



Consumidores paseando y mirando los puestos.

El Ekomercado celebró una nueva edición con 18 puestos de alimentación ecológica y producción local en Geltoki, la antigua Estación de Autobuses.

Un reportaje de Alejandro Carranza Tisner Fotografías Iñaki Porto

# Productos de casa para los de casa

El Ekomercado de Pamplona volvió a abrir sus puertas ayer 7 de noviembre de 9.30 a 14.00 horas en su ubicación habitual: la antigua estación de autobuses. En esta ocasión lo hizo con 18 puestos que acercaron a la capital todo tipo de alimentos ecológicos y de producción propia.

Vinos de Lumbier, mieles de Arbeiza, quesos de las montañas navarras, repostería del Valle de Arce fueron algunos de los productos ecológicos que se pudieron encontrar en la feria.

Esta edición se celebró sin las tradicionales actividades que suelen acompañar al Ekomercado debido a las medidas y restricciones para evitar nuevos contagios. Con el mismo objetivo se creó un provisional circuito para evitar la masificación de gente. Entre los visitantes se encontraba Ignacio, un consumidor habitual de productos ecológicos. "Me parece bien que se celebren estas pequeñas ferias. Permite visibilizar la producción local, de lo que es nuestro. Ahora solo queda fidelizar a la clientela. Yo por ejemplo,

soy consumidor casi 100% ecológico debido a que también consumo pescado."

También estaban en la feria Anabel y Arantxa visualizando la variedad que se les ofrecía. "Vengo todos los meses para hacer la compra general. Procuro acercarme para comprar aceite, vino, huevos... También así procuramos ofrecer nuestro granito de arena a los productores locales", explicaba Anabel.

Cerca de ellas se encontraba instalada Miren Lizasoain, apicultora ecológica de Arbiza, ofreciendo su





Esta clienta se llevó a casa una barra de pan ecológico.

variedad de mieles y pinturas de propóleo. “Ser productora es complicado. Para que me salga rentable tengo que vender mis productos lo más directamente posible, y eso se consigue a través de la fidelización de los clientes”, explicaba. “Necesitábamos un lugar para poder vender nuestros productos. Para nosotros es un respiro que nos dejen este tipo de lugares para poder hacer la venta más cercana y local”, decía Miren mientras contemplaba las dimensiones de la antigua estación. “Yo vengo desde Arbeiza, pero para tener variedad de mieles, las extraemos de diferentes pueblos como en Iturgoyen o Artajona. Yo misma extraigo la miel de los cuadros, siempre sin estropear el excelente trabajo previo de las abejas. En su recogida no calentamos ni pasteurizamos la miel, por lo que se mantiene fresca con sus propiedades naturales”, sonreía Miren mientras la clientela se acercaba a ver los productos.

“Lo único que me preocupa son las plagas que arrasan las abejas.” Y es que es cierto que los ácaros, la avispa asiática o el cambio climático generan efectos negativos sobre estos seres vivos haciendo más complicada su supervivencia. “Los navarros pueden ayudar en este caso con el consumo local de miel para que las colmenas locales se mantengan vivas y las abejas polinicen el entorno”, finalizaba Miren.



Un comprador se interesa por los productos de que dispone el puesto.

**“Es una buena iniciativa. Esto permite visibilizar la producción local”**

**IGNACIO**  
Consumidor ecológico



Miren Lizasoain, con dos de sus variedades de mieles.

El Ekomercado no se puede definir únicamente como un mercado ecológico de compraventa, sino como demuestran los productores, una forma de supervivencia para estos y para la propia producción local.

En la salida del recinto, con varias bolsas reciclables en

la mano, se encontraba Lucía Sáez. “Es la primera vez que vengo y sin duda no la última. Me parece estupendo que se visibilice la producción ecológica local y que los productores puedan vivir de lo suyo, de lo que han hecho con sus propias manos y de su tierra, en este caso la nues-

tra”, declaraba Lucía.

Lo nuestro, lo único, es lo que nos hace especiales. Y los productores locales volvieron a llamar a la puerta del consumidor de casa con producto de casa. En una nueva edición del Ekomercado en la antigua estación de autobuses. ●