



Nota de prensa - 2019ko apirilak 29

(Referencia de contacto: Xabier Oleaga, 665706796)

**Organizada por la asociación Gozoa, que agrupa
al sector de la “gastronomía dulce artesanal” de Gipuzkoa**

Udaberriko Azoka Gozoa para el fin de semana en Donostia

La asociación Gozoa, que pretende agrupar al sector de la “gastronomía dulce artesanal” de Gipuzkoa, ha sido presentada hoy ante los medios informativos, al tiempo que sus representantes han anunciado la celebración de la Udaberriko Azoka Gozoa los días 3, 4 y 5 de mayo en el Boulevard de Donostia.

La anunciada exposición y venta de los productos artesanales elaborados en sus obradores será la primera iniciativa pública emprendida por la asociación recientemente inscrita en el registro correspondiente.

Una carpa gigante instalada junto al kiosco del Boulevard dará cobijo a la Azoka, en la que se darán cita doce de los hasta el momento 24 obradores artesanales asociados. La carpa abrirá sus puertas a las 16:00 horas del viernes día 3, para cerrar esta primera jornada a las 20:00 horas. Las dos siguientes abrirán a las 11:00 de la mañana de los días 4 y 5, y cerrarán a las 20:00 horas, con un paréntesis de cierre a la hora de comer.

Los obradores presentes serán Casa Oa y Fernando Gozotegia, de Hernani; Iñaxi, de Andoain; Egaña, de Azpeitia; Maitiana, Oiartzun, Geltoki, Garikano, Aramendia y Choc Arte, de Donostia; Rafa Gorrotxategi, de Tolosa y Sarobe, de Bera.

En palabras de la presidenta de Gozoa, Lorena Gómez, “con esta Azoka, y otras iniciativas que tenemos previstas para más adelante, pretendemos sacar a la calle nuestros productos y con ello poner en conocimiento de la sociedad que estamos aquí, que formamos parte de la gran familia de la gastronomía vasca, ubicada en los índices mundiales de excelencia que todos conocemos”. “Nosotras somos la gastronomía dulce de esa gran familia”, ha agregado. “La confitería artesanal guipuzcoana está también presente en la cita con la innovación, tal y como se pondrá de manifiesto en nuestro programa de actividades”, ha puntualizado.

La presente azoka cuenta con un importante acompañamiento económico por parte de las tres entidades administrativas, es decir, Ayuntamiento de Donostia, a través de Donostia-Sustapena; el departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial de la Diputación de Gipuzkoa y el área de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco.



La azoka del presente año tiene su precedente en otra que tuvo lugar en abril del pasado año en el mismo escenario. En esa ocasión, los protagonistas fueron los mismos, pero la organización corrió a cargo de la asociación empresarial Garen, impulsora de a su vez de la asociación ya formalizada del sector.

“Aquello sirvió para calentar motores y este año ya contamos con una asociación constituida”, ha señalado Lorena Gómez. “Si con la Udaberriko Azoka Gozoa conseguimos igualar la acogida de la pasada edición, que fue magnífica en asistencia de público, el objetivo se habrá cumplido de sobra. Cerca de 12.000 personas visitaron nuestros puestos durante los dos días y medio que duró la exposición, la inmensa mayoría de ellas con consumo directo.”

“La gente tiene que perder el miedo a consumir confitería artesanal. Por una parte nuestros cuatro productos básicos, huevos, leche y derivados, harina y azúcar, han formado parte de la milenaria cultura alimentaria mundial del ser humano. Por otra parte, la elaboración misma es cercana y bajo criterios estrictos de sostenibilidad tales como kilómetro cero y trazabilidad local”.

“También es necesario que el consumidor y consumidora recuperen el gusto por lo auténtico, por el valor añadido, en un mar de tendencias de consumo cada vez más orientadas a productos más devaluados en cuanto a calidad”.