

Entrena llena la cesta por San Martín

La feria de agroalimentación y artesanía mostrará lo mejor de la producción local

ENTRENA

:: P. HIDALGO

Las frutas y verduras, el vino, los embutidos, el pan y la repostería y también la bisutería. Lo mejor de la producción y la artesanía de Entrena saldrá al encuentro del visitante este fin de semana con motivo de la IV Feria de San Martín de la localidad.

El director general de Cultura y Turismo, Eduardo Rodríguez Osés, invitó ayer a disfrutar de este evento que permitirá descubrir un municipio con «fuertes raíces rurales y agrícolas» y un «patrimonio muy rico». Como entrenero, Rodríguez Osés desgranó que a su localidad de nacimiento la adornan, entre otros, «la iglesia de San Martín y el convento de Santa Clara, una plaza con crucero y casas solariegas; además de la hospitalidad de sus gentes». La cita, en suma, dijo que pretende «proporcionar un impulso turístico a Entrena y valorizar el pueblo».

Esto se conseguirá a través de una feria que reúne lo mejor de la producción local. El alcalde de Entrena, Esteban Pérez, detalló que el evento se inaugurará a las 10 horas del domingo con la apertura del mercado. «Queremos promocionar nuestros productos que son los que transfor-



Pérez, Aragón y Rodríguez Osés muestran el cartel de la feria entrenera. :: MIGUEL HERREROS

El municipio celebrará este sábado un 'día del pincho' y el domingo programará el mercado y visitas guiadas

man el municipio», señaló. Seguidamente, actuará el grupo de danzas infantil de Entrena y a las 11 horas se realizará una visita guiada a la parroquia de San Martín. La jornada se completará con degustaciones, una gran caldereta final elaborada con cordero y verduras y hortalizas locales (al precio de dos euros) y un pasacalles a cargo de la Escuela de Dul-

zaina de Bonifacio Gil. La edil de Festejos, Loli Aragón, indicó que durante la mañana habrá talleres infantiles sobre temática agroalimentaria.

Previamente, Entrena acogerá el sábado un 'día del pincho', en el que los bares ofrecerán un bocado acompañado de un vino, mosto o corto al precio de 1,5 euros. El mejor pincho obtendrá un premio de 100 euros.