

NOTA DE PRENSA

El EKOMercado se celebrará este viernes 30 de abril por la tarde

En esta ocasión, serán 17 las personas productoras que se acerquen a los andenes de la Antigua Estación de Autobuses de Pamplona con sus alimentos ecológicos, cultivados y elaborados en Navarra. El EKOMercado cambia de fecha y se adelanta al viernes 30 de abril por la festividad del 1 de mayo; estará abierto de 17:00 a 20:30 horas.

El EKOMercado, que cumplió un año en marzo, es un espacio de encuentro entre la producción ecológica de Navarra y las personas consumidoras organizado por CPAEN/NNPEK, que este año también celebra su 25 aniversario.

El EKOMercado de mayo se adelanta al viernes 30 de abril de 17:00 a 20:30 horas, un cambio motivado por la festividad del 1 de mayo. En total, estarán presentes 17 puestos ecológicos con productos de toda Navarra: **vinos, cerveza, hortalizas, frutas, embutidos, legumbres, conservas, frutos secos, huevos, pan, repostería, quesos, lácteos, aceite y fermentados.** Una selección de alimentos producidos de manera ecológica y sostenible en Navarra, y que se pueden adquirir directamente de las personas que los producen, en esta ocasión el viernes por la tarde.

Los diecisiete puestos que estarán presentes este viernes forman parte del grupo de treinta y dos personas productoras que van rotando su presencia en el EKOMercado, respetando las temporadas y los procesos naturales de producción. Una cita que ya está consolidada y que permite a las productoras ecológicas vender directamente a la clientela y establecer tanto una relación con las personas que acuden cada mes a la cita como entre ellas mismas, lo que hace del EKOMercado un lugar de encuentro entre el público y la producción ecológica de Navarra.

La consolidación del EKOMercado se muestra no solo en su periodicidad mensual, también en la fidelidad de la clientela que acude a cada edición. **Seis de cada diez visitantes acuden cada mes al EKOMercado**, por donde han pasado más de ocho mil personas en las ediciones anteriores y al que se suman más personas consumidoras en cada edición.

Alimentos sanos, sostenibles y directos del campo a casa

Lo que más valoran las personas que acuden al EKOMercado es el poder adquirir alimentos ecológicos directamente y el contacto directo con las productoras. El EKOMercado busca promover otros modelos de producción y consumo más sostenibles, un modo de producción que apuesta por el consumo de cercanía: **los alimentos del EKOMercado recorren una media de sólo 54 kilómetros** desde la producción hasta su venta. Del mismo modo, es una apuesta por un modo de producción que contribuye en la reducción de las emisiones de gas invernadero, que relocaliza la alimentación ante la tendencia de consumo de alimentos kilométricos, y reduce el uso de envases plásticos.

Otro punto a favor de la producción ecológica de Navarra es que favorece el desarrollo del territorio rural. **Uno de cada tres puestos del EKOMercado viene de pueblos de menos de 100 habitantes** y el resto proviene igualmente de zonas rurales de Navarra, donde la producción ecológica ayuda a fijar población y a mantener un sector que corre peligro de desaparecer; el de las pequeñas explotaciones que aportan valor a su entorno y ofrecen alimentos de calidad, que contribuyen al mantenimiento del mundo rural y lo hacen además respetando el medio ambiente, de manera ecológica.

Este mes el EKOMercado se celebra el viernes 30 de abril y será por la tarde, de las 17:00 h a las 20:30 h.

EKOMERCADO 30 DE ABRIL

Horario: 17:00 a 20:30 h.

PRODUCTORAS

1. **Elkea.** Aceite de oliva virgen extra, legumbres y cerveza (Baquedano y Artajona)
2. **El Puente Viejo.** Verduras y hortalizas (Caparroso)
3. **Gil Pagola.** Aceite de oliva virgen extra (Eulz)
4. **Ecológicos Aranda.** Aceite de oliva virgen extra (Falces)
5. **Larrezabal ECO.** Queso de oveja (Alsasua)

6. **Ekollaondo.** Quesos, yogur de cabra y huevos (Goldaraz)
7. **La Corraliza de Don Pablo.** Aceite (Peralta)
8. **Erlan.** Miel (Izurzu)
9. **Pittika.** Quesos (Erratzu)
10. **Axuribeltz.** Queso de oveja (Iturgoien)
11. **Lakabeko Okindegia.** Pan y pastas (Lakabe)
12. **Bodegas Azpea.** Vino (Lumbier)
13. **Koldo Resano.** Manzanas (Falces)
14. **Domiña:** Embutidos de vaca Betizu. (Goizueta)
15. **Erlandere.** Miel. (Izurzu)
16. **Bodegas Bagordi.** Vinos. (Andosilla)
17. **Ferment Art.** Fermentados. (Arizkun)

Si necesitas más información puedes ponerte en contacto con CPAEN-NNPEK a través del email prensa@cpaen.org así como en el teléfono 600 32 51 23

PRENTSA-OHARRA

EKOmerkatua ostiral honetan, apirilaren 30ean, arratsaldez izanen da

Oraingoan, 17 ekoizle izango dira Iruñeko Autobus Geltoki Zaharreko nasetan, Nafarroan ekoitzi eta elaboratutako elikagai ekologikoekin. EKOmerkatuak eguna aldatu eta apirilaren 30era (ostirala) aurreratuko da maiatzaren 1eko jaieguna dela eta; 17:00etatik 20:30era egongo da zabalik, ostiralean.

