



PECULIARIDAD. Visitantes observan la calidad del pescado presentado en Santo Tomás de Lekeitio. / JOSÉ MARI LÓPEZ



VENTAS. Un puesto de hortalizas. / J. M. LÓPEZ

MIRARI ARTIME LEKEITIO

El mercado de Santo Tomás de Lekeitio recalcó en la jornada de ayer la importancia de la calidad del género producido en los caseríos de la comarca de Lea Artibai. La feria mostró el esfuerzo que realizan los baserritarras para acercar a los consumidores mercancía traída directamente de sus explotaciones.

Los cien puestos repartidos en la plaza de la Independencia permitieron a vecinos y visitantes, y sobre todo a las amas de casa, realizar las últimas compras navideñas. Las gélidas temperaturas vividas, en especial a primeras horas de la mañana, retrasaron la afluencia de público, incluso marcaron las preferencias a la hora de llenar la cesta.

El pescado del día se convirtió en uno de los productos estrella de la jornada. Antes de media mañana, las vendedoras ya habían dado salida a las piezas más

Las gélidas temperaturas marcaron la feria de Santo Tomás, al provocar la **tardía llegada de público** a la plaza de Lekeitio

Un mercado frío

codiciadas. «Lo primero que se ha vendido ha sido una langosta a 9.000 pesetas el kilo, un par de 'abacandos' a 7.000 y unas cuantas 'itxas kabrak' a 700», detalló una de las expositoras.

Rapé de 13 kilos

La captura de un rapé que superaba los 13 kilos de peso también sirvió como reclamo de un producto «que este día se suele vender muy bien, porque están cerca las Navidades y hay mucha gente que quiere cenar una merluza fresca», añadió.

Los puestos de conservas con

productos de Navarra también fueron de los más visitados, en especial los que vendían espárragos y pimientos. La chacinería también tuvo bastante aceptación entre el público. «Hemos vendido todas las morcillas que hemos traído antes de las doce del medio-

El pescado y las conservas navarras, entre el género más vendido

día», declaró una carnicera marinarra.

En el lado contrario de la balanza se situaron las hortalizas, que registraron escasas ventas, al igual que la sidra, que apenas fue reclamada por los compradores. «A esta feria acuden muchos baserritarras, por lo que tienen producción propia de verduras, a diferencia de lo que ocurre con los quesos, panes y la repostería», indicó una lekeitiarra.

En cuanto a los caldos, el público optó por el caliente y el txakoli, y dejó de lado la sidra. «Creemos que es por el frío, porque a la

GALARDONES

- ▶ **Frutas:** Begoña Intxausti, de Aulesti.
- ▶ **Hortalizas:** Alex Arrieta, de Markina.
- ▶ **Quesos:** Patxi Baskaran, de Markina.
- ▶ **Txakoli:** Pipas, de Lekeitio.
- ▶ **Sidra:** desierto.
- ▶ **Pescado:** la embarcación 'Javi y María'.

gente no le apetece mucho tomar bebidas frescas», manifestó uno de los principales productores de Lea Artibai.

La venta de talo con chorizo y las tradicionales txistorras ayudaron a caldear una feria que se completó con la exposición de distintos tipos de artesanía, además de animales de caserío.

La Mancomunidad de Lea Artibai valoró de manera positiva el desarrollo de la convocatoria, que concluyó con la entrega de premios.



PRESENTACIÓN. El alcalde de Gernika, en el centro, con varios 'marijesiak'. / JOSÉ MARI LÓPEZ

Los 'marijesiak' editan un CD

Los 'marijesiak' de Gernika presentaron ayer la edición de un compacto que recoge las estrofas cantadas durante los últimos cincuenta años en el Adviento por las calles de la villa foral. Los 1.500 ejemplares se venderán al precio de 500 pesetas.

Gernika celebra hoy las bodas de plata del Campeonato de Euskadi de Caracoles

M. JOSÉ ANSOTEGI GERNIKA

La plaza del Mercado de Gernika acoge desde las diez de esta mañana la XXV edición del Campeonato de Caracoles de Euskadi, que desde hace unos años se acompaña también del apartado de guisos caseros. Asimismo y durante la sesión, se podrá disfrutar de una feria de productos navideños. La organización corre a cargo de la Asociación Gastronómica Zapalketa, con el patrocinio del Ayuntamiento local. Colaboran también 27 comercios, empresas y establecimientos hosteleros.

En relación a la sección de concurso de categoría autonómica, cada cazuela deberá contener dos kilos de caracoles. Los cocineros llegarán con todos sus utensilios y sólo podrán guisar sobre bombonas de butano y barbacoas, des-

de las nueve de la mañana. A las diez se abrirá el plazo de inscripción para la competición, mientras que la entrega de los guisos se iniciará a las 12.30, hasta las 13.00 horas.

Los galardones serán de 25.000 pesetas, trofeo, txapela y premio especial para el campeón de Euskadi y 20.000, 15.000, 10.000 y 8.000 pesetas para el resto de designados por el jurado. Todos los participantes tendrán una dieta de 2.000 pesetas por cazuela presentada. Por su parte, los caracoles caseros se obsequiarán con 10.000 pesetas al ganador.

En este apartado, sólo podrán tomar parte los vecinos de Gernika y los guisos estarán cocinados en el propio domicilio. Las cazuelas volverán a sus propietarios una vez efectuada la cata para su puntuación.