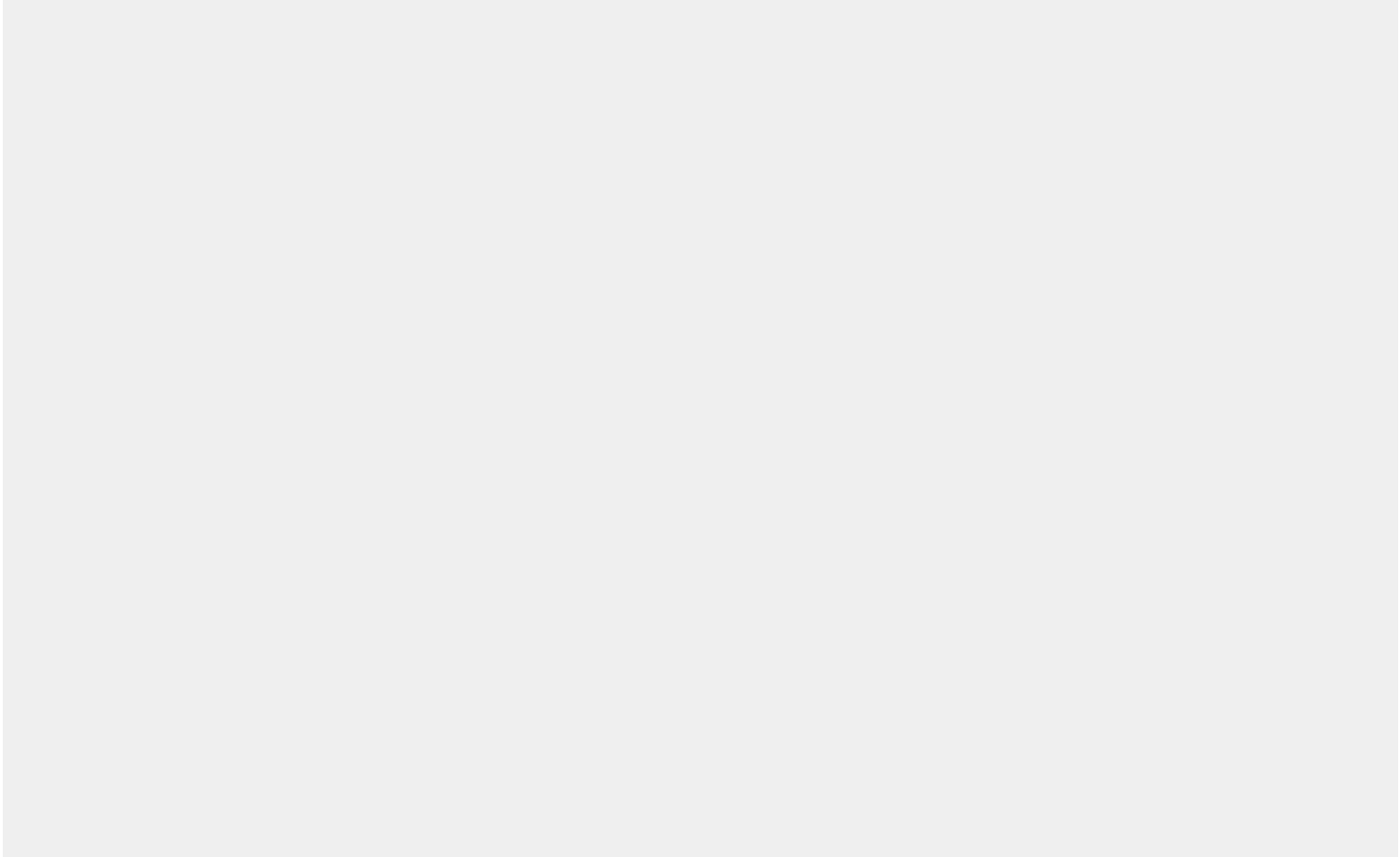




Herboristería

## Astigarraga degusta los actos en torno al Ilar Eguna



Representantes del Ayuntamiento, de Behemendi, productores, restauradores y los niños Eñaut e Irati.

