



Ocio

Cuatro citas confluyen estos días en diferentes ferias y mercados, espacios que comparten la necesidad de potenciar el pequeño comercio ofreciendo productos de calidad que el cliente no encontrará en una gran superficie

Mercados que encierran vida

TEXTOS SILVIA AYERRA

CON el auge de la transformación digital y el acceso a todo tipo de plataformas, el consumo ha virado radicalmente hacia una forma mucho más rápida, ágil y fácil de compra. Uno puede estar en Pamplona hoy a media tarde y, a golpe de un solo click y de manera puramente intuitiva, hacerse con un producto que viajará desde Reino Unido para al día siguiente, antes de las 10 de la mañana, llamar a su puerta. Pero hay quien continúa siendo fiel a quien le aporta un valor añadido en esa compra: a quien le dispensa tiempo, le ofrece un trato cercano, le plantea variadas opciones y le promete calidad. Y en esta línea destacan las cuatro propuestas de ocio comercial que se perfilan este fin de semana, tres de ellas en Pamplona y una cuarta en Tudela, y que lanzan una invitación clara y rotunda: "busca tocar, oler, probar y sentir lo que compres". Sea el producto que sea.

Stock y variedad

Para que el usuario pueda recorrer la ciudad, de un punto a otro, se reinventa la nueva edición de *Pamplona Stock*, que esta vez no se celebrará en un único espacio

sino que se traslada a las propias calles, a los propios establecimientos desde ayer y hasta el domingo día 7. Los cerca de doscientos participantes y bajo el lema de 'Las mejores oportunidades están en el comercio local', la feria se llena de las mejores ofertas de ropa, alimentación, calzado, joyería, decoración, muebles o papelería de fin de temporada. "Realizar eventos o campañas como la de Remate Final de la campaña de rebajas, bajo la imagen de la feria Pamplona Stock celebrada hasta el año pasado y que ha organizado el Ayuntamiento de Pamplona, junto a las asociaciones de varias zonas comerciales de nuestra ciudad, son fundamentales para dar visibilidad a las empresas de cercanía, ya no sólo de comercio, sino también de servicios y hostelería que dan vida a nuestra ciudad. En definitiva se trata de dar apoyo a quienes iluminan y dan vida a nuestras calles, que generan empleo y cuyos impuestos benefician a todos nosotros. Debemos hacer una labor didáctica para que la gente joven, cuya primera opción es comprar on line, cambie su forma de consumir y por lo menos primero visite las empresas navarras que tanto nos aportan", indica María Jesús Alonso Arteaga, gerente de

Ensanche Área Comercial desde enero de 2019, tras nueve años trabajando en la Asociación. Unas empresas que aporten y un consumo responsable en todos los sentidos por parte del usuario. "Ahora que está en boga el contribuir a preservar el medio ambiente, debemos ser conscientes del gran impacto ambiental que supone el reparto en camiones de miles de paquetes de grandes plataformas de venta on line. Las emisiones de CO2 se disparan. Debemos concienciarnos que muchas personas, haciendo pequeños cambios, consiguen grandes resultados", añade Alonso.

La capital navarra, con iniciativas como la mencionada, sigue apostando firmemente por el comercio de proximidad, "poniendo nuestro empeño para la supervivencia de un sector tan importante para la economía de nuestra comunidad". Quizás el mayor atractivo, para unos y otros, lo encierre el hecho de que no se celebra en un recinto cerrado como era Baluarte en años anteriores, y que "los clientes van a poder vivir la campaña en todos los barrios". "Las personas que no puedan venir al centro también van a tener oferta en sus barrios. En definitiva, es hacer realidad este comercio de cercanía,

del que a veces nos olvidamos y mostramos a los pamploneses que el comercio de toda la ciudad se une poniendo en valor lo que tenemos en común: el trato humano, la cercanía, profesionalidad, atención personalizada, buenos consejos, consumo responsable, calidad, variedad...", matiza la gerente.

Solera y calidad superior

En Tudela llevan aportando calidad de sello nacional desde hace 21 años a través de una cita anual que arranca hoy mismo y se prolongará hasta el domingo, en horario de 11 a 14 horas y de 17 a 21 horas, y que se conoce como la *Feria Mercado de las Viandas*. Este encuentro logra congregarse cada año, gracias a la amalgama de sabores y productos presentes en la misma, a una afluencia considerable de público llegado desde comunidades limítrofes y desde otras localidades navarras. Productos procedentes de Galicia, Extremadura, Navarra, La Rioja, Cantabria, País Vasco, Castilla León, etc, a disposición de todo aquel que valore la nobleza de productos que "no se encuentran en cualquier punto". Pero que los interesados podrán hacerlo a lo largo de El Paseo del Queiles, es-



Expositores y público en una de las

cenarios de esta cita en la que participan este año veinticinco expositores.

