

## NOTA DE PRENSA

Tarazona (Zaragoza), 30/06/2017

### **LA POBLACIÓN DE TARAZONA, EN ZARAGOZA, REFLEXIONA SOBRE EL MODELO AGROALIMENTARIO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO**

(Tarazona, 30 de junio de 2017) – El pasado **martes 27 de junio** tuvo lugar en la Sala Multiusos del Centro de Mayores de Tarazona (Zaragoza) la **Charla – Taller + Degusta-Acción “Alimentación y territorio”**. A la actividad acudieron más de 40 vecinos y vecinas de Tarazona interesados en reflexionar y compartir conjuntamente cuestiones relacionadas con el modelo agroalimentario actual.

En la primera parte de la actividad se propuso a las personas asistentes una **dinámica de reflexión** sobre la procedencia de los alimentos y cómo se comercializan y se adquieren en Tarazona. Se destacó cómo los **“alimentos kilométricos”** (los que recorren muchos kilómetros antes de llegar a nuestra mesa) contribuyen al calentamiento global por la emisión de gases en su transporte. Son alimentos que han de cosecharse verdes para que puedan aguantar el transporte y suelen conservarse durante tiempo en cámaras. También se señaló cómo este tipo de productos los encontramos también fuera de temporada y están presentes cada vez en más comercios, aunque son más habituales en las grandes superficies. Como ejemplos se señalaron las judías de Marruecos, los espárragos de Perú o los melones de Brasil. Los participante destacaron cómo la aparición de estos productos a precio muy bajo esconde en muchos casos situaciones de explotación laboral en los países de producción y son una enorme competencia para los productos locales.

Frente a los alimentos kilométricos, se habló de los **“alimentos locales y sostenibles”**. Sobre estos productos, las personas participantes en la dinámica señalaron que son más sanos y de más calidad, son de temporada y están menos tratados. Pese a que son más caros, al ser cercanos, podemos conocer a los productores y se establecen relaciones de confianza. Consumir estos productos ayuda al desarrollo del territorio, genera puestos de trabajo y potencia la economía local. Entre los productos locales y sostenibles de la zona destacaron: la miel de Bulbente, el queso de Trasmoz, el vino de Pagos del Moncayo, carne y embutidos artesanos del Moncayo.... y sobre todo los productos de la huerta.

Otro espacio de reflexión abordó el consumo en las **“grandes superficies o supermercados”**, de los cuales se destacaron como ventajas la comodidad, la enorme variedad de productos, los buenos precios y las facilidades que ofrecen. Frente a esto, se indicó que estos comercios no apoyan a los pequeños productores ni al pequeño comercio, los beneficios están manos de grandes empresas y no ayudan al desarrollo local, generan desconexión entre el consumidor y el productor e incitan, en muchas ocasiones, al consumo de productos que no necesitamos, con lo que se acaba gastando más.

En contraposición apareció el **“pequeño comercio local”**, que ofrece productos más frescos y de kilómetro 0 y que permite al consumidor acceder a productos de la zona, artesanos y de temporada. Los participantes en el taller destacaron el trato cercano, de confianza y cordial y cómo estos comercios apoyan la economía local y el desarrollo rural. Pese a todos estos beneficios, se señaló que cada vez quedan menos comercios de estas características por la competencia que ejercen las grandes superficies.



Tras esta primera parte se pasó a la **DEGUSTA-ACCIÓN**, una degustación de productos locales presentados directamente por sus productores. **Fran Resano** presentó un delicado cardo embotado de su marca de productos ecológicos *Tierra Sano*, cultivados en Cunchillos; **Carlos Sainz** mostró tomate ecológico producido en Tarazona que distribuye en cestas a domicilio junto con otras verduras y hortalizas que cultiva, además de vender en la Muestra agroecológica de Zaragoza; **Oscar Castán**, productor artesanal de queso en El *Acebo del Moncayo*, presentó su queso curado de leche cruda de oveja elaborado en Trasmoz, que se puede encontrar en muchos pequeños comercios de Tarazona y comercios especializados de Zaragoza; y para terminar, se presentó un pan integral de harina ecológica cocido en horno de leña elaborado por la **panadería Carcavilla** de Tarazona, puesto a la venta por la demanda de un grupo de consumidores de Tarazona sensibilizados por una alimentación más saludable.

Estos son **cuatro ejemplos de productos locales y sostenibles que se producen en la comarca de Tarazona y el Moncayo**, productos de gran calidad que asientan población en el territorio y dinamizan la economía de la comarca. Estos proyectos, junto con otros, han sido recogidos en el **diagnóstico de “Iniciativas alimentarias locales y sostenibles en Tarazona y el Moncayo”**, realizado también en el marco de este proyecto, que se presentará próximamente en la comarca.

Esta actividad fue organizada en el marco del proyecto *“Somos lo que comemos: cooperando y transformando nuestra cesta de la compra, nuestra alimentación y territorio”*, ejecutado por CERAI (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional) junto con la Asociación de *Ágora*, y cuyo objetivo es dinamizar, concienciar e implicar a la población de Tarazona y el Moncayo en la mejora de la situación de las poblaciones rurales a través del desarrollo y la puesta en marcha de modelos de consumo consciente y responsable, así como generar los lazos necesarios entre productores/as locales y personas consumidoras para crear mercados de consumo de proximidad. Este proyecto está financiado por la Diputación Provincial de Zaragoza y cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Tarazona.



#### **MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO:**

<https://cerai.org/tag/somos-lo-que-comemos/>

Mónica Herrera

Tel: 652 42 21 96

[monica.herrera@cerai.org](mailto:monica.herrera@cerai.org)