

NOTA DE PRENSA

UAGA celebra el sábado su mercado transparente con un nuevo formato

En colaboración con Slow Food, realizaremos una jornada divulgativa sobre producto local y cocina de kilómetro cero con degustación de pintxos

En el marco de las iniciativas para fomentar el consumo de productos locales en nuestra sociedad, UAGA celebra anualmente y desde 2011 un Mercado Agrario Transparente en el centro de Vitoria-Gasteiz. En esta ocasión el mercado cambia de formato y dejando a un lado la venta directa de productos, se centrará en divulgar los beneficios del producto local y la cocina de kilómetro cero para nuestra salud y también para nuestra sociedad.

La jornada se realizará en colaboración con Slow Food y, como es habitual, en la Plaza de los Celedones de Oro (frente a Correos). A partir de las 11:30 de la mañana, contaremos con la presencia del cocinero Kevin Ccoyllo, del restaurante Urgora de Torre, quien cocinará mientras conversamos con productores locales y personas referentes en la divulgación de nuestros alimentos. Entre ellos, estarán presentes Aitor Bastera, de Egibide, José Antonio Arberas y Eduardo Urarte, de Slow Food y Edurne Bastera, de UAGA. Como productores, Felix Ajuria -ganadero y productor de queso-, Ramón López de Arkaute -agricultor y productor de aceite de girasol- y Jon Ortiz de Lejarazu -agricultor y ganadero- explicarán su experiencia en el sector y los beneficios de consumir local.

En este nuevo formato, el mercado transparente sigue con su objetivo de configurarse como un punto de encuentro entre el campo y la ciudad, para fomentar la venta directa de productos agrarios, el consumo de alimentos de temporada, de cercanía y de calidad y favorecer así la economía local de nuestros pueblos y el desarrollo sostenible. Esta iniciativa quiere servir también para dar a conocer el proyecto de abastecimiento de comedores colectivos que UAGA ha puesto en marcha y del que se informará en la jornada.