

REPORTATGE

Producte ecològic, proximitat i varietat, apostes del mercat del dissabte

Els petits mercats de proximitat francesos, en què els productors venen directament la seva fruita, verdura, formatge... sense intermediaris, va ser el model que va inspirar el mercat del dissabte que cada setmana s'instal·la a la plaça de la Corona.

Una iniciativa municipal que acaba de complir el primer any de vida i que el passat 17 de febrer va celebrar-ho amb la música en directe del grup vallesà Brass The Gitano Band i l'obsequi de bosses reutilitzables a la clientela.



L'impuls del mercat respon a dos motius: "A Granollers, ciutat de mercats, hi faltava un espai fix destinat a la producció de proximitat i, d'altra banda, ens interessa molt promocionar l'agricultura del municipi a l'entorn de Palou", explica el regidor d'Activitats, Albert Camps. Després d'un primer any de prova, pot dir-se que el mercat s'ha fet un espai entre els productors i la clientela, i que ara s'entra en la fase de "consolidació".

En aquests moments, el conformen una quinzena de parades i 24 productors. Així, hi podem trobar, sobretot, producte fresc: fruita, verdura i hortalisses, que són "el motor del mercat", segons Vicenç Planas, tècnic municipal de Di-

El producte agroecològic representa el 71 % del total: 17 dels 24 projectes són ecològics o estan en procés de ser-ho

namització Agrària, però també: llet, formatge, pollastre, ous, embotit, pa, conserves, mel, oli, planta aromàtica, menjar cuinat... de pagesos i elaboradors de Granollers i la comarca, de comarques veïnes i de més llunyanes.

El darrer concurs d'assignació de noves llicències va incorporar alguns canvis "amb l'objectiu de millorar-ne el funcionament i augmentar la presència de producte agroecològic, que ara representa el 71 % del total", explica el regidor de Serveis, Juan Manuel Segovia. O sigui, 17 dels 24 projectes presents al mercat són de producció ecològica o estan en procés d'obtenir-ne la certificació. "S'aposta pel producte ecològic, la proximitat i la varietat, que són els elements que



Lourdes Busquets, productora

Ven el pollastre ecològic de Can Pep Julià de Palou, un pollastre no medicat, que pastura i que sacrificuen passats tres mesos (el normal és un mes). Gent sensibilitzada en temes de salut és qui més valora el producte, segons la Lourdes. "Qui el prova diu que és molt gustós".



Jordi Matas, pagès

El seu producte estrella és la mongeta del ganxet. A les terres de Blanes, on treballa amb la dona i el fill, conrea tota mena d'hortalisses: pastanaga, enciam, escarola, porro, api, nap... "El mercat funciona, la gent ja hi ve amb el carro". El repte, per ell, és "ajustar el preu del producte ecològic".