



El Parque de los Sentidos de Noáin acogerá del 15 al 17 de septiembre la VIII Feria Navarra Ecológica

La mayor feria de alimentos ecológicos de Navarra se celebra un año más en el Parque de los Sentidos de Noáin, un espacio emblemático que acogerá los días 15, 16 y 17 de septiembre un mercado con más de treinta puestos, zona gastronómica, charlas, talleres, música, teatro y actividades infantiles. Será, un año más, la gran cita del sector ecológico de Navarra con la ciudadanía, una feria pensada para comprar, para conocer los alimentos ecológicos y para sensibilizar y pasar un rato agradable lleno de actividades para todos los públicos.

La VIII Feria Navarra Ecológica es, sobre todo, un punto de encuentro, un lugar en el que la ciudadanía acude a comprar, pero también a sensibilizarse y a reflexionar sobre la alimentación saludable y sostenible. Tal y como ha indicado **M^o José Arrondo presidenta de CPAEN/NNPEK** en la rueda de prensa, “cada vez más personas demandan alimentos sanos, libres de químicos y producidos de manera sostenible, siendo un sector estratégico y en constante crecimiento”. Por todo ello, ha indicado que la VIII Feria Navarra Ecológica viene a responder a esta demanda, “para fomentar el consumo, dar a conocer los alimentos ecológicos y establecer canales cortos de comercialización para las personas productoras”.

Por su parte, **José M^o Aierdi consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra** ha reafirmado “la apuesta y la voluntad política clara por parte del Departamento que he pasado a dirigir por el fomento de la agricultura ecológica y la voluntad de reactivar, profesionalizar, socializar e incentivar la producción ecológica, en alianza con la nueva presidencia de CPAEN/NNPEK”. Asimismo, ha reconocido que el “el producto ecológico supone una riqueza para el territorio, una apuesta por la alimentación saludable, por un sistema productivo sostenible o, en definitiva, supone una herramienta clave para trabajar por un mundo rural vivo y activo”.

La rueda de prensa se ha celebrado hoy en el Parque de los Sentidos y también ha participado **Sebastián Marco alcalde de Noáin**, quien ha animado a acudir a la feria y disfrutar del Parque de los Sentidos, seña de identidad para Noáin y referencia para toda la Comarca de Pamplona, como lugar de visita y disfrute.



Programación para todos los públicos

Aunque la feria propiamente dicha se celebra de viernes a domingo, habrá una cita previa el jueves 14 con un espectáculo de teatro foro de El Mar del Norte, en colaboración con Biela y Tierra. Titulado “*Y si mueren los tritones*”, en el espectáculo se reflexiona sobre los alimentos que ponemos en nuestros platos y su impacto en nuestra salud y en la sociedad.

Será a partir del viernes 15 de septiembre a las 17:00 horas cuando arranque la feria con los treinta y tres puestos de venta directa en el que empresas y personas productoras podrán a disposición del público **vinos, cervezas, quesos, aceites, legumbres, chocolate, cafés, mermeladas, verduras, conservas, carne, semillas, cosmética, panes y pastas o zumos** entre otras muchas cosas. Aunque la mayoría de las empresas ecológicas son de Navarra, también acuden de otras comunidades autónomas como La Rioja, Andalucía, Comunidad Valenciana o Cantabria.

Además del mercado, en la **zona gastronómica** se podrán degustar alimentos ecológicos de la mano de Geltoki; como el año pasado, el sábado habrá una zona de exposición de animales y razas autóctonas y también un espacio infantil con zona de juegos durante todo el fin de semana. Además, se han organizado visitas guiadas al Parque de los Sentidos, catas y degustaciones de alimentos, actuaciones musicales y dinamización teatral. Entre las actividades, destacan el showcooking con Goiza Isiegas EKOchef de CPAEN/NNPEK, o la presentación del libro ‘Biela y Tierra en ruta: nuestra alimentación como motor de cambio’.

La feria está pensada también como un espacio familiar y para el **público infantil** podrá disfrutar de actividades que se extienden de viernes a domingo. Hinchables, talleres como el txikizumo de merienda o el taller de circo, yoga familiar, comparsa de gigantes...

Pueden acceder al programa completo [aquí](#).

