

El gran escaparate del producto local

Un total de 38 puestos de exhibición y venta participan hasta este martes en la VI Semana del Producto Local de la Plaza del Castillo, un reflejo de la gastronomía de esta tierra que se complementa con catas y talleres

Un reportaje de Mikel Bernués Fotografías Iñaki Porto



Buen ambiente ayer por la mañana, durante la VI Semana del Producto Local, en la Plaza del Castillo.

Con buen tiempo y un puente festivo de por medio la venta se anima. Si además el producto es de casa, está bien rico y se exhibe en el corazón de Pamplona, la feria gana enteros. Hasta 38 puestos de exhibición y venta participan en horario de mañana y tarde hasta este martes—el último día únicamente por la mañana—en la VI Semana del Producto Local de la Plaza del Castillo, que se complementa con catas y talleres para niños y mayores. Quesicos, mermeladicas, pasticas, miguicas, garrapiñadicas o mielecicas, siempre con el diminutivo tan nuestro que refleja la cartelería de este gran escaparate de los sabores de la tierra.

“Estamos aquí la *crème de la crème* de los productos de Navarra. Esto es Reyno Gourmet. Que vengan, que se den una vuelta, que prueben y que compren”, invita al personal Inés del

Rincón, de **Dulces Artesanos Virgen de Ujué**, con sede en Tafalla. Con experiencia en este tipo de ferias “desde que me salieron los dientes”, tres generaciones se han dedicado al garrapiñado, caramelos y turroneos. “Hacemos todo el fruto seco garrapiñado; desde almendras, nueces, macadamias, pistachos, pipa de calabaza, de girasol... todo. Y luego piruletas, el típico puro dulce de Navarra de toda la vida, y los turroneos royo. Además del de almendra, piñón y cacahuete, este año hemos hecho uno nuevo de pistacho”, dice Inés. Hay variedad, pero no hay duda de que “la almendra siempre es la reina. Y si te llevan dos del garrapiñado de almendra dos, pues prueban uno de otra cosa”, asegura.

A ella en particular también le tira la almendra por encima de los demás garrapiñados. “Pero están todos finos, porque llevan una fina película de

azúcar y el fruto seco no pierde su sabor. Esa es la clave, poquito azucar”. De momento la feria va “muy bien, ayer por ejemplo había muchísimo público”. Y tiene ganas “de recuperar lo que había antes, si se puede conseguir. Porque antes había ferias todas las semanas, y ahora son muy poquitas y muy espaciadas”. Ella es optimista: “Yo creo que se puede. La gente tiene muchas ganas”.

El búlgaro **Aldin Sergeev** lleva 9 años en Navarra. Afincado en Olite, le dio por recuperar un oficio familiar: su abuelo tenía abejas. Empezó con su *Miel de Olite y Ujué* y “cada día me gusta más”, comenta. Primero fue un enjambre. Ahora tiene 600 colmenas repartidas por Olite, Ujué, Bera, San Martín de Unx, etc... “Sacamos buena miel, 100% natural. Como sale de la colmena”, explica. Y con variedad. “Tenemos bastante de romero, esco-



Aldin Sergeev, con su variedad de mieles de Olite y Ujué.



Rebeca Pascual y Rubén Martínez enseñan los productos de Ordoki.



'Solo fruta', el reclamo de Carlos Zabala (mermeladas Casa Paulina).



Inés del Rincón, detrás de los dulces y los frutos secos garrapiñados.



Las migas 'Mucho bueno' de Belén Floristán, de Arguedas.



Lourdes Gogorza muestra los talos envasados de Cristina Saralegui.

bizo, de lavanda que tenemos en Olite, encina de Ujué... y luego la del brezo, de la sierra de Alaiz, que también llevamos colmenas. Hay que aprovechar y sacar más variedades para ofrecer a la gente lo que quiere", defiende. Es la primera feria a la que acude Aldin desde la pandemia, y le va "bastante bien". Además de la miel también vende velas, propóleo y "un capricho, como si fuera un pastel", a base de recortes del propio panal. Tal cual.

