



Asier Iribarren, productor de la marca El Puente Viejo, atiende en su puesto de hortalizas, con el resto de vendedores distribuidos en la antigua estación de autobuses de Pamplona.

EL EKOMERCADO REGRESA A GELTOKI

- La antigua estación de autobuses de Pamplona volvió a acoger el mercado de productores ecológicos de Navarra
- Esta iniciativa se celebrará el primer sábado de cada mes con el objetivo de dar a conocer los productos de las zonas rurales

✎ **Iñaki Martínez Azpiroz**
 📍 **Javier Bergasa**

PAMPLONA – Alimentos ecológicos del campo, en plena ciudad. Ayer volvió el Ekomercado a Geltoki, el espacio polivalente de la antigua estación de autobuses de Pamplona. Se trata de un mercado organizado mensualmente por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra, donde participan agricultores y ganaderos que venden vinos, hortalizas, quesos, trufas, embutidos, pastas, mermeladas, y un largo etcétera. Fue una edición especial, al ser la primera en celebrarse tras las restricciones del estado de alarma.

El primer Ekomercado se hizo el pasado marzo, a las puertas del confinamiento. Tras cancelar la cita de abril, en mayo y junio se cambió la forma de las ventas: se recogían los pedidos mediante formularios en papel que se entregaban en un solo mostrador, y los encargados conformaban dichos pedidos en cestas; así se garantizaron las medidas sanitarias extraordinarias del estado de alarma. Hasta ahora no se había recuperado



“Mucha gente descubre alimentos locales de calidad en los mercados”

JOXEAN ITURRALDE
 Productor de quesos de cabra de la marca Ekollaondo, de Goldáraz



“La venta directa nos sirve para saber qué piensa el consumidor de nuestro producto”

GORKA PÉREZ
 Representante de Bodegas Azpea, de Lumbier

rado el formato de mercadillo. Pero ayer volvieron las caras de los productores, los puestos, las conversaciones entre productores y compradores.

“La venta directa nos sirve para conseguir información del consumidor, para saber qué piensa de nuestro producto y cómo lo utilizan”, explica Gorka Pérez, responsable de Bodegas Azpea, de Lumbier. A diferencia de las grandes superficies, en los mercados se generan relaciones entre vendedores y consumidores, algo que buscan especialmente los pequeños productores. En el Ekomercado, afirma Pérez, se dan a conocer los productos y las marcas locales: “Aunque no vendamos mucho, la gente nos pregunta, se interesa por el producto, y conoce el restaurante que tenemos junto a nuestra bodega; buscamos también la ganancia indirecta que conlleva todo eso”. También es el caso de Joxean Iturralde, productor de Ekollaondo; vende quesos de cabra y huevos ecológicos: “Mucha gente descubre alimentos locales de calidad en los mercados”, dice.

Pero, más allá de las conversaciones con los clientes, los mercados sirven para tejer relaciones entre pequeños productores: “Siempre estamos sumergidos en el día a día; al participar en mercados, hablamos entre los puestos, e intercambiamos conocimiento sobre cultivos, o sobre cómo combatir problemas”, explica Gorka Pérez.

La hortaliza es el producto estrella en el Ekomercado. A diferencia

de otros alimentos de consumo más esporádico, las verduras copan la compra de muchas personas que salen del recinto. Asier Iribarren, de la marca El Puente Viejo, de Caparros, tiene un puesto; atiende rodeado de cestas llenas de verduras. Junto con algunas pequeñas tiendas y grupos de consumo, mercados y ferias le suponen un importante canal de ventas: “Intentamos ir a todas las ferias que podamos”, dice Iribarren.

EL PARÓN DE JULIO La edición de ayer, sin embargo, tuvo una afluencia menor de la esperada. En la antelación de los Sanfermines, y coincidiendo con el inicio de las vacaciones para muchos, la primera semana de julio suele ser un periodo de pocas ventas en el comercio. Y se cumplieron los pronósticos. “Todas las tiendas en las que tenemos nuestro queso nos han dicho que esta semana no se ha vendido mucho, y el Ekomercado ha seguido esta línea”, afirma Joxean Iturralde, pero tiene esperanzas de recuperar en agosto el nivel de visitas que se consiguió en marzo.

El uno de agosto, primer sábado de mes, volverá el Ekomercado a la estación de autobuses, un espacio que, según Gorka Pérez, reafirma la relevancia del campo: “Este mercado también sirve para ocupar la ciudad, traer las zonas rurales al centro de Pamplona, y recordar que el pueblo es lo que nos da de comer”. ●