EKOmerkatuak urtebete egin zuen martxoan, eta Nafarroako ekoizpen ekologikoaren eta kontsumitzaileen arteko topagunea da. CPAEN/NNPEK antolatzen du hileroko merkatua; aurten ere, 25 urte beteko ditu erakundeak.

Maiatzeko EKOmerkatua apirilaren 30era, ostirala, aurreratuko da 17:00etatik 20:30era, maiatzaren 1eko jaieguna dela eta. Guztira, 17 postu ekologiko, Nafarroa osoko produktuekin izanen dira: **ardoak, garagardoa, barazkiak, frutak, hestebeteak, lekaleak, kontserbak, fruitu lehorrak, arrautzak, ogia, gozogintza, gaztak, esnekiak, olio eta hartzituak**. Nafarroan modu ekologiko eta iraunkorrean ekoiztako elikagaien aukeraketa zabala, zuzenean ekoizleei erosteko, kasu honetan, ostiral arratsalde honetan bertan.

Urtebete bete zuen EKOmerkatuak martxoan, eta denera, Nafarroako 32 ekoizle parte hartu dute, denboraldi eta ekoizpen-prozesu naturalak errespetatuz. Dagoeneko, gainera, hileroko hitzordua finkatuta dago jada, eta aukera ematen die Nafarroako ekoizle ekologikoei bezeroei zuzenean haien elikagaiak saltzeko eta hileroko hitzordura joaten diren kontsumitzaileekin harremana egiteko; horri esker, EKOmerkatua Nafarroako publikoaren eta ekoizpen ekologikoaren arteko topaleku bihurtzen da.

EKOmerkatua sendotu egin da hilabete hauetan guztietan, eta hori nabari da edizio bakoitzera joaten diren bezeroen leialtasunean, besteak beste. Hamar bisitaritik sei hileroko joaten dira EKOmerkatura. Aurreko edizioetan, zortzi mila pertsona baino gehiago joan dira,

Elikagai osasungarriak, jasangarriak eta zuzenak, landatik etxera

EKOmerkatura joaten diren pertsonak gehien baloratzen dutena elikagai ekologikoak zuzenean erosi ahal izatea eta ekoizleekin harreman zuzena izatea da. EKOmerkatuak ekoizpen- eta kontsumo-eredu jasangarriagoak sustatu nahi ditu, hurbileko kontsumoaren alde egiten duen ekoizpen-moduen alde: **EKOmerkatuko elikagaiek, batez beste, 54 kilometro baino ez dituzte egiten ekoizpenetik salmentara.** Era berean, berotegi-gasaren emisioak murrizten laguntzen duen ekoizpen-modu baten aldeko apustua da, kilometro askoko elikagaiak kontsumitzeko joeraren aurrean elikadura birlokalizatzen duena eta plastikozko ontzien erabilera murrizten duena.

Nafarroako ekoizpen ekologikoak ere landa-lurraldearen garapena bultzatzen du. **EKOmerkatuko hiru postutatik bat 100 biztanletik beherako herrietatik dator.** Ekoizpen ekologikoak biztanleria finkatzen eta desagertzeko arriskuan dagoen sektore bat mantentzen laguntzen du; ustiategi txikiak dira, inguruneari balioa ematen diotenak eta kalitatezko elikagaiak eskaintzen dituztenak, landa-munduari eusten laguntzen dutenak eta, gainera, ingurumena errespetatzen dutenak, ekologikoki eginak.

Hilabete honetan, EKOmerkatua apirilaren 30ean, ostiralean, egingo da eta arratsaldez izanen da, 17:00etatik 20:30era.

EKOmerkatua apirilaren 30a

Ordutegia: 17:00etatik 20:30era.

Ekoizleak

1. **Elkea.** Oliba-olio birjina estra, lekaleak eta garagardoa (Bakedanoa eta Artaxoa)
2. **Zubi Zaharra.** Barazkiak (Caparroso)
3. **Gil Pagola.** Oliba-olio birjina estra (Eulz)
4. **Ecológicos Aranda.** Oliba-olio birjina estra (Faltzes)
5. **Larrezabal ECO.** Ardi-gazta (Altsasu)
6. **Ekollaondo.** Gaztak, ahuntz-jogurta eta arrautzak (Goldaratz)
7. **La Corraliza de Don Pablo.** Olioia (Peralta)
8. **Erlan.** Eztia (Izurzu)
9. **Pittika.** Gaztak (Erratzu)
10. **Axuribeltz.** Ardi gazta (Iturgoien)
11. **Lakabeko Okindegia.** Ogia eta pastak (Lakabe)
12. **Azpea upeltegia.** Ardoa (Irunberri)
13. **Koldo Resano.** Sagarrak (Faltzes)
14. **Domiña:** Betizu behi-hestebeteak. (Goizueta)
15. **Erlandere.** Eztia. (Izurzu)
16. **Bagordi upeltegiak.** Ardoak. (Andosilla)
17. **Ferment art.** Hartzituak. (Arizkun)

Informazio gehiago behar izatekotan CPAEN-NNPEK-ekin harremanetan jarri zaitezke prensa@cpaen.org helbideetara idatziz eta baita 600 32 51 23 telefono zenbakian ere.