De Madrid al cielo

Hace ahora siete años desde que, en plena crisis económica, un madrileño apostase por mujeres emprendedoras, del mundo de la moda, los complementos, la artesanía, la decoración o el interiorismo, para darles una segunda oportunidad. Así creó *El Mercadillo del Gato*, toda una plataforma de venta que lleva a sus espaldas 65 ediciones, más de 2.500.000 de visitantes y que ha dado a conocer más de 2.000 marcas en el mercado. ¿Y por qué del gato? "El nombre viene porque nació en Madrid y la base es Madrid, aunque tiene vocación viajera, sobre todo en el norte de España. Es en honor a los gatos madrileños: a la persona que se convierte en la tercera generación de una familia en Madrid se le llama gato", explica el propulsor



ediciones celebradas de 'El Mercadillo del Gato'.

CEDIDA

del proyecto, Juan Pastor del Moral. Después de su paso por San Sebastián, desde hace cinco años, Bilbao desde hace seis o estrenarse el pasado año en Vitoria aterrizan en Pamplona este fin de semana en horario ininterrumpido de 11 a 21 horas y con el Hotel Tres Reyes como centro de operaciones, pues siempre se alojan en edificios emblemáticos de la ciudad en cuestión - el Hotel Palace de Madrid es una de sus bases.

De ese primer germen dirigido a mujeres emprendedoras se ha abierto el abanico, aunque el organizador reconoce que más del 90% de los expositores siguen siendo mujeres - igualmente han abierto el mercadillo a productos para hombres-. "En Pamplona hemos hecho una selección muy cuidada para que los navarros se queden muy contentos. Tenemos mucha moda femenina, con todas las propuestas de cara a la primavera-verano, también de complementos, calzado, bolsos de diseño italiano, en piel, de carteras, hasta alparga-

tas y calzado de yute procedente de La Rioja. Tenemos una oferta grande de joyería minimalista, colecciones de marcas realizadas con esmeraldas naturales, joyas de autor minimalistas, y muchas joyas variadas con cristales de colores, bisutería fina con piedras semipreciosas", detalla Pastor sobre una feria con sabor madrileño, asturiano, cordobés, vasco o navarro. La finalidad que encierra no es otra que cambiar la manera de comprar, especialmente, "contribuir con el pequeño comercio adquiriendo productos diferentes". "Estos eventos tienen una cosa que para mí es muy importante que es una atención muy personalizada. En segundo lugar, el producto lo ves, lo palpas, lo tocas, te lo pruebas, ves como te queda, ves la calidad... A partir de ahí las expositoras pueden fidelizar un cliente y venderle desde Madrid, Córdoba o Barcelona. Es importante antes de decantarse por una marca ver el tallaje, quién te lo está vendiendo, quién hay detrás de esa marca... Es

apoyar al pequeño comercio y tener un recorrido alternativo a las grandes multinacionales y los circuitos convencionales de compra", clarifica el organizador. Una manera original de ir de compras bajo un prisma tradicional que no ha perdido las cualidades que siempre ha destilado: "diferenciarse en la manera de vestir o de llevar un complemento que seguro no llevará todo el mundo".

Ecología de estreno

Quédense con una fecha: el primer sábado de cada mes. Esta es la fecha elegida para la celebra-

ción del primer *EKOmercado* de Pamplona en uno de sus enclaves más céntricos como son los andenes de la antigua estación de autobuses de la ciudad. Mañana se abrirá al público esta zona donde no hay sitio para los intermediarios: alimentos navarros, de proximidad, ecológicos, frescos y de temporada directamente a su hogar. Tal y como trasladan desde la organización, puesto en marcha por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra con Intia como socio, se trata de "un proyecto que ve la luz tras meses de trabajo participativo en los que se ha ido configurando el que va a

ser el primer mercado de alimentos ecológicos estable de Pamplona, en el que productores y elaboradores navarros podrán ponerse en contacto con los consumidoras directamente". Una feria que promete convertirse en la respuesta a todas las demandas de producción ecológica en Navarra. De productos, de disponer de un lugar base, de mostrar ese valor añadido que esconden y con precios justos tanto para la producción como para los consumidores. Lo que han bautizado como "un espacio de sensibilización sobre la importancia de la agricultura ecológica y las zonas rurales". Ahí es nada.



SEYMAN
SERVICIOS Y EQUIPOS DE PROTECCION
CONTRA INCENDIOS, S.L.L.

