

**D**ONOSTIA será sede un año más «de la Feria del Cava más importante del Estado», aseguró Paco González, miembro del Consejo Regulador de Vinos Espumosos. Cuando la feria alcanza su sexta edición, los organismos más importantes del cava han decidido dar un nuevo impulso a la feria que este año hermanará a la gastronomía guipuzcoana con el vino espumoso catalán.



De izquierda a derecha, Mauri Urrutikoetxea, Paco González, Gregorio Ordóñez y Juanjo Martínez en la presentación. (Foto Pemán).

Comienza el jueves en los bajos del Ayuntamiento

## Donostia y el cava se unen en la feria más importante del mundo

Eduardo Iribarren

«La Feria del Cava de Donostia es la feria cavista más importante del mundo» señaló Gregorio Ordóñez en la presentación de la sexta edición llevada a cabo en el Txoko del Gourmet (Casa Armendariz). Del 2 al 5 de noviembre, los bajos del Ayuntamiento donostiarra se convertirán en el lugar donde todos los amantes de las bebidas espumosas y público en general podrán degustar los colores, aromas, sabores y catas del cava.

Con el objetivo de potenciar un año más la feria, en esta VI edición la Unión Empresarial del Cava ha tomado suya la responsabilidad del certamen, junto con la Cofradía de los Vinos del Cava y el Consejo regulador de los Vinos Espumosos. De este modo, la feria de este año no se limitará a los puestos de exposición, sino que se han previsto actividades paralelas y

un hermanamiento entre el cava y la gastronomía guipuzcoana.

La feria se inaugurará el próximo jueves a las siete de la tarde. 23 cavistas, entre los que se encuentran las bodegas punteras del sector, expondrán sus espumosos con la intención de «extender la cultura cavista entre nosotros», apuntó Juanjo Martínez, responsable del Departamento de Ferias del CAT.

La exposición estará abierta de cinco de la tarde a nueve y media de la noche, y el sábado y el domingo se podrá visitar por la mañana de once a dos. La entrada cuesta 500 pesetas con derecho a una copa grabada con el emblema de la feria y cuatro tickets para otras tantas degustaciones. Asimismo y como todos los años, los estudiantes de la Escuela de Cocina de Donostia estarán presentes con el buffette que

acompañará a las copas de cava.

El Consejo Regulador de Vinos Espumosos ha elaborado un vídeo que será proyectado en la sala de exposición del cava y en el que se explican los procesos de elaboración y consumición del cava. Este vídeo hará su presentación oficial en la Feria de donostia.

Con motivo del hermanamiento entre el cava y la gastronomía guipuzcoana, se ha organizado una mesa redonda en la que tomarán parte expertos cavistas, gastronomos y críticos culinarios con el objetivo de acercar la bebida a la cocina guipuzcoana. A falta de confirmación, los ases de la cocina guipuzcoana (Arzac, Subijana, Castillo...) tomarán parte en ella.

### Diez millones de botellas

Paco González, miembro del Consejo Regulador, re-

saltó la gran importancia que tiene la CAV para los cosecheros de cava, «al ser la comunidad que proporciona más cava consume. En concreto, de los 100 millones de botellas que se consumen en el Estado, 10 millones van a parar a esta tierra».

En los últimos datos de ventas que mostró González, se observa que las exportaciones alcanzan los 48 millones de botellas al año, de las que casi la mitad van a parar a los EEUU.

La entrada del Estado en la CEE obligó al cambio de la denominación del vino espumoso catalán. El nombre de cava sustituyó al de champenoise, a partir del cual se plantearon las primeras comparaciones. Según González, «la diferencia estriba en la fama y promoción que tiene el espumoso francés puesto que en la relación precio-calidad el cava es superior».

### MERCADO SEMANAL

Adelantado por la festividad de Todos los Santos

## Las flores se adueñaron del mercado de Ordizia

Ana

El habitual mercado semanal de Ordizia se celebró ayer martes adelantado un día a causa de la festividad de hoy, día de Todos los Santos. Como sucedió la semana pasada las flores fueron las dueñas del mercado. Los precios de los centros y ramos no variaron respecto de la semana pasada. Los centros se vendieron así a distintos precios, según la composición de las flores, entre las 500 y 5.000 pesetas. El centro de claveles costaba aproximadamente unas 2.500 pesetas y el de rosas 5.000. Los ramos oscilaron entre las 500 y 3.000 pesetas. La docena de claveles, entre 500 y 1.000; entre 1.000 y 2.000 la de gladiolos y entre 2.500 y 3.000 la de rosas. Se vendieron además otros tipos de variedades de flores, aunque estas fueron las más comunes.

