



Local Azoka, una iniciativa para reforzar el comercio del producto local donostiarra

Este viernes, 4 de noviembre, 13 establecimientos y productores locales expondrán una variada oferta de verduras, hortalizas, conservas, dulces, cerveza artesana, quesos o chocolates

El chef Dario Parada (Sukaldean) realizará dos sesiones de showcooking sobre elaboración de pintxos donostiarros.

El próximo viernes, 4 de noviembre, el Boulevard donostiarra albergará una nueva edición del “Local Azoka” o mercado del producto local, organizado por la concejalía de Desarrollo Económico, a través de Fomento San Sebastián, y en colaboración con Federación Mercantil, Asociación de Hostelería y Mercado de San Martín. El objetivo es reforzar el comercio y la hostelería locales.

Desde las 09.00 y hasta las 18.30 horas, 13 establecimientos donostiarros ofrecerán sus productos locales en una carpa instalada en el Boulevard de San Sebastián. Los visitantes podrán adquirir, por ejemplo, productos lácteos, de la huerta, verdura ecológica, derivados del pato, dulces, conservas, cerveza artesana, sidra o txakoli, entre otros.

Marisol Garmendia, concejala de Desarrollo Económico y Empleo del Ayuntamiento donostiarra, ha señalado que “esta iniciativa viene a añadirse a otras que venimos realizando durante todo el año como los Mercados del Producto Local de Altza o el Gabonetako Azoka, que se inaugurará esta Navidad. En todos los casos es una apuesta firme por visibilizar a nuestro comercio, nuestra hostelería, nuestros productores, para poner en valor sus productos de gran calidad y ofrecerles una oportunidad de comercialización activa.”

Durante la jornada, se podrá disfrutar de varias catas de txakoli y sidra, de la mano de Dani Corman, a las 13.00 y a las 14.00 horas. Paralelamente, a las 11.30 y a las 17.00 horas, también habrá dos sesiones de showcooking a cargo de Dario Parada, del restaurante Sukaldean donostiarra.

Se entregarán 1.300 vales con un descuento de 4 euros para compras de 8 euros o superiores a utilizar en los puestos de venta de Local Azoka. En la misma carpa, durante las sesiones de showcooking, se repartirán entre las personas asistentes, 200 vales de 4 euros para canjear ese mismo día en el establecimiento Sukaldean de la calle San Martín, 45. La consumición mínima también será de 8 euros.

Paralelamente al Local Azoka, en el Mercado de San Martín, también se realizarán diversas actividades ligadas al producto local, e incluso se recibirá la visita de estudiantes que durante la mañana conocerán el mercado y sus instalaciones.