Navarra, cada vez más ecológica

La producción agraria ecológica de Navarra cuenta con más de 2.500 alimentos certificados de más de 800 productoras y con más de 66.000 hectáreas, lo que supone el 7,4% de la superficie agraria del territorio, con un crecimiento continuado en la última década tanto de productoras como de hectáreas. Sin embargo, está todavía lejos de alcanzar el objetivo de la Comisión Europea, que en la estrategia “De la Granja a la Mesa” marca que el 25% de la superficie agraria europea debe ser ecológica en 2030, lo que indica que todavía debe hacerse un gran esfuerzo sin Navarra quiere alcanzar esas cifras.

La VIII Feria Navarra Ecológica quiere contribuir a ese esfuerzo con su labor de sensibilización y venta directa, lo que permitirá a todas las personas que se acerquen al Parque de los Sentidos conocer a personas productoras ecológicas y aprender más sobre la alimentación saludable y sostenible así de cómo se cultivan y elaboran los productos ecológicos.



HORARIO DE LA FERIA 15, 16 y 17 SEPTIEMBRE 2023

Viernes 16 de septiembre

de 17:00 a 20:30

Sábado 17 de septiembre

de 11:00 a 14:30 y de 17:00 a 20:30

Domingo 18 de septiembre

de 11:00 a 14:30

PUESTOS VIII Feria Navarra Ecológica

- NAVARRSOTILLO BIODYNAMIC & ORGANIC WINES.** Vino. Andosilla (Navarra)
PASTA MARTINELLI. Pasta. Beriain (Navarra)
EL PUENTE VIEJO, HORTALIZA Y FRUTA ECOLOGICA. Verdura. Caparroso (Navarra)
ACEITE FUENTE DE GAROS. Aceite. Oteiza (Navarra)
ERLANDERE EZTIAK. Miel y propóleo. Arbeiza (Navarra)
ACEITE ECOLÓGICO JESÚS ARANDA. Aceite y almendras. Falces (Navarra)
BIOINTEGRA-ASPACE NAVARRA. Leche, queso y yogur. Roncesvalles (Navarra)
AFORTUNATO CAFÉS. Café y chocolate. Pamplona (Navarra)
EKOLLAONDO. Queso y huevos. Goldaratz (Navarra)
CONSERVAS EBRON. Verduras y hortalizas. San Adrian (Navarra)
MERMELADAS CASA PAULINA. Mermeladas Lurmendi. Eulate (Navarra)
AXURIBELTZ. Queso. Iturgoien (Navarra)
ELKEA PRODUKTU EKOLOGIKOAK. Aceite, cervezas, frutas y hortalizas. Bakedano (Navarra).
JAVIER ANOCIBAR. Patata, legumbre y fruta. Munárriz (Navarra)
ARTOTXIKI. Jan-Burger (preparado vegetal), harina de trigo sarraceno y snacks de sarraceno y garbanzo. Iguzkiza (Navarra)
DOMIÑA. Carne y embutido de vaca betizu. Goizueta (Navarra)
LAKABEKO OKINDEGIA. Pan y pastas. Lakabe (Navarra)
SESMA BREWING CO. Cervezas. Sesma (Navarra)
COSMÉTICA FRESCA. Cosmética fresca/suplementos veganos. Pamplona (Navarra)
TEKNABLEU. Agua, filtros de ducha. Bera de Bidasoa (Navarra)
ASENNA. Asociación de endometriosis. Navarra San Adrian (Navarra)
REAS NAVARRA. Información y material de economía social y solidaria. Berriozar (Navarra)
- ARANDANO ECORICO.** Arándanos. Zarautz (Gipuzkoa)
ECORIGINAL ORGANIC. Semillas Eco. Barcelona
QUESOS DE CATI. Queso, vino, zumo y chocolate. Cati (Castellón)
LURREKO AROMATICAS Y BIODIVERSIDAD. Infusiones y condimentos. Prejano (La Rioja)
IGONENATURAL. Cosmética, jabones, inciensos y sahumerio. Onil (Alicante)
JABON ZORRO DÀVI. Jabón, champú y bálsamo. Castellanos de Sanabria (Zamora)
ALOE VIDA ECOLOGICO. Cosmética. Málaga
GRANADAS ECOLOGICAS. Granada, zumo de granada y cítricos. Pucol (Valencia)
NUTXES - OBRADOR DE APOYO. Chocolates, turrone y pastas. Jijona (Alicante)
COMO UNA MANZANA ARTESANIA DE FRUTA. Zumo, sirope, jalea, infusión y vinagre. Lloreda de Cayón (Cantabria)