Al margen de esto fueron pocas las novedades entre los demás productos. La asistencia y venta de especies animales fue muy pobre. Por ejemplo, no se vendieron más que cinco corderos a un precio que osciló entre las 650 y 675 pesetas el kilo. Poca diferencia respecto a la semana pasada en el precio, que anduvo entre las 665 y 680 pesetas el kilo. Se vendieron además un cabrito, a 600 y dos sacos de conejo, uno de ellos a 290 y el otro a 300 pesetas el kilo. Repitieron de nuevo las palomas y las becadas. Las primeras a 700 pesetas la unidad y las segundas, muy caras aún, a 1.800. Entre las variedades micológicas tan sólo tuvimos hongos, unos 30 kilos, a 3.000 pesetas el kilo y unos pocos niscalos a 700.

La baja del precio de las alubias fue el hecho más significativo entre los productos de nuestras huertas. Bajaron de 500-600 a 480-500 pesetas el kilo. Bajaron también la castaña, de 150-175 a 125-175, la vaina, de 300 a 250-300 y el tomate, de 150-200 a 100-175 pesetas el kilo. Entre los productos de fuera fue también destaca-

ble el abaratamiento de la naranja y de la mandarina.

La naranja bajó de 80-130 a 65-125 y la mandarina, subió por un lado y bajó por otro, pasando de 100-125 a 85-135.

### Productos del país:

Perretxikus: hongos, 3.000; niscalos, 600. Especies animales: cordero, 650-675; cabrito, 625; conejo, 290-300. Caza: paloma, 700; becada, 1.800. Quesos: de vaca, 700-750; de oveja, 1.300-1.400; de mezcla, 850-1.100. Huevos: de caserío, 165-175; de granja, de tercera 115-120, de segunda 140, de primera 150, extra 160, super 175. Frutas, legumbres y hortalizas: escarola, 50; acelga, 35-40; nispero, 175; ajo, 25-30; alubia, 480-500; avellana, 300-400; berza, 75-100; cebolla, 50; espinaca, 50-70; abatxiki, 140-200; lechuga, 50-80; manzana, 100-250; patata, 40-70; puerro, 100-150; tomate, 175; vaina, 250-300; zanahoria, 80; alubia blanca, 300-400; pimiento verde, 150-200; pimiento rojo, 75-150; guindilla, 125-200; endrinas, 500-600; coliflor, 50-100; castaña, 125-175; higos, 100-150; nueces, 400-500.

### Productos de fuera:

Ajo, 20-25; calabacín, 100-120; kiwi, 50-60; limón, 100-125; manzana, 65-125; melocotón, 120-180; melón, 75-85; naranja, 65-125; patata, 32; pera, 70-120; plátano, 140-190; puerro, 140; uva negra, 120-150; uva moscatel, 150-195; mandarina, 85-135; pimiento de bola, 55-75; pimiento picuillo, 60; pimiento picazo, 65; coliflor, 110-130.

### Pescados: Anchoilla,

900; bacalao de corte, 1.100; bonito, 900; carioquilla, 950-1.200; txitxarro, 600; chipirón, 860; gallo, 930; languadito, 1.350; mediana, 1.750; mejillón, 220; perla, 500; sapito, 960; sardina, 460; merluze, 2.500; anchoa, 660; pescadilla, 1.480; libita, 630; filete de bacalao, 1.070; perla, 720; trucha, 650.

## RECOGIDA DE MUEBLES Y ENSERES

Se recuerda al vecindario en general que la recogida de muebles y enseres domésticos tiene lugar los jueves de cada semana (excepto festivos, en cuyo caso se recogerá los viernes), previa llamada telefónica al 622855.

## CONSTRUCCIONES Y CONTRATAS, S. A.

SERVICIO MUNICIPAL DE LIMPIEZA. IRUN



STADIUM DE BERAZUBI  
**TOLOSA**  
KIROL MEDIKUNTZA  
MEDICINA DEL DEPORTE

Dr. Iñaki Arratibel Imaz

Horario: 9-13 y 15,30-19,30

• Pruebas de esfuerzo y reconocimientos deportivos  
Apartado 233 Tfno. 67 24 59 20100 TOLOSA



Denostiako Udala  
Ayuntamiento de San Sebastián

ERDI MAILAKO TEKNIKARI BAT, PARKE ETA LORATEGI ZERBITZURA ERATZEKIA, KONTRATATZEKO MEREZIMENDU LEHIAKETARA DEIALDIA

CONVOCATORIA DE CONCURSO DE MÉRITOS PARA LA CONTRATACION DE UN TÉCNICO MEDIO, ADSCRITO AL SERVICIO DE PARQUES Y JARDINES

Urriaren 29an, igandea, agunkari honetan argitaratu den deialdiari buruz, interesatu guztiei jakitera ematen zaie, S.ª Oinarrizko zuzazten den dokumentazioa eta instantziak aurkezteko epea azararen 4ko 13 ordutan amaitzen dela.

En relación con dicha convocatoria, publicada en este diario el domingo, 29 de octubre, se advierte a los interesados que el plazo de presentación de instancias y de la documentación detallada en la Base 3.ª finaliza a las 13 horas del próximo día 4 de noviembre. El lugar de presentación es el Registro General del Ayuntamiento.

Donostia, 1989ko urriaren 30 PERTSONALEKO BURUA

San Sebastián, 30 octubre 1989 LA JEF. DE PERSONAL