



Eider Arakama vende sus pastas del monasterio de Cascante desde su puesto. MIGUEL OSÉS



Los embutidos fueron algunos de los productos más demandados. MIGUEL OSÉS

La XVIII edición de la Semana del Producto Local llegó este miércoles a la Plaza del Castillo de Pamplona con la exposición y venta de productos artesanales. El programa incluye también degustaciones y actividades infantiles

Sabor Km 0 en el corazón de Pamplona

PAULA MAS
Pamplona

MIEL, embutido, queso, pastas, dulces, mermelada, pacharán... La Semana del Producto Local llegó el pasado miércoles a la plaza del Castillo de Pamplona en su XVIII edición. A lo largo del día fueron muchos los que se acercaron a las casetas repartidas por la plaza donde se exponían los distintos productos. Desde dulces como garrapiñadas hasta vino, chorizo o huevos camperos. Más de 40 productores de distintas localidades navarras se dieron cita en una jornada que busca unir de forma directa a la parte consumidora con la productora. "Saber que estás comprando a la misma persona que lo produce es esencial para preservar el producto local", explicaba desde su puesto Sergio Rosinos, vendedor de quesos de roncal. Para comerciantes como Eider Arakama, de pastas monasterio de Cascante, la clave está en "la calidad del producto". "Mucha gente se extraña de que las pastas tengan un sabor tan intenso a mantequilla y para mí es algo que debería ser así. Si pone que llevan un ingrediente lo normal es que se note en el producto. ¿no?", aseguraba entre risas. "Nos hemos acostumbrado a no comer alimentos caseros, de calidad, y es una pena", añadía. Alrededor del puesto de Lourdes Garralda se creó un pequeño corrillo que observaba con atención los botes de miel que se exponían sobre la mesa. "La miel casera no tiene nada que ver con la de supermercado", se escuchaba entre el gentío. "Necesitamos que la gente valore todo el trabajo que hay detrás de un buen producto. Este verano ha sido duro, el calor y la presencia de especies como la



Varias personas pasaron a lo largo de la mañana por las casetas de la plaza del Castillo. MIGUEL OSÉS

avispa asiática han dificultado mucho la producción", se lamenta la vendedora. Para ella, que la gente valore la importancia de los productos de kilómetro 0 es primordial. "Se nota que se aprecian muy bien en días como hoy pero aún queda mucho por hacer", añadía. La mayoría de los comerciantes coinciden en que eventos como la Semana del Producto Local ayudan mucho a que se den a conocer y la ubicación escogida para celebrarla es clave. "Es una plaza muy transitada

en pleno centro de Pamplona y atrae a mucha gente, suelen ser días ajetreados para nosotros", señalaban algunos de los vendedores.

No hace falta irse lejos

Para Eneko Marco, comerciante de quesos de Uztároz, se tiene que "crear una conciencia colectiva de la importancia de consumir alimentos de nuestra tierra". "Parece que nos tenemos que ir muy lejos para probar algo bue-

no y lo cierto es que en Navarra tenemos materia de una calidad excelente", apuntaba contundente. La calidad de estos productos es otro punto recurrente entre los feriantes. Los botes de mermelada se apilan sobre el puesto de Xabi Arraztoa. Llegadas desde Baztán, sus mermeladas son "totalmente caseras". "En el supermercado tienes todo lo que necesitas en un mismo espacio pero la calidad es otra cosa", afirmaba el comerciante. "La fruta de calidad es la que no luce per-

OTRAS PROPUESTAS

- 1 **Visita gratuita al museo de San Fermín:** hoy 13 de octubre se podrá entrar al museo de 10 a 13.30 horas.
- 2 **Ciclo de cine y gastronomía:** hoy a las 19.15 horas en el Civivox Condestable.
- 3 **Cuentacuentos:** el domingo 15 a las 12.00 horas en la plaza del Castillo para los más pequeños el cuentacuentos 'A la huerta de la esquina'.
- 4 **Exposición 'Dinosaurios y Astronomía' en el planetario:** en sesiones de mañana (11.00) y de tarde (18.00) hasta el 21 de octubre.
- 5 **Visita guiada 'La muralla y los niños' en el Centro de Interpretación de las Fortificaciones de Pamplona.** Hoy a las 12.00 horas.

fecta, mis manzanas no son brillantes pero la esencia está en el sabor, que es lo que diferencia una fruta de calidad de otra que ha sido sometida a procesos químicos". Niños y adultos se amontonaron ayer frente a los diferentes puestos que no pasaron desapercibidos ni para los turistas que paseaban por la zona. Los puestos de la Semana del Producto Local permanecerán abiertos al público mañana y tarde hasta el domingo 15 de octubre. Además, se podrá participar en catas de productos como quesos de Idiazabal. La inscripción es gratuita y se puede hacer a través de la página web de la Semana del Producto Local.