

El Mercado Municipal de Productores de Villa de Vallecas crece, a pesar de la lluvia

Tuvo lugar este sábado, en horario de 10 a 16 horas, y, aun en un día lluvioso, reunió a 29 puestos de productores de proximidad, muchos de ellos cooperativas y sociedades laborales. Como en la primera edición, los vecinos de Vallecas agotaron estos productos de cercanía, provenientes directamente de productores -agricultores y ganaderos-, muchos de ellos de la Comunidad de Madrid

Este pasado sábado tuvo lugar la segunda edición del Mercado Municipal de Productores Villa de Vallecas del Ayuntamiento de Madrid, que se celebra, desde el pasado mes de septiembre, el segundo sábado de cada mes, de 10 a 16 horas, en el espacio ubicado en la Avenida del Ensanche de Vallecas con la calle Cañada del Santísimo, próximo al metro de Las Suertes de Vallecas.

El pasado sábado se dieron cita 29 puestos agroalimentarios, once más que en la primera edición, de camino al objetivo final de 36, que se espera alcanzar ya en la siguiente convocatoria, el próximo 9 de noviembre.

La oferta es amplia: frutas y verduras, panadería y bollería artesana, quesos, bebidas, carne fresca de las ganaderías de Madrid, aceite y derivados, lácteos, huevos y embutidos.

La Federación de Cooperativas y Economía Social de Madrid (FECOMA) es la adjudicataria de este mercado. "En la Comunidad de Madrid tenemos un campo muy rico, variado e importante de productos frescos de pequeños productores que no lo tienen fácil a la hora de colocarlos en los lineales de los supermercados. Una excelente manera de poner remedio a esta situación es a través de los mercados de productores, que los llevan directamente al consumidor de los barrios", explica Vidal García, director general de FECOMA.

La oferta de estos mercados, como el de Vallecas, está basada en la producción ecológica y en un consumo de cercanía, que evita la huella de carbono, puesto que reducen la necesidad de transporte, y además, a muchos consumidores les resultan atractivo. "Desde FECOMA, y concretamente en este caso desde la Unión de Cooperativas Agrarias de Madrid, impulsamos la presencia directa de productores en este mercado, de la economía social, fundamentalmente, pero también de autónomos y PYMES", sigue Vidal García.

El mercado, con solo dos ediciones, se va consolidando en Vallecas. De hecho, y a pesar de la lluvia del sábado, los productores prácticamente agotaron existencias. "A los consumidores cada vez les gusta más comprar a la manera tradicional, es decir, hablando con el productor, pidiéndole información adicional sobre las elaboraciones y características de sus productos", añade el director de FECOMA.

Oscar Romera, coordinador general de Economía, Comercio y Consumo del Ayuntamiento de Madrid,

se acercó este sábado al mercado de Vallecas. "Los mercados de productores, como este de Vallecas, son un punto de encuentro en el que se traen los productos del campo a la ciudad. Un mercado de productores es cercanía. Estrechan la cadena de distribución y conectan directamente al agricultor con los consumidores finales, con un producto de calidad, recién cosechado, que los ciudadanos priman. Además, también se da a conocer, en la ciudad, la utilidad de la Economía Social", señalaba.

Una de las productoras fue Juani S. Nogales, que cuenta con dos explotaciones apícolas, una en Colmenar Viejo y otra en Soto del Real. "Comercializamos dos tipos de miel, clara de Colmenar, de lavanda; y más oscura, de Soto del Real, que es la miel de otoño. Los colmenares están muy cerca uno de otro, pero hay una gran diferencia de color y de sabor", señalaba. Concretamente, la de otoño, ha recibido el segundo premio a la mejor miel de la Comunidad de Madrid. Para Juani, este tipo de iniciativas aporta la cercanía con el público. "Cuando les contamos que la miel es un producto natural y artesano, al 100%, e incluso les invitamos a ver nuestros colmenares y sala de envasado donde la producimos, mucha gente que no la conoce o no la consume, la prueba", afirma la apicultora, que cambió la oficina por el campo.

Montse Díaz, de Aceites Pósito, llevó hasta Vallecas los aceites y derivados de esta almazara con más de 100 de cien años de antigüedad, que hoy cuenta con 260 cooperativistas, en Villarejo de Salvanés. "Buscamos calidad, más que cantidad, prensamos en frío y a baja temperatura. Todo se muele en el día, precisamente buscando calidad, algo que nos ha reportado numerosos premios internacionales", explicaba en Vallecas. Para Montse, es importante que el mercado tenga continuidad y una periodicidad establecida. "La gente se organiza y te compra, si sabe que vas a volver", añadía, al tiempo que subrayaba también la necesidad de promocionar el campo madrileño. "Los consumidores no saben que hay olivos en Madrid. Cuando se enteran, lo valoran mucho", terminaba.

En este sentido, Carlos Serrano, director de UCAM, afirmaba el sábado que la producción agrícola y ganadera de Madrid es una gran desconocida. Este tipo de mercados ayuda a visibilizarla. Además, los vecinos de Madrid, lo agradecen, porque no es como comprar en el lineal de un supermercado. Aquí, puedes hablar con el productor. Además, el beneficio de estos mercados, recalca en las cooperativas y sociedades laborales, en la economía social, donde se reparte de manera equitativa entre los socios.

Este mercado ya se está celebrando con un formato similar el primer y cuarto domingo de cada mes en los madrileños barrios de Planetario y Valdebebas, respectivamente.

Este mercado impulsado por la red de mercados del Ayuntamiento de Madrid es una iniciativa desarrollada y ejecutada conjuntamente entre FECOMA y la Unión de cooperativas agroalimentarias de Madrid (UCAM).

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

Nota de prensa publicada en: [Ensanche de Vallecas](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Turismo](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>