

## **Diez razones para consumir productos de cercanía**

**Actualmente hay muchos alimentos en los supermercados que provienen de lejos y que, a pesar de ello, no los venden como productos frescos. Y lo mismo ocurre con todos los productos catalogados como de "kilómetro cero" o de "cadena corta"**

Ante los productos que viajan miles de kilómetros hasta llegar a los hogares está los productos de cercanía, también conocidos como de "kilómetro cero" o de "cadena corta" cuyas ventajas son muchas. Este tipo de producto no es sólo más fresco, sino también más nutritivo, está libre de químicos, entre otras cosas. Los mercados locales se han puesto de moda y mola dejarse ver por ellos, pero detrás de ellos y del consumo de estos productos hay mucho más. Por ese motivo hay diez razones por las que empezar a consumir productos de cercanía.

El consumo de productos de cercanía ayuda a los negocios locales a subsistir. Crea puestos de trabajo en los centros de cultivo y granjas así como en los lugares de procesado, empaquetado y distribución.

Fomenta la economía local. Todo euro gastado en productos locales es una inversión para la economía de la zona, pues se queda en ella, y se puede convertir en nuevos negocios, nuevos puestos de trabajo, etc.

Se genera menos desperdicio de alimentos. Cuanto menos es la cadena de distribución, menos posibilidades hay de que los productos se deterioren en el proceso, se echen a perder y se tengan que tirar.

El producto es más fresco y, por lo tanto, más nutritivo. Las frutas y verduras se acaban de recolectar, los pescados de arrastrar, etc. La cercanía permite reducir el tiempo de desplazamiento del centro de producción al de venta, donde los alimentos llegan en un estado óptimo.

Conlleva menos tiempo de desplazamiento. Cuando el producto local se vende en la zona se evita el consumo de combustibles contaminantes del medio ambiente. Es un gesto que no sólo ahorra tiempo sino que es respetuoso con el planeta.

La variedad de producto puede que sea más reducida, limitada por el clima y las condiciones del suelo, pero permite acceder y probar alimentos nuevos que no llegan a las grandes superficies.

Es un imán para los curiosos y turistas, que consideran los mercados locales como una atracción. Las áreas de producción de alimentos se convierten en destinos turísticos y llevan dinero a la zona. El agroturismo se convierte en motor de la economía local.

Favorece a la reserva genética y al suelo. La comida local fomenta la diversificación de la agricultura local que conserva la diversidad genética y reduce la dependencia de los monocultivos (cultivos únicos que crecen en una amplia zona en detrimento de los suelos).

Los campos y espacios de cultivo bien explotados y en funcionamiento alejan el desarrollo urbanístico de la zona. La demanda de producto local contribuye a mantener las zonas verdes y el suelo rural como tal, en la mayoría de casos.

Fomenta el concepto de "comunidad" y el sentimiento de pertenencia a la misma. Los consumidores conocen a los agricultores, ganaderos y productores en general de su región y crean lazos entre ellos. Surgen las colmenas que unen personas a través de sus afinidades y se refuerza el sentimiento de pertenencia.

La noticia Diez razones para consumir productos de cercanía fue publicada originalmente en Tendencias

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Gastronomía](#) [Moda](#) [Entretenimiento](#) [Industria Alimentaria](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>