



Una mujer compra verduras en el puesto de Puente Viejo (Caparroso).



Cola para comprar el pan de Lakabe elaborado por Iosu Ortigosa, muy demandado.



Dos usuarios del mercado eligen aceite elaborado con producto local.



Decenas de personas se pasaron ayer por la antigua estación de autobuses para acudir a la cita del EKOmercado, ya consolidada.

8.000 fieles en el primer año del EKOmercado

LA CITA MENSUAL CON EL KILÓMETRO CERO Y EL PRODUCTO LOCAL SE CONSOLIDA EN IRUÑA

Un reportaje de **V. Urieta** Fotografía **Oskar Montero**

Es lo que se tarda en ir de Pamplona a Estella. O de la Estatua de la Libertad al zoo del Bronx, en Nueva York. El tiempo es relativo pero la distancia es la que es, y la que recorren los productos del EKOmercado resulta mínima: una media de 54 kilómetros, desde la producción hasta su venta. Así lo recoge un estudio realizado por INTIA y la asociación Arrea para valorar el primer año de una cita que ha conseguido consolidarse mes a mes y en la que, además, uno de cada tres puestos viene de pueblos de menos de 100 habitantes. De ahí el valor de lo cercano, de lo ecológico y de lo local.

Participaron ayer en la antigua estación de autobuses 16 puestos con sus verduras y hortalizas, quesos, miel, mermeladas, aceites, manzanas, legumbres, huevos o cervezas y vinos ecológicos de Navarra. Después de celebrar el mes pasado su aniversario, este primer año de andadura demuestra que se ha conver-

tido en un mercado afianzado que cuenta con un público fiel, gracias también al compromiso de las 32 personas productoras ecológicas que han participado en un año, eso sí, marcado por la pandemia.

Seis de cada diez visitantes son consumidores habituales y acuden cada mes a un mercado de venta directa por el que se calcula que han pasado en torno a 8.000 personas. La cita de ayer contó, además, con un taller de esparto, una actividad "bonita" y "un pequeño reto porque es algo muy laborioso, tiene su trabajo aunque también su valor", decían **Arantza Larrea**, vecina de Aoiz, y **Ana Pons**, sevillana afincada en Iruña. Hubo también gynkana infantil y taller de limpieza de verduras a cargo de **Silvia Moreno** y **Asier Iribarren**, de **El Puente Viejo (Caparrosa)**. Enseñaron a desenvolverse con los espárragos y las alcachofas antes de dejarlas listas para cocinar, una labor que, decían, se está perdiendo. "La gente joven

prefiere comprar la verdura ya limpia y cocinada, es una pena. Es bueno que lo tengan no como una obligación sino como un entretenimiento, parece que sólo nos entretengamos con las máquinas pero juntarte tres o cuatro en familia y hablar mientras las limpias, pasar un rato distendido... Es bueno", valoraba Iribarren. Están contentos, reconocían, ya que "dentro de las peculiaridades que tiene esta pandemia, más no se puede pedir. La gente responde y repite, es fiel".

Un par de puestos más adelante en un recorrido señalado para evitar aglomeraciones, **Mirian Otxotorena** despachaba queso ecológico de oveja latxa desde **Axuribeltz (Iurgolen)** en una cita que, explicaba, "se va consolidando. La clientela se va fidelizando y hay una sensibilización hacia las ventas y las actividades. Para nosotros es importante también como forma de vida que la gente compre directamente al productor, que se valore el producto ecológico, de kilómetro cero y de temporada. Nuestro trabajo al fin y al cabo", decía.

Es una opción de compra diferente, tal y como reconocen quienes se acercan, y el germen de un modelo de con-

AL DETALLE

- **Cambio de día.** El EKOmercado de mayo se traslada de su fecha habitual el primer sábado de mes al viernes anterior. Se celebrará el 30 de abril, de 17:00 a 20:30 horas, por coincidir el primer sábado de mayo con festivo. Después volverá a su horario habitual.
- **16 puestos.** La jornada de ayer contó con 16 puestos y celebra cada mes diferentes actividades para los más pequeños y otras para adultos.

"La gente viene con el carro de la compra y eso es positivo"

KATRIN GINEA
Coordinadora de Geltoki

"La clientela se va fidelizando y hay sensibilización hacia las ventas y actos"

MIRIAN OTXOTORENA
Productora (Axuribeltz)

sumo distinto al habitual. Sostenible. "Además es un punto de encuentro y una unión entre los propios productores, una forma de darnos a conocer. Ahora la gente que va tanto a los pueblos porque no puede hacer otra cosa te compra en casa, el EKOmercado es un escaparate para nosotros", afirmaba Otxotorena. Y es que esta forma de relacionarse, también en plena pandemia, les sirve para reivindicar su trabajo, formarse e intercambiar experiencias. "Es enriquecedor tanto con los consumidores como con los productores porque aprendemos y hacemos relación".

La valoración que realizan los consumidores de este primer año de EKOmercado es también positiva, y –según el citado estudio– destacan por una parte el haber recuperado un espacio donde poder vender sus productos directamente y por otra el poder hacerlo conjuntamente, lo que ha favorecido un intercambio entre las propias productoras y entre ellas y el público. **Katrin Ginea**, coordinadora de **Geltoki**, reconocía que "la gente viene con el carro de la compra y eso es positivo, no es que vengan a mirar o a darse un paseo". **Emilio Ruiz**, vecino de Baquedano, es uno de los habituales: "El producto es bueno, se nota mucho la calidad, que no tiene productos químicos ni añadidos", aseguraba ayer. Suele comprar las verduras en Puente Viejo, el pan de Lakabe y la miel en Erlan. "Hay que apostar por lo de aquí, es tan bueno que se les acaba enseñando". ●