Las actividades sobre el guisante se desarrollarán entre mañana y el domingo

Aitziber Muga - Miércoles, 3 de Mayo de 2017 - Actualizado a las 06:10h.

¡comenta!

### ASTIGARRAGA

- Mañana arrancarán en Astigarraga los actos del Ilar Eguna (Día del Guisante) organizados por la asociación Baratz-Elkartea que se prolongarán hasta el domingo. El objetivo de esta iniciativa, que este año cumple su sexta edición, es dar a conocer este delicado manjar de temporada. Sobre todo, otorgan mucha importancia a las actividades que se organizan con los niños, para que ellos recuperen la tradición de consumir productos de temporada, hábito que se está perdiendo.

Según manifestó ayer en la presentación del evento Txaro Zapiain, cocinera del restaurante Roxario especializado en la preparación de guisantes y presidenta de Baratz-Elkartea, les ha sido muy difícil llegar a cumplir seis años del Ilar Eguna. “Ayudas hemos tenido, pero no las suficientes”, apuntó, ya que además de tener que publicitar y organizar estos actos, tienen que llevar a cabo un duro trabajo en sus huertas para lograr guisantes con “mayor olor y mayor sabor”.

Por su parte, el cocinero Robert Ruiz del bar Frontón señaló que el guisante es un producto que en los últimos años ha ganado valor y reconocimiento. “Es difícil encontrar un restaurante que en esta época del año, entre abril y mayo, no tenga en su carta guisantes”, aseguró. Ruiz hizo hincapié en la delicadeza del guisante que para que se pueda recoger en primavera depende de muchas variables. “El guisante no es un producto barato ni caro, tiene el precio justo teniendo en cuenta todos los cuidados que necesita”, precisó el cocinero.

El productor y miembro de Baratz-Elkartea, Periko Garmendia, indicó que el guisante goza de una gran tradición en Astigarraga y que en estos momentos están trabajando en elegir una o dos variedades de guisantes, que sin ser autóctonos de la localidad, se planten aquí.

“En estos momentos tenemos plantadas 16 variedades diferentes de guisantes y tenemos que ver cuáles son las mejores para quedarnos con ellas. Cinco de ellas se trajeron del Banco Nacional de Semillas de Zaragoza. De ellas, dos son de Bizkaia, una de Araba, otra de Azkoitia y la última de Arrasate”, indicó el productor.

La alcaldesa, Zorione Etxezarraga, reconoció que el año pasado el Ayuntamiento no colaboró en esta iniciativa, pero prometió que en adelante el Consistorio apoyará todos los eventos que organicen las entidades locales, como es el Ilar Eguna.

Además, los escolares Eñaut e Irati se acercaron hasta el salón de plenos de la casa consistorial para comprobar cómo crece la planta de guisante que plantaron el primer año que se celebró el Ilar Eguna.

La presentación terminó en el bar Ibai-Lur con una degustación del pintxo que el año pasado ganó el concurso. El plato en miniatura estaba elaborado con un puré de guisantes con foie y hojaldre de morcilla.

---

Lo sentimos, el navegador que estás usando no está soportado actualmente. Disqus soporta de manera activa los siguientes navegadores:

- [Firefox](#)
- [Chrome](#)
- [Internet Explorer 11+](#)
- [Safari](#)



[LO MÁS LEÍDO](#)

[NOTICIAS RELACIONADAS](#)

© Urgull 2004, S.A. | [Aviso legal](#)

Visite también:

[m.noticiasdenavarra.com](http://m.noticiasdenavarra.com)

[m.noticiasdealava.com](http://m.noticiasdealava.com)

[m.noticiasdegipuzkoa.com](http://m.noticiasdegipuzkoa.com)

