

30 expositores llenarán la carpa del Boulevard en el Día del Producto Local



Los días 5 y 6 de noviembre tendrá lugar en el boulevard donostiarra una nueva edición del Día del Producto Local, organizado por la Concejalía de Impulso Económico a través del Clúster Guztiona de Fomento de San Sebastián, con el objetivo de poner en valor las producciones agroalimentarias del entorno.

Habrà una carpa en el Boulevard con cerca de 30 puestos de venta que, además, regalarán vales descuento de 4 euros. Al mismo tiempo, se desarrollará una exposición en la plaza Cataluña sobre producción ecológica; visitas al mercado de San Martín de escolares de la ciudad; menús en colegios y desayunos en hoteles elaborados con producto local y la entrega de los Premios Compromiso con el Producto Local. También se podrá comprar online entre el 9 y el 13 de noviembre con un descuento del 20% en cada producto adquirido.

La Concejala de Impulso Económico, la socialista Marisol Garmendia, apuntó que "el Día de Producto Local es una magnífica oportunidad para poner en valor entre la ciudadanía el producto agroalimentario de los profesionales de nuestro entorno. El año pasado fue online por la pandemia y este año hemos optado por una edición híbrida con actividades presenciales, en colaboración con todos los agentes del sector que trabajan con el denominado producto "Kilómetro 0", y venta online del producto local a través de nuestra plataforma municipal www.dssmarketplaza.eus".



Hiri berritzailea
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus

Diferentes productores, asociaciones, mercados, empresas, colegios, etc. colaborarán para convertir este día en un escaparate para un sector que se ha convertido en estratégico para San Sebastián. El punto neurálgico será la gran carpa abierta al público instalada en el boulevard que acogerá un mercado con cerca de **30 expositores** en los que se comercializará verdura, leche, queso, dulces, bebidas, etc. y en el que también habrá degustaciones y animación musical. Abrirá sus puertas de 09:00 a 20.00h el viernes día 5 y de 09:00h a 15h el sábado día 6.

La jornada contará, además, con **vales regalo por valor de 4€ para canjear en el mercado por una compra superior a 8€** y una bolsa de tela expresamente diseñada para esta celebración y que se entregará en el stand de Fomento San Sebastián en la propia carpa.

En ese enclave, el viernes 5, tendrá lugar la entrega de los **Premios Compromiso con el Producto Local**, galardón que reconoce la dedicación y buen hacer de los profesionales donostiarras con respecto al producto local. Se premiarán tres categorías: establecimientos hosteleros, comercios y hoteles donostiarras que cuenten en su día a día con producto local, bien para su consumo o bien para su venta.

Además, entre el 9 y el 13 de noviembre se podrá seguir comprando **producto local online** a través de la web www.dssmarketplaza.eus con un descuento del 20% en cada producto adquirido. Si, además, es la primera compra, los visitantes de la plataforma podrán beneficiarse de un descuento de 20 € por una compra superior a los 30 €.

El viernes día 5, diferentes colegios e ikastolas de la ciudad (Kabia Haureskola, María Reina Ikastetxea, Zuloaga Haurreskola, English School, Colegio Scientia, Colegio Mary Ward, Jesuitas Donostia, Ekintza Ikastola, Tilin Talan Haurreskola, Umetxo Haur eskola, Magala Haur Eskola, Etxe Txiki Haur Esoka y Colegio Mayor Olarain) servirán en sus comedores dos menús compuestos exclusivamente por productos locales a través de la empresa Askora. Algunos de ellos recibirán la visita de un productor y/o productora que compartirán el estilo de vida en torno a su actividad agroalimentaria y elaborarán de forma conjunta con los escolares una receta con producto local.

El Mercado San Martín participa un año más en el Día del Producto local ofreciendo visitas guiadas a escolares de entre 9 y 10 años de Axular Lizeoa.

Además, una selección de hoteles donostiarras servirán sus desayunos con producto local: Catalonia Hotel&Resorts, Hotel Lasala Plaza, Hotel Rural Sagarlore, Silken Amara Plaza y Hotel Zinema 7, tanto a sus clientes hospedados como para clientes exteriores bajo reserva.

El Día del Producto Local ofrece este año una exposición que se podrá visitar entre el 4 y el 7 de noviembre en la Plaza de Cataluña bajo el título '**¡Ecológico, todo para mejorar!**' que mostrará a la ciudadanía una visión completa de la producción ecológica y sus ventajas y beneficios para el medioambiente. Organizada por Ekolurra-ENEEK, contará con un buscador de alimentos ecológicos de Euskadi.



Hiri berritzailea
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus

Desde la concejalía de Impulso Económico se fomenta y apoya, en el marco del Clúster Guztiona de Fomento San Sebastián, la producción local agroalimentaria, al tiempo que se trabaja para el desarrollo económico del sector, la creación de puestos de trabajo de calidad y el respeto medioambiental de nuestro entorno.

Las entidades colaboradoras del Día del Producto Local organizada por el Clúster Guztiona de Fomento de San Sebastián son:

Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, Federación Mercantil de Gipuzkoa, Hoteles de Gipuzkoa, Mercado de la Bretxa, Mercado de San Martín, Askora, Ekolurra-ENEEK y Behemendi.

Los expositores que participan en el Día del Producto Local y que estarán presentes en la carpa del Boulevard son:

- GOENAGA ESNEKIAK (queso, yogurth y mermelada)
- DAMASORO ETXALDEA-AITOR OTAEGI (jamón serrano)
- EGOTZA (queso)
- RAFA GORROTXATEGI 1680 (turrone, chocolates, pastas, tejas, Gorrotxas, trufas, bombones, cacaos y productos de pastelería)
- GS FINE WINES (vermouth Barañano y Lasalde txakolí)
- KARABELEKO ELKARTEA (verdura ecológica)
- MAÑEKO (repostería)
- OIHANALDE (carne)
- ONEIN KONTSERBAK (mermeladas y conservas vegetales)
- APAROLA (queso y verduras)
- MALAGISSONA (cerveza artesana)
- BTAB ARTEAN (galletas)
- CHOCO ARTE (chocolate)
- GARRARTE DONOSTIA (dulces artesanos)
- LA SEVILLANA (sidra Santiago Enea, Txakoli Etxeberria, Bonito Amado, Anchoas Mutrikuarra, queso La Vasco Navarra, Alubia negra del País, Guindillas Imaz, Pimientos mendavia, Mousse de piparra Zubelzu, Espumoso Eugenia)
- AIKU (miel y propóleo)
- LA OVEJA LATXA (productos de pato)
- ELKANO GRUPO (txakoli Olatu)
- HOPA BEER DENDA (cerveza artesana)
- GRANJA GOIBURU (productos de pato y salsas)
- LURRAREN ORENA (hortalizas, alubias, plantas secas)
- ETXEBERRI GOIKOA EZ (queso de vaca y yogures)
- GOXORRUBI (fresas, frambuesas, lechugas y coles)
- AMALLUBI BASERRIA (verdura ecológica)
- MUNO BASERRIA (frutas y verduras).



Hiri berritzailea
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus