

Casa Gurbindo Etxea colabora con el Ayuntamiento de Pamplona y otras entidades, en la I Semana del Producto Local de Pamplona. A continuación os presentamos el programa de actividades entre los días 4 y 9 de octubre.

Continúan las actividades de la I Semana del Producto Local de Pamplona (del 4 al 9 de octubre), un conjunto de eventos que pretenden mostrar y enseñar a valorar los productos locales y el trabajo de quienes los generan y, en definitiva, expandir toda la filosofía que rodea la producción local por su contribución a la sostenibilidad, los hábitos saludables de alimentación y la mejora de los indicadores económicos.

Hay espacio para diversas actividades dentro de esta propuesta del Ayuntamiento de Pamplona realizada en colaboración con la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN), INTIA Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, Casa Gurbindo-Etxea y el Gremio de Carniceros,. Condestable acogerá esta tarde la sesión inaugural a cargo de la concejala delegada de Economía Local Sostenible, Patricia Perales, y de representantes de las entidades organizadoras.

El concepto de soberanía alimentaria y su recorrido internacional (5 de octubre); los criterios de sostenibilidad en los comedores escolares (6 y 7 de octubre) y los huertos urbanos (7 de octubre) serán los temas sobre los que girarán las tres sesiones teóricas y el taller técnico programado.

Los ponentes serán el Grupo de Compra Pública de Navarra para la primera sesión, el especialista en comedores Ferrán García para la segunda sesión y taller, y el ilustrador Patxi Huarte junto con el agrónomo y paisajista Jakoba Errekondo, para la última cita, la presentación del libro 'Bizi baratzea/Vive el huerto'. Las actividades serán de entrada libre.

También mañana se inaugurará en el Zaguán de Condestable una exposición con una docena de paneles informativos sobre la Soberanía Alimentaria preparados por Mundu Bat, una ONG que trabaja en el ámbito de la cooperación en países en vías de desarrollo. La muestra se podrá visitar hasta el 9 de octubre, de 8.30 a 15 horas y de 16.30 a 21 horas.

La alimentación dentro del concepto de soberanía

La soberanía alimentaria es la facultad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de seguridad para sus poblaciones y de desarrollo sostenible de sus sociedades. Eso implica un cambio en el comercio internacional, protegiendo el mercado doméstico. Mañana miércoles en Condestable, a las 19.30 horas, tendrá lugar la charla titulada 'Pamplona/Iruña comprometida con la gobernanza alimentaria', en la que se presentarán el Pacto de Política Alimentaria de Milán, (2015) y la filosofía del Grupo de Compra Pública de Navarra/Erosketa Pública Nafarroan.

Este grupo está integrado por agentes del mundo agroalimentario, del ámbito de la educación y otros del ámbito social y nace al calor del Parlamento Abierto de Soberanía Alimentaria que se gestó el pasado mes de febrero. Actualmente trabaja especialmente en el ámbito de las escuelas y sus comedores como espacios integrales de educación.

Los comedores escolares espacio de transformación

Ferrán García, asesor y coordinador de investigaciones VSF Justicia Alimentaria Global, participa de ese grupo y es un experto en comedores escolares saludables y sostenibles. El jueves 6 de octubre impartirá, a las 19.30 horas en Condestable, la sesión 'Transformando los comedores escolares. Pieza clave para un mundo rural vivo, la sostenibilidad de las ciudades y la salud de lxs niñxs y de la comunidad escolar'. La charla parte de la base que un comedor escolar con menús bien diseñados puede generar transformación social y sensibilizar en valores a los menores. Según su criterio el alumnado y el resto de la comunidad educativa tienen en los comedores un importante ámbito de convivencia y una escuela de socialización alimentaria, de aprendizaje de gustos y hábitos sostenibles.

El mismo ponente encabezará el viernes 7 de octubre, en la Casa Consistorial a las 11 horas un taller técnico, en este caso dirigido a la comunidad escolar, direcciones y gerencias de escuelas, Federaciones de APYMAS, ayuntamientos y entidades, personal técnico y representantes públicos, agentes sociales, sindicatos y personas implicadas en la toma de decisión en este campo.

Las huertas urbanas en un libro

Para finalizar, el mismo viernes, Jakoba Errekondo, agrónomo y paisajista, y el ilustrador Patxi Huarte “Zaldieroa” ofrecerán en euskera la presentación del libro ‘Bizi baratzea/Vive el huerto’. La charla tendrá lugar a de 18.30 a 19.30 horas en la carpa de actividades ubicada en el paseo de Sarasate.

El libro es una guía que pretende aconsejar sobre el cuidado de la huerta diseñada con una perspectiva local y dedica un capítulo a cada una de las más de 30 variedades de verdura estudiadas. Errekondo es experto en agricultura ecológica y lleva varias décadas centrado en la divulgación de la horticultura. Mantiene desde hace 30 años un programa en Euskadi Irratia sobre la cultura del paisaje y de las plantas en el que atiende consultas sobre cultivo de vegetales y colabora con la revista Argia, donde escribe sobre etnobotánica y plantas.

El viernes por la tarde se abre al público el **gran mercado del producto local**, con más de 70 puestos ubicados en la plaza del Castillo y el paseo de Sarasate
. A las 17 horas el alcalde de Pamplona, Joseba Asiron, acompañado de representantes de las entidades organizadoras de la I Semana del Producto Local, recorrerá desde **el quiosco de la plaza del Castillo** los diferentes stands, que podrán visitarse hasta el domingo a mediodía.

Los puestos muestran diferentes productos locales, Reyno Gourmet y ecológicos, que incluso se podrán degustar en una carpa ubicada en el paseo de Sarasate, que acogerá actividades lúdicas y de animación durante el fin de semana. El viernes el mercado estará abierto de 17 a 21 horas, el sábado de 11 a 14.30 por la mañana y de 17 a 21 horas por la tarde, y el domingo, en horario matinal, de 11 a 14.30 horas. El viernes y el sábado por la tarde, de 19 a 20.30 horas, la charanga Turrutxiki amenizará con su música el entorno del mercado y las calles adyacentes.

Este mercado y las actividades organizadas desde el martes tratan de visibilizar y poner el valor los productos locales, el trabajo de los productores y toda la filosofía que rodea la producción local, por su contribución a la sostenibilidad, a unos hábitos de vida saludables con alimentos de calidad y por ser uno de los motores de la economía de Pamplona y de toda Navarra. La I Semana del Producto Local está organizada por el Ayuntamiento de Pamplona con la colaboración de CPAEN, la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos, INTIA, Casa Gurbindo Etxea y Gremio de Carniceros.

Programación complementaria, con talleres, degustaciones, teatro y música

El mercado se complementa con una serie de actividades previstas en la carpa instalada en el paseo de Sarasate. El viernes, de 18.30 a 19.30 horas, el agrónomo y paisajista, Jakoba Errekondo, impartirá una charla en euskera junto al ilustrador Patxi Huarte 'Zaldieroa' titulada 'Vive el huerto'. A continuación, la carpa acogerá un taller de cerveza artesana Reyno Gourmet 'Morlaco'.

Ya el sábado, la programación comienza a las doce del mediodía con un taller infantil de pan y a las 13 horas, con otro taller, esta vez artístico, de pintacaras. De 13 a 13.45 horas se ha previsto una sesión de bertso saioa y después, una degustación de croquetas ecológicas amenizadas por clown. Ya por la tarde, a las 17 horas, actuación de Txoriburu y a las 18 horas teatro con el grupo Zurrunka Teatro y la obra 'Kalekore'. El día se cerrará con la degustación, a partir de las 20 horas, de cuatro vinos ecológicos amenizados con clown.

El domingo, en sesión solo de mañana, se realizará a las 13 horas un homenaje al pastor zuberotarra, productor del queso Aizkorria y gran defensor del producto local, Dominika Agergarai, fallecido el 19 de octubre del año pasado.

Mercado de producto local. I Semana del Producto Local

- Gran mercado de productos locales (artesanos, ecológicos, Reyno Gourmet) con más de 70 puestos. Espacio de taberna, degustaciones de producto del mercado, talleres y animación. Actuará la charanga Turrutxiki, tanto el viernes como el sábado de 19 a 20.30 horas, para amenizar el mercado y las calles aledañas

- **Días:** 7, 8 y 9 de octubre
- **Lugares:** Plaza del Castillo y paseo de Sarasate
- **Horario:**
 - Apertura el viernes 7 de octubre, a las 17 horas y hasta las 21 horas
 - Sábado 8 de octubre, de 11 a 14.30 horas y de 17 a 21 horas
 - Domingo 9 de octubre, de 11 a 14.30 horas
- **Programación complementaria.** Carpa del paseo de Sarasate
- **Viernes 7 de octubre**
 - De 18.30 a 19.30 horas. Charla 'Vive el Huerto' a cargo de Jakoba Errekondo (agrónomo y paisajista) con el ilustrador Patxi Huarte 'Zaldieroa'. En euskera. Para todo los públicos

- De 19.30 a 20.30 horas. Taller de cerveza artesana Reyno Gourmet 'Morlaco'

- **Sábado 8 de octubre**

- De 12 a 13 horas. Taller infantil de pan
- De 13 a 14 horas. Taller infantil pintacaras
- De 13 a 13.45 horas. Bertso saio
- De 13.45 a 14.15 horas. Degustación de croquetas ecológicas amenizada con clown
- De 17 a 18 horas. Actuación de Txoriburu
- De 18 a 19 horas. Obra de teatro 'Kalekore' con el grupo Zurrunka Teatro
- De 20 a 20.30 horas. Degustación de cuatro vinos ecológicos amenizada con clown

- **Domingo 9 de octubre**

- 13 horas. Homenaje a Dominika Agergarai (fallecido el 19 de octubre del 2015). Pastor zuberotarra, productor del queso Azkorria y gran defensor del producto local