

San Martín azoka gozoa

Gran asistencia. Numerosa población se animó a acudir a las calles del centro de la villa para disfrutar de los sabores, olores y sonidos tradicionales de la fiesta local

AINHOA LASUEN



▼ Ambiente.

Las trikitilaris tocan mientras se visitan los puestos de la plaza.

► **Todas las edades.** La población infantil pudo disfrutar de diversos juegos e incluso triturar sus manzanas para elaborar sidra.

◀ Sabores y olores diversos.

Durante toda la mañana se contó con talos y pinchos de costilla en la plaza



Bien rica que supo ayer la feria de San Martín. San Martín gozoa! Las ganas de volver a probar los diferentes sabores, olores, sonidos y ambiente de la tradicional feria local ayudaron a que casi toda la población ermuarra saliera ayer a la calle para disfrutar de una jornada festiva, cargada de gusto y ambiente euskaldun. Hubo muchísimo público, que se repartió por el centro del municipio, en una zona más amplia que en anteriores ediciones.

Tras la suspensión obligatoria de esta fiesta local el año pasado, debido a las restricciones del Covid-19, las 200 personas que colaboran en su organización con la asociación local en favor del euskera, Euskal Birusa, se volcaron ayer para que todo fuera lo más seguro y alegre posible. En esta alegría también colaboraron

los dulzaineros, el grupo Itsasi de 'joaldunak' de Azpeitia y las incansables trikitilaris de la Escuela de Música local, que hicieron la mañana más agradable a las personas que visitaron los 48 puestos repartidos por toda la zona centro del municipio.

Estrenos

Entre los puestos de centros educativos locales y productores de Ermua y alrededores, se podían ver este año algunos estrenos, como el de la tienda local de productos de 'Km.0', ZukAldatu, o con los artesanos locales, entre otros, el puesto del fotógrafo ermuarra Klemen Corredera que se estrenó sacando fotografías que se revelaban a la antigua usanza, en el mismo puesto instalado en los pórticos de la plaza.

Durante la mañana también se pudo disfrutar con el reto de adi-

vinar el peso de la calabaza que exhibía la organización junto a la txozna, o con los bailes del grupo local Txindurri, que también se desarrollaron en la plaza.

El puesto de talos y el de los pinchos de costilla permitieron a la población que se reunió ayer para la feria, hacer boca para las alubias que se organizaron posteriormente en los txokos, restaurantes y hogares ermuarras.

La población infantil pudo disfrutar con los habituales juegos de Kulki, en la plaza San Martín y los más aficionados al deporte rural se acercaron a la plaza 8 de marzo para disfrutar de la exhibición que se ofreció al mediodía en este lugar, que habitualmente ocupaban los animales domésticos en anteriores ediciones.

Este año, tampoco faltaron los bueyes que se instalaron, como no, en Probaleku, recordando

Premios

-Frutas y hortalizas:

1º. María Pilar Mallabia (Caserio Agarre, Mallabia); 2º. José Antonio Fernández (caserío Buenos Aires).

-Queso:

1º. Patxi Bascaran (Santa María, Markina); 2º. Eñaut Gallas-tegi (Onandia, Mallabia).

-Pan:

1º. Xiber Uriarte (Zeanuri).

-Miel:

De brezo. 1º. Igor Merino (Barrakaldo); Milflores. 1º. Llona (Zornotza).

-Sidra:

1º. Unai Bilbao (Zornotza).

-Txakoli:

1º. José Antonio Bilbao (Axpe).

-Mención especial:

Arantza Zubia (Agarre, Mallabia).

el lugar preferente que ocupaban antaño en esa zona de la villa.

Ya por la tarde, la población que se acercó al centro de la localidad, pudo disfrutar de música y baile con la romería de Luhartz, la kalejira de los dulzaineros y el baile de la era o Larraindantza, al que no faltó la población incondicional, para poner punto final a las actividades de la programación de este día tan especial para la población local.

Esta feria, que se organiza desde 1990 en Ermua, comenzó entonces con la instalación de varias mesas con productos de la zona, para fomentar el uso del euskera en las calles del municipio. Con el paso de los años se ha transformado en una fiesta local y una cita indispensable para la población de cualquier edad del municipio y alrededores.