

La Feria de Santiago visibilizará la labor de las personas apicultoras en Álava

El entorno del campus universitario volverá a acoger a más de 40 productores alaveses, además de exposiciones de ganado, maquinaria o tractores antiguos, con novedades como el esquila de ovejas en directo o un taller de lana

Vitoria-Gasteiz, 19 de julio de 2023. El mes de julio tiene varias citas ineludibles para los alaveses y alavesas y uno de ellos es, sin duda, la Feria de Santiago que cada 25 de julio llega a Vitoria-Gasteiz de la mano de la Diputación Foral de Álava. Un año más, las personas que se acerquen al entorno del campus universitario podrán encontrar agricultores y agricultoras y ganaderos y ganaderas que mostrarán con orgullo una selección de los mejores alimentos cultivados en Álava y una gran variedad de animales criados en el Territorio.

“Como ya sabéis, cada año buscamos dar visibilidad a diferentes sectores dentro de la Agricultura. En esta ocasión serán los y las apicultoras las que tendrán la oportunidad de ser protagonistas de la feria”, ha explicado la diputada de Sostenibilidad, Agricultura y Medio Natural, Amaia Barredo, durante la presentación que ha tenido lugar en el día de hoy. “Hablamos de un subsector bastante desconocido, pese a que en Álava contamos con cerca de 350 explotaciones apícolas, y entre las asociaciones Apial y Apigor suman alrededor de 500 apicultores y apicultoras”.

El próximo martes tendrán la ocasión de dar a conocer a todas las personas que se acerquen a la feria cómo trabajan en su día a día, las peculiaridades de esta labor en nuestro Territorio y, como no, la exquisita miel que sacan de sus colmenas. “Y es que cuando hablamos de personas apicultoras, hablamos de proveedores de alimentos, un eslabón más en la estrategia de la granja a la mesa, que pretende garantizar la seguridad alimentaria sin comprometer la acción por el clima o la biodiversidad. Es decir, reducir la huella ambiental y climática del sistema alimentario en Araba.”, ha comentado la diputada. Y el sector apicultor es, además, un sector que se está adaptando al cambio climático ya que el incremento de las temperaturas, la sequía de estos dos últimos y otros depredadores tienen consecuencias que se reflejan en una reducción de las abejas y por consiguiente en una menor producción de miel.

Pero las personas que visiten la feria la semana que viene encontrarán mucho más que un producto tradicional y representativo como la miel. “Contaremos de nuevo con secciones tradicionales que tan famosa han hecho la feria. Podremos encontrarnos con en torno a 40 productores alaveses con una selección de los mejores alimentos y bebidas del territorio”, ha detallado Barredo.

También habrá exposición ganadera con muestra de las especies y razas de ganado criado en Álava, entre ellas las razas autóctonas como la “euskal oiloa”, cabra “azpigorri”, oveja “latxa” y “sasi ardi”, vaca “terreña” o “asno de las encartaciones” y “caballo de monte del País Vasco”. No faltará la exposición de maquinaria, una colección de tractores antiguos que siempre es una parada obligatoria para los y las visitantes y un largo etcétera de actividades que incluyen animación para los más pequeños. Sin olvidar, claro está, la importante labor de divulgación que llevará a cabo Slow Food, con

talleres infantiles, con conferencias y con el ya conocido Laboratorio del Gusto, además de la tradicional entrega de premios. “Como novedades, este año podremos ver de primera mano cómo se esquilan ovejas mediante técnicas tradicionales, o podremos participar en un taller de lana y elaboración de dibujos mediante fieltro mojado”, ha subrayado la representante foral para terminar.

PROGRAMA

ALIMENTOS ALAVESSES. EXPOSICIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS

10:00 - 14:30 c/ Justo Vélez de Elorriaga / René Cassin

Más de 40 productoras y productores alaveses con más de 20 tipos de producciones locales se darán cita para la exposición y venta de sus productos.

CARPA CENTRAL

10:30 - 14:00 Avda./ Miguel de Unamuno

Actividades organizadas por SLOW FOOD ARABA

10:30 h. Taller Infantil "Amigos de las verduras-conocerlas es quererlas"

10-45 h. "Salvemos las abejas y a los agricultores" (actividades en el interior de la carpa).

12:30 h. Laboratorio del Gusto Slow Food con productoras y productores de nuestro territorio.

13:45 h. Entrega de Premio Slow Food.

EXPOSICIÓN GANADERA

10:00 - 14:30 c/ Francisco Tomás y Valiente / Paseo Universidad

6 especies y 11 razas (10 autóctonas algunas en peligro de extinción) criadas en explotaciones alavesas.

Entidades colaboradoras: EUSKAL ABEREA y ABERE

ACTIVIDADES ESPECIALES APIAL, ASOCIACIÓN APICULTORES DE ÁLAVA

10:00 - 14:30 c/ Justo Vélez de Elorriaga

Actividades organizadas por APIAL, Asociación de apicultores de Álava, relacionadas con la apicultura:

- Cata de miel
- Exposición de abejas y colmenas
- Charla de experto apícola
- Photocall y reparto de globos y caretas para los más pequeños

INICIATIVAS Y ASOCIACIONES DEL MUNDO RURAL

10:00 - 14:30 Avda./ Miguel de Unamuno

- BIONEKAZARITZA, Asociación Alavesa de Agricultura Ecológica
- UAGA, Unión Agroganadera de Álava
- NATURARABA, Asociación de Productores de Cultivos Extensivos Ecológicos de Álava
- Red de Semillas de Euskadi - Euskal Herriko Hazien Sarea

DEGUSTACIÓN POPULAR

13:30 - 14:30 Avda./ Miguel de Unamuno

BOILUR ofrecerá una degustación popular solidaria realizada con productos alaveses "Caldereta de Ternera".
en colaboración con Aspanafoa, Asociación de Padres y Madres de Niños/as con Cáncer de Álava.

EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA ANTIGUA

11:30 - 14:30 c/ René Cassin

Exposición de 7 tractores antiguos a cargo de la Asociación Alavesa de Maquinaria agrícola.

DEPORTE RURAL

A partir de las 12:00 c/ René Cassin

Exhibición de deporte rural de la mano del Grupo Badaiotz.
Herri kirolak participativo adaptado para el público infantil.

DEMOSTRACIÓN DE ELABORACIÓN DE QUESO IDIAZABAL

12:00 Paseo Universidad

La asociación Artzai Gazta elaborará queso Idiazabal según las técnicas tradicionales.

DEMOSTRACIÓN DE ESQUILEO DE OVEJAS

11:00 - 12:30-Paseo Universidad

Esquileo manual de ovejas Latas mediante técnicas tradicionales por parte de Ainara Gochi

TALLER DE LANA

10:00 - 14.00 c/ Justo Vélez de Elorriaga

Taller de lana y elaboración de dibujos mediante fieltro mojado de la mano de Alluitz, para el público infantil.