¿QUÉ ES?

› Un mercado de alimentos **cultivados y elaborados en Navarra**, siguiendo los principios de la **producción ecológica**, y **comercializados directamente** por las personas productoras y elaboradoras.

› Un mercado que nace de la inquietud de las personas productoras por recuperar las relaciones de confianza y el vínculo entre el campo y la ciudad, poniendo **la alimentación en el centro**.

¿CUÁNDO Y DÓNDE?

› En la Antigua Estación de Autobuses de Pamplona, **el primer sábado de mes**, de 9.30 h a 14 h.

¿QUÉ ENCONTRAR?

› Más de **20 puestos con alimentos frescos y elaborados**: verdura y fruta de temporada, legumbre, frutos secos, queso, yogurt, aceite de oliva, pasta, miel, mermelada, vino, cerveza, embutido, conservas, trufa, huevos, pan y repostería.

› Un **espacio de sensibilización** donde aprender de las personas productoras: qué, cuándo y cómo se producen y elaboran los alimentos, sus propiedades, usos y recetas.

› **Actividades relacionadas** con la alimentación saludable, la agricultura y la ganadería ecológica o el consumo responsable.

› Colaboraciones con entidades y asociaciones relacionadas con la **agroecología**, la **sostenibilidad**, la **economía social** o el **barrio**.

› El jueves anterior al mercado **EKOencuentro**: **clase de cocina y cena** en Geltoki con las/los cocineros de la Red de Restaurantes Sostenibles.

MÁS INFORMACIÓN

En nuestra web: **www.ekomercado.org**
Contacta con nosotras en **cpaen@cpaen.org**
o llamando al **948 17 83 32**

Organiza: CPAEN NNPEK

Financian: Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra

Colabora: Ayuntamiento de Pamplona | Iruñeko Udala

IRUÑEKO EKOMERCADO DE PAMPLONA

HILEKO LEHEN LARUNBATA

Nafarroako ekoizle ekologikoen merkatua

SALMENTA ZUZENEKO BERTAKO azoka EKOLOGIKOA

"Gure erosketa berrasmatzeko gune bat, lurraldea eta bertan bizi diren pertsonak zainduz"

ZER DA IRUÑEKO EKOMERKATUA?

› **Nafarroan landatu eta elaboratutako elikagaien** merkatua, **ekoizpen ekologikoaren** printzipioei jarraituz, eta ekoizle eta elaboratzaileek beraiek **zuzenean merkaturatuta**.

› Azoka ekoizleek konfiantzazko harremanak eta landa-eremuaren eta hiriaren arteko lotura berreskuratzeko duten kezkatik sortzen da, **elikadura erdigunean jarriz**.

NON ETA NOIZ?

› Iruñeko Autobus Geltoki Zaharrean, **hileko lehen larunbatean**, 9:30etik 14:00etara.

ZER AURKI DEZAKEGU?

› **20 postu baino gehiago elikagai fresko eta elaboratuekin**: sasoiko barazkiak eta frutak, lekaleak, fruitu lehorrak, gazta, jogurta, oliba-olioa, pasta, eztia, marmelada, ardoa, garagardoa, hestebeteak, kontserbak, boilurra, arrautzak, ogia eta gozogintza.

› Ekoizleengandik ikasteko **sentsibilizazio-gune bat**: zer, noiz eta nola ekoizten eta elaboratzen diren elikagaiak, horien propietateak, erabilerak eta errezetak.

› **Elikadura osasungarriarekin**, nekazaritza eta abeltzaintza ekologikoarekin edota kontsumo arduratsuarekin lotutako jarduerak.

› Lankidetzak **agroekologiarekin**, **iraunkortasunarekin**, **gizarte-ekonomiarekin** edo **auzoarekin** zerikusia duten erakunde eta elkarteekin.

› Merkatuaren aurreko ostegunean, **EKOtopaketa**: **sukaldaritza klasea eta afaria** Geltokin, Jatetxe Jasangarrien Sareko sukaldariekin.

INFORMAZIO GEHIAGO

Gure webgunean: **www.ekomercado.org**
Jar zaitez gurekin harremanetan **cpaen@cpaen.org** helbidean edo deitu **948 17 83 32** zenbakira.

Antolatzailea: CPAEN NNPEK

Finantziazioa: Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra

Laguntzailea: Ayuntamiento de Pamplona | Iruñeko Udala

Mercado de productoras/es ecológicos de Navarra

Un mercado de VENTA DIRECTA, ECOLÓGICO y DE CERCANÍA

"Un espacio donde reinventar nuestra compra cuidando el territorio y a las personas que lo habitan"