

## CRISIS DEL CORONAVIRUS CONSUMO



El EKOMercado volvió a abrir sus puertas en la vieja estación.

J.C.CORDOVILLA

En una dinámica atípica, donde la elección de productos se tenía que realizar sobre papel para después llevarse la compra, el EKOMercado de Geltoki abrió ayer sus puertas con respuesta positiva.

# Una compra con comanda

**NOELIA GORBEA**  
Pamplona

**E**L latir de una vida que continúa volvió a palpitar ayer dentro de la vieja estación de autobuses de Pamplona. Con el anhelo de quien necesita una vía más para seguir subsistiendo a este tajante cierre de locales que merma la economía a cada paso, pero también con la incertidumbre de quien precisa que todo salga bien y que este paso adelante no vuelva a mirar hacia atrás.

Tras una primera edición celebrada a primeros de marzo y una parada obligatoria en abril, el EKOMercado volvió ayer a dar servicio a sus clientes en primera persona y con todas las medidas de seguridad por bandera. De una manera completamente atípica, los trece productores que durante la mañana se dieron cita en este edificio de índole municipal trazaron un sistema alternativo de compra. Visible desde el umbral de entrada.

Con idea de mantener la distancia de seguridad, además de carteles protocolarios y alertas de la peligrosidad del coronavirus, los presentes habían colocado sobre el suelo unas marcas de separación de un metro de distancia cada una. "Hemos tenido bastante fila a primera hora, cuando hemos abierto, y de esta manera, al tener las líneas dibujadas en el suelo, la gente sabía perfectamente donde situarse", explicaba David Ruiz de Azpilicueta, de Elkea, provisto de una mampara protectora para la cara y guantes en las manos. Idéntica indumentaria que el resto de los

participantes del EKOMercado. También, repartidos sobre las mesas, botes de gel desinfectante. "Los ponemos a disposición del público, si los necesitan".

## Ruta prefijada

Una vez dentro de las antiguas instalaciones, la dinámica torna 180 grados. La costumbre de caminar entre los diferentes puestos de venta, ha dejado de ser. Al menos de momento. A cambio, una lista en la que se describen los productos de venta, así como la cantidad y el precio. Por ejemplo, un bote de mermelada de Casa Paulina de 240 gramos a 4 euros la unidad; un litro de leche de Jauregia a 1.25 euros; o una docena de alcachofas a 3 euros procedente de Puente Viejo.

De este modo, elegidos los productos, los clientes solo tenían que dar la orden del pedido. Con la comanda hecha, eran los propios productores los que componían la cesta para que, una vez abonada la cantidad correspondiente, el consumidor pudiera llevarse la bolsa de la compra y salir por un acceso diferente de la entrada. "La sensación es que la gente estaba esperando el EKOMercado. Son alimentos directos del productor, ecológico, local...", afirman desde Elkea, donde venden cerveza (negra, tostada y de trigo), además de aceite de oliva virgen extra.

## Comprensión directa

En cuanto a la clientela, Saray Recalde fue una de las personas que eligió hacer la compra en la



Provisto de protectores y guantes, la compra ayer fue segura en el EKOMercado.

J.C.CORDOVILLA

vieja estación de autobuses. "La comida del supermercado está muy bien, claro, pero el sabor de lo que compras aquí no tiene nada que ver", indicó quien para

## En Geltoki

Los productores fueron Puente Viejo (hortícolas); Ekollaondo (huevos, yogur y queso de cabra y vaca); Jauregia (Leche, yogur y queso de vaca); Miriam Otxotorena (Axuribeltz) (Queso de oveja); Erlan (Miel); Elkea (Aceite, cerveza, legumbre); Carlos Zabala (Casa Paulina) (mermeladas); Olloki (Cordero al chilindrón); Jesus Aranda (Aceite, almendruco); Bagordi (Vinos varios); Azpea (Vinos varios); Larrezabal Eco. Quesos; y El Bordón. Chorizos.

nada sintió recelo por adquirir los alimentos allí presentados. De hecho, los productores certificaron que la verdura expuesta había sido recogida la tarde anterior o incluso la misma mañana de la venta.