Lourdes Gogorza ayer echaba una mano en el puesto de talos de su amiga **Cristina Saralegui**, de Leizta. El año pasado montó un molino en su caserío "y empezó con esta aventura". Allí convierte en harina el maíz que ella misma cultiva, y de ahí al talo hay un paso. "Harina de maíz, agua y sal". Vienen en envases de tres o cinco talos. Una vez abierto "en una sartén caliente, sin aceite, vuelva y vuelta unos

"Estamos aquí la 'crème de la crème' de los productos de Navarra. Esto es Reyno Gourmet"

INÉS DEL RINCÓN
Dulces Artesanos Virgen de Ujué

"La gente está espabilando. Hay que comer sano, ecológico y de cercanía. Es lo que prima"

CARLOS ZABALA
Mermeladas Casa Paulina

segundos y ya está listo para rellenar de panceta, txistorra, queso, chocolate..." A gusto del consumidor. A Lourdes le da la impresión de que "la gente está con ganas", y poco a poco la situación vuelve a la normalidad pre pandemia. "Parece que sí. Además pronto viene Santo Tomás, que para Cristina es una feria importante".

Solo fruta. Detrás del reclamo y de un montón de tarros, el productor de fruta y elaborador de mermeladas ecológicas Carlos Zabala atiende a la clientela en el puesto de **Mermeladas Casa Paulina**. "La forma de trabajar es cultivar y transformar el producto de la misma finca", asegura. Su gama de mermeladas 100% fruta, sin edulcorantes ni concentrados, vuela. "No me da tiempo a hacer más. En cuanto las saco, las vendo". Quedan de arándano, albaricoque y fresa. "Tenía kiwi y ciruela, pero no quedan".

Carlos explica que una buena mermelada se hace "con mucho cariño". Pero hay más trucos. "La ventaja es tener el producto cerca y cogérselo en su punto de maduración. Entonces es cuando se hace una buena mermelada. Y no echarle ningún tipo de espesante, ni colorante ni historias. Simplemente la fruta y un poquito de cariño. Se hace a mano, con cucharón. Como las hacía la abuela", confiesa. Y asegura que la gente cada vez se interesa más por ese producto de abuela, de toda la vida. "Viendo lo que ha pasado, la gente está espabilando. Hay que comer sano, ecológico y de cercanía. Al final es lo que prima".

Las **Migas Mucho Bueno** de Belén Floristán hacen honor a su nombre. El padre de esta arguedana, Julio, fue el primero en vender migas con su apellido por el Estado. Después "la fábrica se nos incendió, y vendimos

nuestra parte". Pero en su restaurante La Brasserie ha vuelto "a hacer producto auténtico, y migas muy parecidas a las de mi padre, aunque también las he modernizado", cuenta.

Para las de toda la vida, la receta es la que sigue. Haces un sofrito con ajo y cebolla, lo pochas e incorporas la txistorra. Después añades un poco de tomate natural, y luego va el pan. Ella utiliza pan fresco de masa madre. "Las migas previamente las tienes que mojar para que estén húmedas. Que no se te queden ni muy mojadas ni muy secas. Después está la gracia que tenga cada persona al salterlarlas en el momento". Se pueden terminar con lo que sea. "En Arguedas somos mucho de comerlas con uva negra, otros con huevo frito... y en la Brasserie las he puesto hasta con bacalao y langostinos. Tienes muchas opciones". Ella vende las clásicas y la versión moderna con queso parmesano y aceite de trufa. "La suntuosidad, la esponjosidad que le da esta versión... ¡buaahh, es que alucinas!". Primero fueron las migas, pero ha incorporado a su empresa otros platos del restaurante: alcachofas con jamón o con bolita de foie, tostada de ajo, tostada con esencia de curry, torrija, tarta de queso y tarta de chocolate.

Esta es la primera edición en la que Rubén Martínez expone los nuevos productos de **Vinos y Licores Ordoki**, empresa familiar originaria de Baztan que cerró en 2015 y volvió a abrir en 2019, esta vez en Sartaguda. "Hemos hecho un cambio de imagen y puesto el patxarán con la Denominación de Origen y Reyno Gourmet. Y venimos a presentar nuestros nuevos productos". Además del patxarán navarro y los licores más conocidos (café, crema de orujo, hierbas...), lo que más llama la atención de los visitantes es "el vermú barrica -año y medio en barrica de roble francés, previamente envinada-, que tiene mucha aceptación. También hay mucha gente que nos conocía y está viendo de nuevo el licor de patxaka y la mandrágora, que se había dejado de vender". "Está todo el mundo invitado a pasarse y probar lo que les apetezca. Serán bien recibidos", concluye. ●