

## NOTA DE PRENSA

---

# El EKOMercado será en la Plaza de Baluarte el próximo 6 de noviembre

---

*El EKOMercado de noviembre se celebrará en la calle. El próximo sábado día 6 de noviembre la plaza de Baluarte acogerá el mercado ecológico mensual, esta vez con 15 puestos de productoras ecológicas. En esta ocasión, habrá un taller demostrativo de conservas vegetales a cargo de Nishime. Además, el EKOencuentro se celebrará el jueves 4 de noviembre en Geltoki con José Aguado, del restaurante Topero de Tudela. Toda la información en [www.ekomercado.org](http://www.ekomercado.org)*

El EKOMercado de noviembre se hará en la Plaza de Baluarte. De 09:30 a 14:00 horas 15 personas productoras ecológicas de Navarra llevarán a la céntrica plaza una gran variedad de alimentos ecológicos. Quesos de la Sakana, Tierra Estella, Baztan e Imotz, aceite y cervezas de Tierra Estella, huevos y lácteos de Imotz, miel de Bera e Izurzu, pan del Valle de Arce, manzanas de Falces, fermentos de Arizkun, vino de Lumbier, mermeladas de las Améscoas y verduras de temporada de la Ribera son algunos de los alimentos que estarán disponibles.

De esta forma, podemos llenar la cesta de la compra con productos de calidad, locales y sostenibles, con la garantía y confianza de adquirirlos directamente de quien los produce, apoyando la economía rural y el sector agrario al mismo tiempo que cuidamos nuestro entorno y nuestra salud. El EKOMercado permite a las consumidoras comprar directamente producto ecológico certificado por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN/NNPEK).

En diciembre, el EKOMercado volverá a su ubicación habitual, los andenes de la Antigua Estación de Autobuses.

### Taller de conservas

Además, se ha programado un taller demostrativo de conservas vegetales a cargo del Instituto Macrobiótico Nishime. El taller es a las 12:00 horas y es gratuito, previa inscripción en [cpaen@cpaen.org](mailto:cpaen@cpaen.org). En el taller se aprenderá a realizar conservas caseras de forma

segura, para ayudarnos a reducir los desperdicios y disponer después de los mejores productos de temporada todo el año.

## EKOencuentro 4 de noviembre

José Aguado cocinero del restaurante Topero de Tudela será el cocinero invitado de esta edición y preparará un plato de alcachofas fritas con guiso de cordero ecológico. Será el jueves 4 de noviembre a las 20:15 horas en Geltoki. Después de la clase de cocina, se degustarán la ración elaborada en la clase de cocina más otras tres (dos saladas y una dulce) elaboradas por el restaurante Geltoki con alimentos ecológicos. Participarán personas productoras que explicarán cómo y dónde elaboran sus alimentos, que se degustarán en la cena y se podrán adquirir el sábado en el EKOMercado en la Plaza de Baluarte.

Las inscripciones se hacen a través de este enlace: <https://ekomercado.org/ekoencuentros/>

## PERSONAS PRODUCTORAS EKOMERCADO 4 DE SEPTIEMBRE

**Elkea.** Legumbre, cerveza. Baquedano y Artajona.

**Axuribeltz.** Queso de oveja. Iturgoien.

**El Puente Viejo.** Verduras. Caparrosos.

**Gil Pagola.** Aceite de oliva virgen extra. Eulz.

**Larrezabal ECO.** Queso de oveja. Alsasua.

**Ekollaondo.** Huevos, queso y lácteos. Goldaratz.

**Erlan.** Miel. Izurzu.

**Lakabeko okindegia.** Pan y pastas. Lakabe.

**Koldo Resano.** Manzanas. Falces.

**Casa Paulina.** Mermeladas. Artaza.

**Ecológicos Aranda.** Aceite de oliva virgen extra y almendrucos. Falces.

**Bodegas Azpea.** Vino. Lumbier.

**Beraska.** Miel. Bera

**Ferment Art.** Vegetales fermentados. Arizkun.

**Pittika.** Queso de vaca. Erratzu.

---

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

## PRENTSA-OHARRA

---

# EKOmerkatua Baluarteko plazan izango da azaroaren 6an

---

*Azaroko EKOmerkatua kalean egingo da. Datorren larunbatean, azaroak 6, Baluarteko plazak hileko merkatu ekologikoa hartuko du, oraingoan 15 ekoizle ekologikorekin. Barazki-kontserben tailer bat antolatu da Nishimeren eskutik. Gainera, azaroaren 4an, ostegunean, EKOTopaketa egingen da Tuterako Topero jatetxeko Jose Agudorekin. Informazio guztia [www.ekomercado.org](http://www.ekomercado.org) helbidean.*