Por ello, a pesar de no poder 'pasear' entre puestos, el formato del EKOMercado fue perfectamente entendido, dada la situación en la que estamos. "La gente tenía mucho interés por volver a los mercados, tanto consumidores como nosotros, los productores", valoraba David. De ahí que la salida económica que les brinda esta nueva alternativa, se suma con las cábalas que han ido desarrollando en estos días de confinamiento. "Vendíamos a pequeñas tiendas, a domicilio... pero claro, sin bares, mercados y restaurantes", coincidían unos y otros. De ahí que la responsabilidad sea, ahora, la perfecta moneda de cambio.

## La misa de la escalera, este martes, con los corredores

• Una comisión de la parroquia de San Lorenzo prepara la misa del 7 de julio y varios actos virtuales entre el 6 y el 14 de julio

DN Pamplona

Corredores y pastores del encierro acudirán este martes a la misa de la escalera de San Fermín, la quinta, que se celebrará en la capilla del santo a partir de las 19.30 horas y que se podrá seguir online a través del canal de la parroquia.

Además, una comisión formada por Jesús Ayala, Beatriz Solano, Fernando Munárriz, Edmundo Irujo, Enrique Bretos y el párroco Javier Leoz ha empezado a trabajar en la organización de diferentes actos religiosos y populares entre el 6 y el 14 de julio. Habrá vísperas en la capilla y misa mayor el día 7 con presencia de unas 125 personas, de acuerdo a las normas que se están estableciendo y que entran en vigor el próximo 11 de mayo. Tampoco se descarta celebrar una ofrenda floral virtual. Pamplona durante esos días. De momento los bancos de la capilla se están señalizando de rojo y verde para indicar cuáles de ellos pueden ocuparse.

## Reunión entre comerciantes y Ayuntamiento de Burlada

• En este encuentro se estudió ayudas como promoción de la web del sector o ampliación de terrazas sin coste adicional

DN Pamplona

Una reunión telemática este viernes entre Ayuntamiento de Burlada y comerciantes y hosteleros sirvió para sentar las bases de una futura colaboración para ayudar al sector a paliar la crisis provocada por el coronavirus. El encuentro se celebra tras las primeras medidas municipales de suspender la liquidación de tasas por uso de suelo público tales como terrazas, mercadillos o veladores. Y ahora se estudia la ampliación de terrazas para ayudar a aumentar el aforo, la creación de una web a través del Ayuntamiento para la facilitación de un escaparate online o la creación de asesoramientos. En la reunión participaron Ana Góngora, alcaldesa, Carlos Oto y Ana Monreal, concejales de Comercio y en representación del sector hostelero y comercial, la Asociación de la Campana, dos representantes de hostelería de Burlada y la Asociación de Comerciantes de Navarra.

## ALERTA SANITARIA →

## Erripan gora Lainocean

Por Enrike Diez de Ulzurrun

Itxialdiko karririk atera, eta hara, Navas de Tolosako obra luzeak, ia bukatuak. Txirrindulari eta oinezko franko harat-honat goizeko zortziak aldean. Epeleka. Goibel. Hezetasun handia, gaueko eta aste osoko euri oparoren ondorioz. Aduanako Zokoan, hala ere, belardia urreztatze lo txorrotak, zabal-zabalik. Dena putzutua. Arazuri doktoarearen estatua ere zipatua. San Lorentzoko elizataria ere zabal-zabalik. Ezkontzarik ez, ordea. Ezkontzak lehenago iritsiko dira ezteiak baino. Baratxuri plazako karrikoa, berriz, itxita. Takonerako mugan, jende emari handiagoa. Nor bere bidean eta garraibidean. Txirrindulaz, patinetz, oinez (galaktikoak esku banatan) nahiz lasterka. Lasterka? Bai zera! Trosta titkian, motel, arrunt motel. Jendea, oro har, gizenago ote? Laino itsurik ez, baina jende oro lainocean. Larrekoren 1918ko hitzak gozoan: "Izugarrizko gaitz izar honek zoko guztiak bete ditu, laño beltz, baten pare". Maskarek mamu-hiriaren itxura areagotzen dute. Aldapa jaitzi, portale berria igaro, eta hamaika pauso hots heldu da Arga bazterretik. Zuhaitzi eder guztia, hostaturik. Plazaolako zubia, jendetsu samar. Kosterapeko skate parkean, bizikletak jauzika. Handik hurbil, adinez oso aurrera doan gizon bat korrika txikian, baina ez kirol arropetan. Ezin jakin zer daraman buruan. Aste Santuko mozorro-txanoa edo burka gisako bat. Biurdana aldera harturik. Arga bitarteko zelai zabaletan, ez hainbertze "kirolari". Txakurrak, ordea, nonahi. Eta txakur-jabeak ere bai. Lehen belardia ederki moztua, soropil goxoa. Bigarren, berriz, arras sasitua, oihan-dia. Naturaren bizitasuna agerian. Itzulbidean, aunitzez ere jende gehiago, Takonerako harriesetan, batez ere. Ez da mendirik ikusten, ezta hiriburuko mendixka bera ere, Ezkaba Txiki, alegia. Etxean sartu bezain laster, ordea, eguzkia indarrez hasi da lainoa urratzen. ●



