

[aceptar](#)

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies, tanto propias como de terceros, para mejorar su navegación y mostrarle publicidad relacionada. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede obtener más información en nuestras [Condiciones de uso](#)

noticias de Gipuzkoa

Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

Tolosaldea

Villabona fortalece su mercado con iniciativas relacionadas con el caserío

Ayer se mostró cómo se hace sidra en el tolare

El Ayuntamiento quiere aportar nuevos alicientes al mercado, que en los últimos años ha perdido fuerza

Marta San Sebastián - Miércoles, 6 de Noviembre de 2013 - Actualizado a las 06:07h



Los escolares miran atentamente cómo se echan las manzanas para que sean trituradas. (M.S.S.)

Villabona. El mercado de los baserritarras de la Berdura plaza de Villabona ha perdido fuerza en los últimos años. Con la intención de fortalecer este mercado y promocionar la cosecha de cada temporada, el Ayuntamiento de Villabona ha comenzado a organizar diferentes iniciativas. Ayer tuvo lugar la primera de ellas, donde los escolares villabonatarra pudieron ver de primera mano cómo se elabora la sidra en el tolare.

La concejala de Medio Ambiente, Rosa Arregi, es también baserritarra, y se lamenta del bajón que ha sufrido en los últimos años el mercado de los martes. "Antes solía estar llena la plaza y hoy en día apenas vienen cuatro productores; uno vende plantas para los baserritarras, otro huevos, y hay otros dos o tres baserritarras", reconoció ayer Arregi.

El objetivo es potenciar este mercado para que más baserritarras de la zona de Aizondo traigan sus productos al mercado. "Existe una producción, por lo que tenemos que animar a la gente a que haga sus compras en el mercado, porque ofrecen los productos de temporada. Asimismo, también animamos a los baserritarras de la comarca a que vengan a Villabona a vender su género, como pueden ser verduras, frutas, pan, productos ecológicos...", añadió ayer la concejala del área.

Además de fortalecer el mercado, las actividades que se han programado también tienen una misión pedagógica. De esta forma, ayer se desarrolló la primera de las actividades, donde los escolares y los vecinos en general tuvieron la oportunidad de ver cómo se elabora la sidra. "En el supermercado hay manzanas durante todo el año, pero en los caseríos es en otoño cuando tenemos manzanas. Queremos elegir en cada temporada un producto y mostrar qué se puede hacer con él", explicó Rosa Arregi.

En diciembre un producto típico del invierno será el protagonista del mercado. Se mostrará cómo se asan en el fuego del tambor, como se hacía tradicionalmente en los caseríos. La previsión es llevar a cabo una actividad en cada estación del año, por lo que la siguiente será en primavera.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.