Azaroko EKOmerkatua Baluarteko plazan egingo da. 09:30etik 14:00etara, Nafarroako 15 ekoizle ekologikok elikagai ekologiko ugari eramango dituzte erdiguneko plazara. Sakana, Lizarraldea, Baztan eta Imozko gaztak, Lizarraldeako olioak eta garagardoak, Imozko arrautzak eta esnekiak, Bera eta Izurzuko eztiak, Artzibarko ogiak, Faltzesko sagarrak, Arizkungo hartzigarriak, Irunberriko ardoak, Ameskoetako marmeladak eta Erriberako sasoiko barazkiak izango dira eskuragarri, besteak beste.

Modu honetan, erosketa-saskia kalitatezko produktu lokal eta jasagarriekin bete dezakegu, produktu horiek ekoizten dituenarengandik zuzenean eskuratzeko berme eta konfiantzarekin, landa-ekonomiaren eta nekazaritza-sektorearen alde eginez, eta, aldi berean, gure ingurunea eta osasuna zainduz. EKOmerkatuak aukera ematen die kontsumitzaileei zuzenean erosteko Nafarroako Nekazaritza Ekoizpen Ekologikoaren Kontseiluak (CPAEN/NNPEK) egiaztatutako produktu ekologikoa.

Abenduan, EKOmerkatua ohiko lekura itzuliko da, Iruñeko Autobus Geltoki Zaharreko nasetara.

### Kontserba tailerra

Gainera, Nishime Institutu Makrobiotikoak barazki-kontserbak egiten erakusteko tailer bat antolatu du. Tailerra 12:00etan da eta doakoa da, [cpaen@cpaen.org](mailto:cpaen@cpaen.org) helbidean izena eman ondoren. Etxeko kontserbak modu seguruan egiten ikasiko da, hondakinak murrizten laguntzeko eta, ondoren, sasoiko produkturik onenak izateko urte osoan.

## EKOtopaketa azaroak 4

Jose Aguado Tuterako Topero jatetxeko sukaldaria izango da hil honetako sukaldari gonbidatua eta orburu frijituen plater bat prestatuko du arkume gisatu ekologikoarekin. Azaroaren 4an izango da, 20:15etan, Geltokin. Sukaldaritza klasearen ondoren, Geltokik elikagai ekologikoekin egindako hiru errazio (bi gatz eta gozo bat) dastatuko dira, klaseko plateraz gain. Gainera, ekoizleek parte hartuko dute eta euren jakiak nola eta non egiten dituzten azalduko dute. Afarian dastatu eta larunbatean Baluarteko plazako EKOMerkatuan erosi ahal izango dira.

Izen-emateak esteka honen bidez egingo dira: <https://ekomercado.org/eu/ekotopaketa/>

## EKOMERKATUKO ekoizleak. Azaroak 4

**Elkea.** Sagarrak eta garagardoa. Baquedano eta Artaxoa.

**Axuribeltz.** Ardi gazta. Iturgoien.

**El Puente Viejo.** Barazkiak. Caparroso.

**Gil Pagola.** Oliba-olio birjina estra. Eulz.

**Larrezabal ECO.** Ardi-gazta. Altsasu.

**Ekollaondo.** Arrautzak, gazta eta esnekiak. Goldaratz.

**Erlan.** Eztia. Izurzu.

**Lakabeko okindegia.** Ogia eta pastak. Lakabe.

**Koldo Resano.** Sagarrak. Faltzes.

**Mermeladas Casa Paulina.** Marmeladak. Artaza.

**Ecológicos Aranda.** Oliba-olio birjina estra. Faltzes.

**Azpea upeltegia.** Ardoa. Irunberri.

**Beraska.** Eztia. Bera

**Ferment art.** Barazki hartzituak. Arizkun.

**Pittika.** Behi-gazta. Erratzu.

---

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