¡Coordinamos trabajos multigremios!
Ajustamos puertas cortafuegos
Reparamos bombas de
achique y extracciones de humo
Realizamos obras civiles



Pol. Industrial Ezcabarte C / M - Nº 11 - 31194 Arre / Navarra - Tel. 948 149 500 www.seyman.es



El primer EKOMercado de Pamplona se inaugura este sábado

Este sábado arranca el primer EKOMercado en la Antigua Estación de Autobuses Pamplona con 22 puestos de alimentos ecológicos, frescos, de temporada y de Navarra, una apuesta de CPAEN/NNPEK que tendrá

continuidad el primer sábado de cada mes, en el que rotarán más de 40 productores y productoras ecológicas para garantizar la estacionalidad de los alimentos y su frescura.

Ya falta muy poco para que comience una de las mayores apuestas de CPAEN/NNPEK, un EKOMercado con el que se pretenden muchas cosas, no sólo la venta directa de alimentos frescos, de temporada y ecológicos, también que las personas que acudan puedan tener un mayor conocimiento de la producción ecológica, de las mujeres y los hombres que trabajan en muchas localidades de nuestra Comunidad para llevar a los y las consumidoras alimentos de primera calidad, ecológicos, directamente y sin intermediarios.

Ahora que está tan al día hablar de la importancia de mantener un mundo rural vivo y activo, el EKOMercado se muestra como una herramienta más para trabajar en este sentido, dando la posibilidad de adquirir frutas, verduras, legumbres, aceites de oliva virgen extra, vinagre, lácteos, quesos, miel, propóleo, frutos secos, trufas, huevos, quesos, zumos, pasta, pan, repostería, embutidos, cordero, conservas, sal, cerveza y vinos producidos en Navarra en ecológico y certificados por CPAEN/NNPEK. Directos del campo a la cesta de la compra.

La agricultura ecológica es una herramienta con la que poder afrontar al cambio climático. El EKOMercado busca promover otros modelos de producción y consumo más sostenibles. Una apuesta por un modo de producción que contribuye en la reducción de las emisiones de gas invernadero, que relocalice la alimentación ante la tendencia de consumo de alimentos kilométricos, y reduzca el uso de envases plásticos.

Alternativas de producción a pequeña escala que contribuyen a la preservación del territorio y a la fijación de población en el entorno rural son clave en la creación de empleo agrícola rural, y en el mantenimiento de un mundo rural vivo. Del mismo modo, a través del EKOMercado se contribuye a la concienciación sobre el poder del consumo, para apoyar al sector agrícola local y preservar el medio ambiente. Se convierte así en un espacio de encuentro entre las personas productoras y las personas consumidoras, acercando distancias entre lo rural y lo urbano.

El proyecto del EKOMercado es una iniciativa de CPAEN/NNPEK que se ha puesto en marcha en colaboración con Intia, ha contado con financiación europea a través del Gobierno de Navarra a través de la medida 16.2 del Programa de Desarrollo Rural y con la colaboración del ayuntamiento de Pamplona en la cesión de los andenes de la antigua Estación de Autobuses.

INFORMACIÓN PRÁCTICA
WWW.EKOMERCADO.ORG

Apertura: 9:30 h.

Cierre: 14:00 h.

Actividades:

11h a 12h. Kalejira con triciclo sound system con el DJ Reimy

12h a 14h. DJ Reimy y pintacaras en los andenes. (dibujos de verduras y frutas)

12.30h. Inauguración del EKOMercado con lunch.

Servicio de reparto a domicilio de la compra en bicicleta



www.ekomercado.org



LOS PUESTOS DEL EKOMERCADO

Elkea.
Aceite oliva, legumbre, fruta, Cerveza

Erlandere.
Miel, Propóleo

El Puente Viejo.
Frutas y verduras

Luis Fernando Gil Pagola.
Aceite oliva y legumbres

Ecológicos Aranda.
Aceite, almendras y fruta

Museo de la Trufa.
Trufa negra.

Larrezabal Eco.
Queso de oveja.

Casa Paulina.
Mermeladas.

Ekollaondo.
Huevos y queso de cabra.

La Corraliza de Don Pablo.
Aceite.

Bodegas Lezaun.
Vinos, zumos, vinagre y garbanzos.

Martinelli.
Pasta.

Victor Macua.
Frutas y verduras.

José Luis Olloqui.
Cordero en chilindrón.

La Panacea.
Pan y repostería.

La Noria.
Frutas y verduras

Erlan.
Miel y propóleo.

Dorraburu Barazki
Ekologikoak.
Frutas y verduras.

El Bordón.
Embutidos.

Natxo Valencia y Fran Yoldi.
Lentejas.

Gobeies.
Conservas y risotto.

Sal de Oro.
Sal de Salinas de Oro

IRUÑEKO
EKOMERCADO
DE PAMPLONA

martxoak 7 marzo

autobus geltoki zaharrear
antigua estación de autobuses

9:30 - 14:00

www.ekomercado.org

