadas para aquellos comercios con la distinción otorgada por Ekologiakoak (Productos Ecológicos de Navarra). Eduardo Gainza de la

empresa Biosasun, lleva uno de estos muchos stands. En su caso, ofrece productos relacionados con la salud y sobre todo basados en el Aceite, elaborados en Dicastillo y con una producción respetuosa con el medio ambiente.

Según Gainza, "son cuatro días muy intensos y de mucho trabajo", que se traducen en contactar con aquellos turistas que pa-

san por la plaza. "Sobre todo franceses e ingleses", apunta su mujer Raquel Munárriz. Ambos explican que gracias a ferias como esta, su empresa consigue fidelizar clientes pero sobre todo darse a conocer. De hecho, Gainza afirmaba sorprendido que algunos turistas franceses conocían ya su marca y le habían visitado durante la feria en busca de sus productos.



Los catadores navarros posan con sus premios y el resto de participantes del concurso AOVE.

CEDIDA

Los mejores catadores de aceite son navarros

DN Pamplona

Los navarros Mario Gómara, Roberto y Carlos Gracia consiguieron la primera plaza en el primer Campeonato Internacional de Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). La cita celebrada los días 4 y 5 de octubre se celebró, en Priego de Córdoba, donde participaron un total de 13 equipos procedentes de distintos paí-

ses y ganadores, previamente, de sus campeonatos nacionales.

Seis equipos eran españoles, procedentes dos de ellos de Priego de Córdoba, otro de Bujalance, Navarra y Montefrío, y siete de otros países con distinta procedencia; dos equipos franceses, dos de Sudáfrica, dos de Grecia y uno de Países Bajos. De todos ellos, los dos equipos griegos se hicieron con el segundo y tercer puesto.