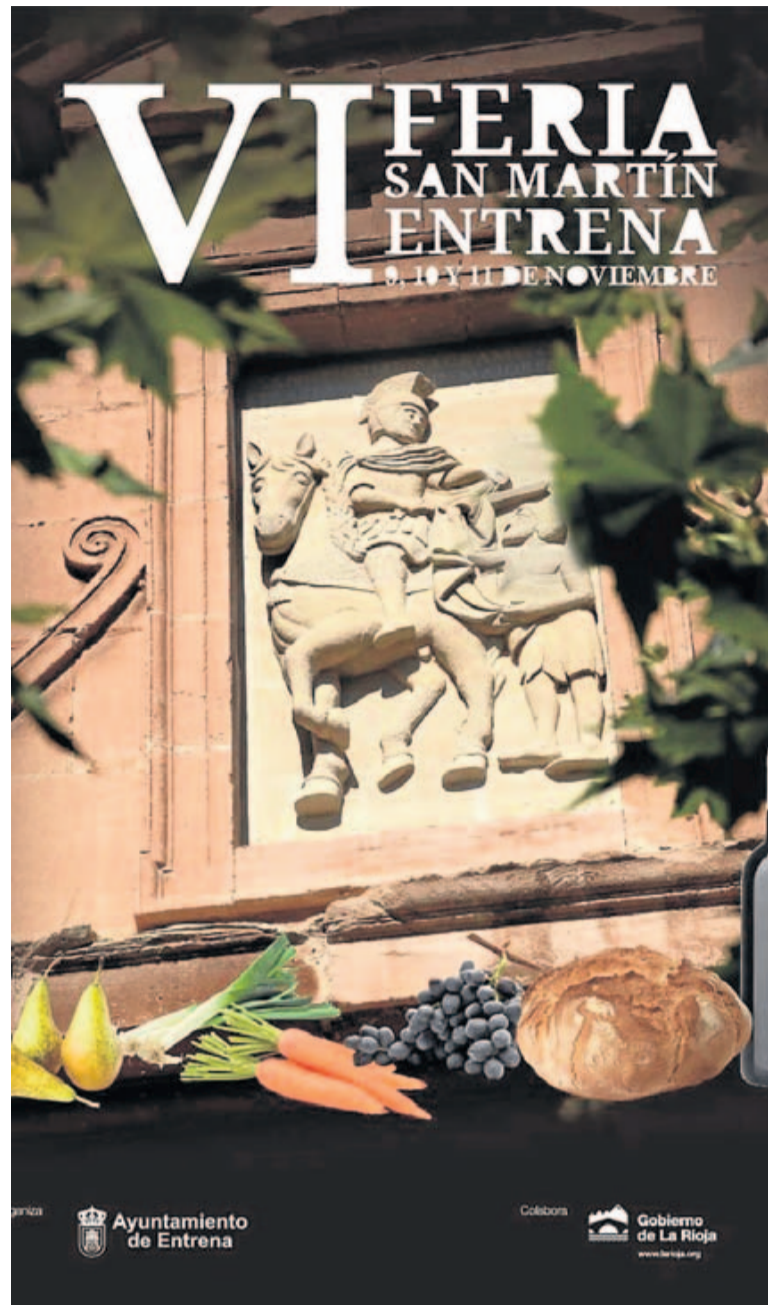




Toda la localidad se vuelca con las múltiples actividades que se van a celebrar este fin de semana en Entrena en la VI Feria de San Martín. Pilar Hidalgo



**ENTRENA Y SUS PRODUCTOS LOCALES** Se celebra este fin de semana la VI Feria de San Martín, en la que se incluye un mercado el domingo con artesanía del municipio y alrededores

# Para promocionar el producto local

## REDACCIÓN

**Logroño.** Este fin de semana se celebra la VI Feria de San Martín en Entrena, con un programa dedicado, tal y como explica el alcalde, Esteban Pérez, «a promover nuestros productos locales, como la artesanía y la agricultura». En total, en la feria, que se desarrollará mañana domingo desde las 10.30 hasta las 14 horas, habrá unos 25 puestos en los que, además de productos de Entrena, se expondrán y ofertarán otros de localidades cercanas con el objetivo de «dar consistencia y que resulte atractivo para la gente», detalla Esteban Pérez. Así, quienes se acerquen a este mercado no sólo podrán encontrar productos hortofrutícolas, vinícolas, repostería, encurtidos y embutidos propios de Entrena, también encontrarán, por ejemplo, a un cesterero y a un alfarero.