Los productos se distribuyeron de una manera muy singular para evitar riesgos.



Fruta, verdura y producto local, por fin, de nuevo en Iruña.



Un usuario adquiere su compra tras visitar el ekomercado, que contó ayer con una gran afluencia.

## El Ekomercado vuelve a Geltoki

CON UN ÚNICO PUESTO PARA 13 PRODUCTORES Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, LA CITA CON EL PRODUCTO NAVARRO RETOMA UNA NUEVA EDICIÓN CON FUERZA

Un reportaje de Virginia Urieta | Fotografía Patxi Cascante

El Ekomercado volvió ayer a Geltoki para retomar una nueva edición de lo más atípica, dadas las circunstancias. No se pudo celebrar en los andenes de la antigua estación de autobuses, como el pasado marzo, y aunque no hubo más remedio que suspenderlo en abril, este mayo los productores locales han conseguido recuperar su cita estrella en Iruña uniendo fuerzas.

Y es que el formato ha sido un tanto singular: los clientes, que fueron constantes a lo largo de toda la mañana, recibieron en la entrada una hoja de pedido con todo lo se podía adquirir en un puesto común en el que han participado de manera conjunta 13 productores y productoras, distribuidos respetando las medidas de distancia, higiene y seguridad. Después debían acudir a una mesa de

compras se desarrollaran con fluidez. Todo es poco para recuperar algo de normalidad en tiempos de pandemia y, sobre todo, productos ecológicos y navarros. La de ayer habría sido la tercera edición si la de abril no hubiera tenido que suspender-

se, y por eso los promotores de la iniciativa estaban un poco a la expectativa. "Celebramos la primera edición en marzo y la verdad es que fue todo un éxito. Acudieron una veintena de productores, vino muchísima gente y terminamos muy contentos. Lo de abril ha sido una

"Hemos perdido muchos canales de distribución, es un triunfo haber abierto"

ANA BADOS  
Coordinadora Ekomercado

faena pero la verdad es que hemos tenido suerte de poder recuperar la cita ahora, para que se mantenga y se siga consolidando. Estábamos con ganas porque con el coronavirus muchos productores hemos perdido canales habituales de distribución: comedores escolares, bares, restaurantes, entre otros. Y es un triunfo haber podido abrir", valoraba ayer Ana Bados, coordinadora del Ekomercado.

Ayer se formaron grandes colas en los aledaños, sobre todo entre las once y las doce de la mañana, y es que muchos aprovecharon las salidas para acudir a esta cita. "La valoración es muy positiva, ha venido muchísima gente ya desde primera hora. Hemos hecho 150 pedidos", señalaba ayer David Ruiz, de Elkea productos ecológicos (Baquedano). Confesaba que tenían cierto miedo, "tal y como estamos, porque mucha gente igual todavía no confiaba en poder salir, o no tienen muy claro lo de los desplazamientos, y hay mucha incertidumbre". Pero estamos muy contentos.

El sábado que viene participará en el Plazalet de Estella y ya el primer sábado de junio volverán a Pamplona. "Esperamos poder hacerlo en los andenes, como antes, porque hay bastante más espacio y cumpliríamos con las normas de seguridad. Se ha demostrado que la gente tiene interés y valora los productos, hace falta un mercado así en Pamplona", zanjó. ●