



Sigues local, menjant local

Amb el pas dels anys la distància entre productors i consumidors s'ha anat fent més gran. Aquesta manca de contacte ens ha empobrit a tots. Els productors deixen de conèixer els gustos dels consumidors i aquests deixen de conèixer els productes, les seves qualitats. Per aquest motiu Slow Food va crear fa uns anys una xarxa internacional de mercats anomenada *Mercats de la Terra*.

Text: Valentí Montgay. Fotos: Sheyla Butsems.



Aquests mercats són molt més que els mercats artesans que trobem a casa nostra, on es venen mels de dubtosa procedència, formatges de cabra elaborats amb llet comprada a qualsevol ramader, o quatre dolços, que amb la praula "artesans" sembla que sigui garantia de trobar un producte de qualitat.

Mercats de la Terra és una xarxa de mercats de productors on aquests venen directament els seus productes, amb l'objectiu d'escurçar la distància entre la terra i el plat i de pas es crea una oportunitat per al desenvolupament de l'economia local, ja que els productes no poden haver-se produït a més de 40 quilòmetres de distància. Tot i amb això a més de productes cultivats, els productors poden vendre animals de races autòctones, productes silvestres recollits del seu entorn, o fins i tot transformats per ells mateixos.

Els productors es comprometen a respectar els principis del *Bo, net i just* alhora d'obtenir els productes, ja que aquests segueixen processos productius naturals, respectuosos amb el mediambient. Aquestes produccions són de temporada i respecten la natura amb els seus ritmes.

Els preus són justos perquè respecten una correcta remuneració del treball de qui els produeix, així com





un tractament just cap al consumidor, ja que aquest es beneficia en veure eliminats els costos dels intermediaris. En materialitzar-se l'encontre entre els productors i consumidor, els primers adquireixen una millor capacitat comercial dels seus productes i els segons, els consumidors es converteixen en co-productors, ja que acudeixen al mercat amb la voluntat de conèixer les característiques dels productes de la mà de qui millor ho pot explicar, el productor. Els productes a més d'estar degudament etiquetats, disposen de fulls informatius on es descriuen els productes i el seu procés productiu.

En l'actualitat la xarxa de mercats està present a ciutats com Tel Aviv (Israel), Beirut i Saida (Líban), Bucarest (Romania) o a ciutats italianes com Bolonya, Cairo Montonotte, Montevarchi, San Daniele del Friuli i San Miniato. Els interessats poden trobar més informació en la web www.earthmarkets.net +

