

San Sebastián celebrará el Día del Producto Local con un mercado online que ofrecerá descuentos y transporte gratuito a casa



(En la foto, de izquierda a derecha, Dani Ruiz (Txita), Antton Olaizola (Lurrarte), Marisol Garmendia (Concejal de Impulso Económico, y Miren Celaya, Directora del Mercado de San Martín)

El Día del Producto Local es una iniciativa de la Concejalía de Impulso Económico puesta en marcha por Fomento San Sebastián para apoyar a los productores locales en la venta, reconocimiento y puesta en valor de su trabajo. Este año se ha dispuesto un espacio online en el que van a poder comercializar sus productos durante los días 30 y 31 de octubre, días en los que el consumidor se podrá beneficiar de una bonificación directa de 6€ por 20€ de compra, así como de transporte gratuito.

En el marco de este día, se entregarán los Premios “Comprometidos con el producto local” que tienen como objetivo reconocer públicamente a los establecimientos de hostelería y comercio de la ciudad que integren mejor en su actividad empresarial el producto agroalimentario local y el reconocimiento a los productores agroalimentarios de compra del ámbito San Sebastián.

La Concejala de Impulso Económico, Marisol Garmendia, apuntó que “esta es una oportunidad para impulsar las ventas en momentos de tanta incertidumbre y es, además, un avance en los procesos de digitalización que, tarde o temprano, todas las empresas deberán

abordar para consolidarse en un futuro mercado virtual, sea cual sea su tamaño. Consumir producto local es responsable con el medioambiente y ayuda a la supervivencia de nuestras empresas y negocios. Es decir, a nuestra economía y a nuestros puestos de trabajo. Además, vamos a usar un transporte sostenible para el reparto a través de la empresa Txita que utiliza vehículos no contaminantes”.

En las anteriores ediciones, organizadas a través del Clúster agroalimentario Guztiona de Fomento de San Sebastián, una carpa en el Boulevard donostiarra acogía más de 30 puestos con una oferta extensa en verdura, pan, huevos, queso, txakoli, sidra, cárnicas, repostería, etc. producidas en nuestro entorno más próximo y con carácter no industrializado. Las circunstancias actuales por la pandemia aconsejan evitar un evento presencial y por ese motivo el Día del Producto Local se va a desarrollar de manera online.

La iniciativa se va a desarrollar través de la página web www.diaproductolocal.eus, en la que 26 productores locales exhibirán y venderán sus productos a través de una plataforma de pago que ofrecerá la propia web durante dos días 30 y 31 de octubre.

Entre los productos que se ofrecen hay verduras, hortalizas, lácteos, quesos, sidra, txakoli, chocolates, cárnica, confitería, tartas, etc. El proceso de compra es muy sencillo: la persona compradora debe elegir los productos que desee e ir añadiéndolos al carrito de compra. Si llega o supera los 20€ de compra, tendrá un descuento directo de 6€ en el ticket final. Además del descuento, se beneficia del transporte gratuito de la compra a casa, aunque existe la posibilidad de ir a recoger la compra, sin importe mínimo, a las instalaciones de Txita, en los bajos de la Torre de Atotxa (Paseo del Duque de Mandas, 28) o solicitar el envío fuera de San Sebastián de producto no perecedero. El coste de este envío correrá a cargo del comprador.

Productores que participan en la iniciativa: ZUDUGARAI, ALKHEMI LABORATORY, MAISOR, MAÑEKO, ISTERRA, ETXEBERRI GOIKOA, LURRARTE, EGOTZA, SASKAGOIN, KARABELEKO, GELTOKI, ADARRAZPI, EGUZKI BORDA, MALAGISSONA, ONEIN, GSFINE WINES, GOIBURU, LA SEVILLANA, GARRARTE, LA OVEJA LATXA, MENDARO, BTABARTEAN, CHOCO ARTE, GORROTXATEGI, APAROLA BASERRIA y GOENAGA.

Otra de las iniciativas que se llevará a cabo en el marco del ‘Día del Producto Local’ es la que ofrecerá el viernes 30 de octubre la empresa Askora: un menú escolar totalmente elaborado con productos locales.

- Crema con calabaza autóctona: elaborada por Ibon Labaien con calabazas cultivadas en su huerta de Usurbil.
- Muslo asado de pollo Lumagorri con lechuga: pollo de caserío criado en las campas vascas y lechuga Batavia, tipo de lechuga autóctona original.
- Yogur natural local: Yogurra del Caserío Goenaga de San Sebastián.



Hiri berri zailea
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus

En esta iniciativa participan los siguientes centros: Escuela infantil LOREKA, Escuela Infantil Kabia, Colegio Salesianos Donostia, Colegio María Reina, Colegio Mary WARD, Ikastola Ekintza, Colegio El Carmelo y Colegio Jesuitas. Askora enmarca esta iniciativa en su "Plan de Compra Sostenible". Con él trabajan durante todo el año para aumentar la presencia de productos autóctonos, así como alimentos ecológicos en los comedores escolares, animando a los centros a sumarse a esta filosofía.

Colaboradores del 'Día del Producto Local':

Mercado de San Martín, Behemendi, Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, Uvesco, Sareko, Askora, , Mercado de la Bretxa, Txita y Federación Mercantil de Gipuzkoa.



Hiri herrizailea
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus