



El mercado de febrero se celebrará en vísperas del día de San Martín de Loinaz, es decir, el 4 de febrero. En esta ocasión habrá una gran variedad de verduras de invierno, tales como el romanescu, la coliflor, el brócoli, la acelga, la espinaca, el nabo daikon, la col, la berza rizada y el ajo fresco como novedad. Estas hortalizas son alimentos ricos en agua, fibra, vitaminas y minerales. Conviene comer verduras de temporada para que nuestro cuerpo se adapte a la estación del año. Nos ayuda a combatir resfriados y gripes y aportan una gran cantidad de vitaminas y minerales que ayudan a fortalecer nuestro sistema inmune.

Además de verduras, habrá puestos de venta con miel, pan, flores y plantas, tartas y galletas, queso y semillas. Por lo tanto, será una feria para ir a casa con una bolsa llena de productos. Tampoco debemos olvidar el puesto de artesanía que vende bolsas, fulares, baberos para niños-as, etc.

En cuanto a la hora del taller didáctico, Jenny Cruz, responsable de un puesto en la feria, nos enseñará en esta ocasión a hacer bolsos utilizando tela vaquera. La jornada estará amenizada con música, ya que de doce del mediodía a una de la tarde los trikitilaris y pandero joles de Loinatz Musika Eskola animarán el mercado.

Programación:

- 10:00 Comienzo del mercado de productos locales
- 11:30 Taller para aprender a hacer bolsos utilizando tela vaquera a cargo de la vendedora del mercado Jenny Cruz.
- 13:30 Sorteo de dos cestas de productos del mercado entre aquellas personas que hayan realizado sus compras en el mercado.

- 14:00 Clausura del mercado.

La iniciativa y puesta en marcha del mercado extraordinario mensual de productos locales comenzó hace seis años gracias a la labor del gobierno municipal y pretende visibilizar e impulsar la labor de los y las baserritarras y promover el consumo de productos locales y de temporada, así como atraer a las actividades organizadas a todas las personas que se acerquen con el fin de activar las relaciones sociales.