

Delicias nacionales

Feria. 35 puestos participan hasta el domingo en la XII edición del Mercado Gastronómico Urbano en la plaza de Jacinto Benavente

EDURNE URRETA

Empanadas de zamburiñas, berberechos y bacalao recién traídas de Galicia, morcilla de Burgos, pacharán navarro, jamón ibérico de Badajoz, quesos de Mahón, verduras biológicas e incluso caramelos catalanes. Quienes se acercaron ayer a la plaza de Jacinto Benavente no se libraron de la tentación de llevarse algún producto gastronómico típica y genuinamente español.

Algunos ya conocían el Mercado Gastronómico Urbano, que hasta el domingo 15 celebra su XII edición, pero a otros muchos, los puestos de comida les pillaron de improviso. «Vengo del médico y me he llevado una sorpresa, no tenía ni idea de que se hiciera un mercado así. De momento, me llevo una ración de empanada y bizcocho, así ya he comido», señalaba Emilia, un ama de casa que estuvo comparando precios y llegó a la conclusión de que estaban muy ajustados.

«Nosotros no nos perdemos porque nos encantan, encuentras productos deliciosos. Acabamos de comprar un queso para mi hijo, pero yo vendré esta tarde a por chorizo y jamón», comentaba Vicente Lago en el puesto extremeño donde, a precios imbatibles, vendían como churros lotes de quesos, jamones, lomos y salchines ibéricos a 15 y 22 euros. «Todo lo hace-

mos nosotros, en Badajoz», señala Juan Tena, uno de los propietarios.

Su puesto es asiduo de los mercados gastronómicos que organiza la Fundación Temas de Arte del Ayuntamiento en las plazas del cen-

tro de la ciudad. En esta edición son 35 los expositores presentes en Jacinto Benavente, con alimentos de elaboración artesanal, ecológicos y denominaciones de origen de Cantabria, País Vasco, Baleares, Extre-

madura, Asturias, Navarra, Galicia, La Rioja o Madrid.

Con precios muy ajustados y en algunas ocasiones por debajo del que podemos encontrar en cualquier comercio, fueron muchas las

personas que se acercaron ayer a comprar delicias y caprichos, como una empanada de lomo por 15 euros, sidra asturiana a 4 euros la botella, pimientos navarros a un euro el bote o morcilla de Burgos a 8 euros el kilo, «hecha sólo con arroz, cebolla y tripa de cerdo natural», como recalca Héctor Orbiso en Mañeko, el puesto que regenta y donde, además de morcilla de Cardenadijo, vende delicias relacionadas con este manjar, como croquetas y empanadillas, a 1,50 euros la unidad.

Un matrimonio mexicano, Lucila Sánchez y José Christen, que han viajado a Madrid para conocer a su nieto, se llevaron uno de los embutidos «para comerlo luego, en el apartamento que hemos alquilado», señalaba José mientras se disponía a meterse entre pecho y espalda un bocadillo de jamón y un vino en otro de los puestos.

Entre las novedades de esta edición destaca un expositor de verduras y frutas ecológicas. Sus propietarios, los mayoristas de Hermanos Ruiz Gómez, pretenden dar a conocer sus productos al público. «Sabemos que hay mucho interés en la fruta y la verdura biológica, pero mu-

cha gente no sabe dónde comprarla», señalaban.

La próxima edición del Mercado Gastronómico Urbano, tendrá lugar del 7 al 10 de mayo en la Gran Vía (Red de San Luis).



El expositor asturiano de Sidrerías.com, con los productos típicos del Principado. / SERGIO GONZÁLEZ