«La feria supone un compendio de todo lo que tenemos a nivel local para promocionar nuestros pro-

ductos», expone el alcalde. Durante el desarrollo de la feria se convocarán talleres infantiles de 11 a 13 horas con cuentos sobre La Rioja y alfarería y piñatas artesanas y la Escuela de Dulzaina Bonifacio Gil realizará un pasacalles mientras se reparte chocolate y dulces entre los presentes «con fines solidarios».

Además, a las 12.30 horas se celebrará la procesión y la misa en honor a San Martín con la participación del grupo de danzas de Entrena. Los patronos del municipio son San Blas y San Cristóbal, pero a San Martín está consagrada la iglesia de Entrena y este es el patrón del hogar de los jubilados, que celebran este día su festejo.

También, a las 13.30 horas, se ofrecerá una degustación de paella (2 euros la ración) elaborada con todos esos productos locales que se pueden encontrar y comprar en la VI Feria de San Martín en Entrena. Al finalizar la jornada se sor-

## Los actos

### Sábado, 10 de noviembre

VI Concurso 'Entrepinchos', con un premio de 100 euros al mejor pincho. Degustación en todos los bares de la localidad, con un precio de 1,50, con vino, corto o mosto. Además, II Concurso de Pintura Rápida.

### Domingo, 11 de noviembre:

A las 10.30h. inauguración de la VI Feria de San Martín, con puestos de artesanía, productos hortofrutícolas, vino, repostería, embutidos. Habrá chocolate y dulces caseros con fines solidarios. A las 11 y a las 13 h., cuentos de La Rioja, alfarería y piñatas. A las 12.30 horas, procesión y misa, con la participación del grupo 'Danzas de Entrena'. A las 13.30 h. degustación de paella y a las 14 h. sorteo de una cesta solidaria.

teará una cesta con productos y el dinero obtenido con la venta de boletos se destinará a la Asociación Española de Lucha Contra el Cáncer.

No obstante, aunque el mercado sólo se celebrará mañana domingo (y la organización anuncia que «si el tiempo no acompaña, se realizará en el polideportivo»), el Ayuntamiento de Entrena ha programado una serie de actividades durante todo el fin de semana y que comenzaron ayer con la inauguración de la sala de usos múltiples dedicada a Jesús García Corcuera.

«La gente del pueblo se puso en contacto con nosotros para rendir un homenaje a este sacerdote y pensamos en dar su nombre al centro de reunión de los vecinos, ya que tanto hizo por Entrena», argumenta Esteban Pérez. A continuación, Jesús Martínez Cañas ofreció en la Iglesia de San Martín una charla sobre el retablo mayor y el recién restaurado de la Virgen del Rosa-

rio. «Pensamos que es interesante que los vecinos conozcan el patrimonio que tenemos en Entrena», opina el alcalde.

### PARA HOY SÁBADO

Hoy sábado se celebra el II Concurso de Pintura Rápida de Entrena, cuyas obras se expondrán del 12 al 18 de noviembre. «El año pasado nos quedamos asombrados con la participación y el jurado también se llevó una sorpresa gratificante por la calidad», recuerda Esteban Pérez.

Y por un precio de 1,5 euros se ofrece un pincho y un vino, un corto de cerveza o un mosto en los bares de Entrena participantes en el VI Concurso de Entrepinchos, en el que compiten por elaborar y ofrecer la mejor tapa. «Todos los bares preparan pinchos, tiene muy buena aceptación y es una forma de dar valor a nuestra gastronomía», asegura el alcalde de Entrena.