



En la hora del taller didáctico se enseñará a hacer esquejes y volverán a estar a la venta este sábado los bonos del mercado creados con la colaboración del alumnado de la localidad; con la compra de 10 euros se podrán gastar 20

El mercado extraordinario del primer sábado de mes continuará con la oferta de alimentos de temporada invernal. El 2 de marzo concretamente volverán a abrir sus puestos en la cita donde se reúnen los productores locales.

Manteniendo el esfuerzo por promocionar y potenciar el mercado de productos locales, las hortalizas propias de esta época predominarán en los puestos de venta. Alimentos autóctonos y de temporada, denominados de Kilómetro "0". Así, las personas que acudan podrán adquirir, entre otras hortalizas, ajo fresco, coliflor, col, acelga y espinacas.

Continúan los bonos de compra del mercado

Siguiendo con la idea propuesta por las y los alumnos en colaboración con los cuatro centros de Educación Primaria, el Ayuntamiento de Beasain volverá a poner a la venta este sábado los bonos de compra que

tienen como objetivo impulsar la compra en el mercado y ayudar a los productores locales. Los cuatro centros escolares han participado en el diseño de estos Bonos de Compra. Los bonos son de 20 euros, el cliente pagará 10 euros y el Ayuntamiento aportará otros 10 euros para así poder gastar 20 euros. Cada bono estará dividido en cuatro partes de 5 euros cada una y cada persona podrá adquirir un máximo de dos bonos.

Aprender a hacer esquejes

El taller didáctico es una de las iniciativas interesantes del programa que se organiza en torno al mercado. Tomando como base los productos que se venden en el mercado, las y los productores ofrecen distintos cursos. En esta ocasión se podrá aprender de la mano de Iñaki Azanza, vendedor de flores y plantas, cómo hacer esquejes.

Hacer esquejes es una de las técnicas básicas en jardinería. Una práctica más que popular que nos permite propagar una planta determinada. Sin embargo y a pesar de la aparente facilidad, cómo hacer esquejes con éxito tiene su miga. O, mejor dicho, sus trucos. Y es que no todas las plantas admiten hacer esquejes, y ni siquiera se hacen de la misma manera según el tipo de especie vegetal.

A simple vista, hacer esquejes es cortar un tallo de una planta para conseguir otro idéntico. He aquí la teoría. La práctica es bien distinta, porque el propio corte determina el éxito de nuestra futura planta. Pero no es lo único que influye en su buen devenir. Además hay otros aspectos decisivos que no solemos tener en cuenta, como la época del año o dónde trasplantamos nuestro proyecto de planta.

Programa

El programa organizado para este sábado es el siguiente:

- 10:00 Apertura del mercado de productos locales.
- 11:30 Taller de elaboración de esquejes a cargo de Iñaki Azanza, productor del mercado.
- 12:00 Trikitilaris y pandereteros de Loinatz Musika Eskola amenizarán el mercado.
- 13:30 Sorteo de 2 cestas con productos del mercado entre la clientela.
- 14:00 Clausura del mercado de productos locales.

El objetivo del gobierno municipal es poner en valor la labor de las y los productores locales y baserritarras y dar a conocer y promocionar los beneficios del consumo de productos locales y de temporada por parte de los consumidores. Asimismo, otra de las pretensiones es que

sea un punto de encuentro para atraer a jóvenes clientes y fomentar las relaciones sociales, de manera que los hábitos que genera el mercado calen y perduren entre las nuevas generaciones.

