

LLEGA LA XII FERIA DEL ACEITE DE OLIVA DE RIOJA ALAVESA

La cita es el sábado a la tarde en Oion y el domingo a la mañana, en Moreda ●
Catas, feria de productos y visita a trujales ensalzarán el oro líquido de la zona

◊ **Araceli Oiarzabal**
NTM

OION — Rioja Alavesa no solo puede presumir de grandes vinos, sino también de disponer de algunos de los olivos más añejos del Estado. Un cultivo por el que se esta apostando con fuerza, en los últimos años, como demuestra la, cada vez, mayor calidad de los aceites que se elaboran. Quien quiera comprobarlo no tiene más que acercarse este fin de semana a la comarca porque —tanto la localidad de Oion, en la tarde del sábado 15, como la de Moreda, la mañana del domingo 16— estarán presentando en sociedad la nueva añada, mediante la celebración de la XII FERIA del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa.

El pistoletazo de salida lo dará la Almazara de Oion (carretera de Laguardia 6-8) con su apertura para venta de aceite, a las 17.00 horas; mientras en la sala polivalente de la Plaza de la Concepción, APRORA (la Asociación para la Promoción del Olivo y del Aceite de Rioja Alavesa) lleva a cabo una cata, para la que hay que inscribirse cuanto antes en las oficinas municipales (2 euros), porque las plazas son limitadas.

En donde no habrá problemas de aforo será, a partir de las 19.00 horas, en la Plaza Mayor, donde habrá degustación de pringada (aceite sobre tostas de pan), animada por una charanga. De igual forma, a partir de las 20.00 horas, podrá disfrutarse de pintxos elaborados con el oro líquido de Rioja Alavesa en los



Visitantes en el trujal de Moreda. Foto: Cedida

bares que están participando en el concurso de esta edición. Esta primera jornada, como acostumbra en Oion, se cerrará con un toro de fuego a las 21.30 horas.

MERCADO El relevo lo tomará Moreda, a primera hora de la mañana del domingo, con la apertura de una feria de productos, en cuyo transcurso se irán sucediendo visitas a su trujal "La

Equidad", nuevas pringadas de aceite de oliva virgen extra y degustaciones de pintxos, talos o champiñones elaborados por los bares con el protagonista de la jornada.

En la misma feria podrán adquirirse tickets para el sorteo de aceite que se llevará a cabo a las 14.00 horas. Antes, a las 11.30 horas tendrá lugar la presentación oficial del aceite 2025, del que se han elabora-

do 140.000 litros, fruto de las 750 toneladas de aceitunas de la variedad autóctona *arróniz* recogidas; se entregarán los premios honoríficos.

La jornada también contará, al mediodía, con un laboratorio del gusto y cata maridaje a cargo de Slow Food y APRORA, y animación a cargo de una charanga. La fiesta, a partir de las 15.00 horas, continuará con música en los bares. ●

Encuentro de coches clásicos el sábado a la mañana

Los vehículos participantes se exhibirán a partir de las 13.00 horas en la calle de la ikastola

OION — Las personas amantes de los coches clásicos tienen también este sábado en Oion una cita ineludible. Y es que, a partir de las 10.00 horas, llegará al parking de las piscinas un encuentro de este tipo de utilitarios, que llevarán a cabo una ruta tranquila por las carreteras más emblemáticas de la zona, disfrutando del paisaje y del sonido de los motores.

Una hora después llegará una parada para almorzar en el restaurante Gaztetxe, "con un buen aparcamiento en su parte trasera", han matizado desde Rioja Alavesa Club Classic organizadores del evento.

EXPOSICIÓN Después proseguirán ruta hasta las 13.00 horas, cuando aparcarán en la calle de la ikastola para que la población pueda disfrutar de estos coches.

El encuentro se sellará en torno a una comida en el restaurante Avenida 38, a las 14.30 horas, "donde podremos hablar sobre coches y futuras rutas", han apuntado desde la organización, que insta a confirmar asistencia "cuanto antes" porque el ágape está limitado a 25 personas.

El precio para socios del club es de 25 euros o gratis si solo se va a almorzar. El resto deberá abonar 28 o 3 euros, en función de si se escoge o no opción de comida. En cualquier caso, se pedirá el justificante de pago antes de iniciar la ruta. —A.O./NTM

Amurrio abre preinscripción al servicio de ludoteca dinamizada

Corresponde al turno de abril a junio, va dirigida a niños y niñas de 3 a 10 años, y cuesta 52 euros por menor

AMURRIO — El Ayuntamiento de Amurrio ha abierto este lunes el periodo de preinscripción al tercer turno de la ludoteca dinamizada, que se desarrollará entre el 1 de abril y el 30 de junio. Se trata del programa de juegos, talleres y otras actividades que organizan las monitoras del espacio infantil de la Plaza Armurulanda, a fin de ofrecer a niños y niñas de entre 3 y 10 años una alternativa de ocio educativo en euskera, divididas por franja de edad y jornada.

En concreto, los lunes se atiende a niñas y niños de 9 a 10 años; los

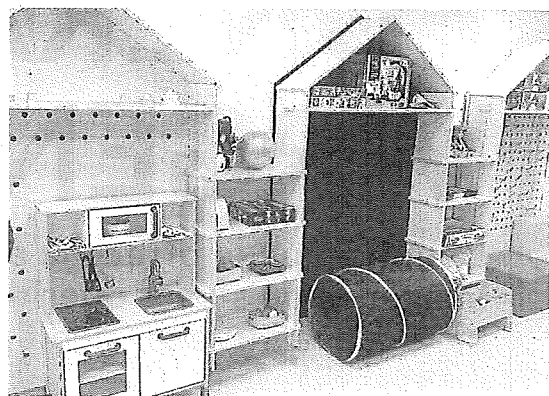
martes, a las y los de 6 a 8 años; y los miércoles, a menores de 3 a 5 años. Todos los turnos tienen lugar de 17.00 a 19.30 horas y las plazas son limitadas (24 por franja de edad, que no superará nunca la ratio de 12 menores por monitora), teniendo prioridad las personas empadronadas. El resto podrá acceder al servicio en caso de quedar alguna plaza vacante.

Las preinscripciones se pueden formalizar hasta el 15 de marzo. El precio es de 52 euros, y podrá estar sujeto a una bonificación posterior de acuerdo a la Ordenanza fiscal que

regula la tasa por la prestación del servicio de ludoteca.

La lista de personas admitidas se conocerá el 17 de marzo, y la inscripción definitiva será del 18 al 22 de marzo, con inscripción presencial en la ludoteca mediante el formulario correspondiente, y adjuntando el justificante de pago que se podrá realizar en el cajero del Ayuntamiento, o mediante transferencia bancaria indicando nombre y apellido del niño o de la niña.

USO LIBRE Con todo, esta ludoteca municipal también dispone de la modalidad de uso libre, que consiste en la utilización del equipamiento por parte de niños y niñas de entre 0 y 7 años (siempre con el acompa-



Interior ludoteca municipal de Amurrio. Foto: A.O.

ñamiento de una persona adulta responsable del menor o la menor), los jueves, viernes y sábados, hasta junio, y de 17.00 a 19.30 horas. En este caso el precio es de 15 euros la

totalidad del curso y el aforo está limitado a 40 personas, incluidas las personas adultas acompañantes. Para este servicio la inscripción está abierta todo el curso. —A.O./NTM