

El mercado agroecológico cumple cinco años con más vendedores que nunca

Los muestra de la plaza de Sinués despacha más de diez toneladas de género cada sábado

Comenzó siendo mensual y con solo seis puestos, pero la fidelidad del público le ha hecho crecer

ZARAGOZA. Borrajas de Movera, acelgas de Pastriz, huevos de Peñaflo, aceitunas de Valdeltormo, azafrán de Blancas, cerezas de Munébrega... Y todas con el sello de producción agroecológica, libre de pesticidas o abonos de síntesis. Todos los sábados la plaza de Sinués de Zaragoza, detrás del Teatro Principal, es el escenario del mercado agroecológico, una cita que ayer cumplió cinco años en su mejor momento: con un público fiel y más puntos de venta que nunca.

Ahora hay 30 productores que venden sus frutos en el mercado, y otros cinco cuyas licencias se están tramitando. Algunos de ellos pueden llevar unos 800 kilos de fruta y verdura, principalmente. En total, todos los sábados se despachan más de 10.000 kilos, según los organizadores. Del campo, directamente al centro de Zaragoza. «Hay agricultores que cuando abren por la mañana tienen 10 o 15 personas esperando para comprar, y la fila no se termina hasta que no se acaba lo que vendem», asegura Chema Alquézar, vicepresidente del Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (Ceraí Aragón). Esta organización es una de las que coorganizan el mercado, junto con la Unión de Agricultores y Ganaderos de Aragón (UAGA-COAG) y el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica (CAAE).

Las cosas han cambiado mucho desde hace cinco años. La primera experiencia piloto fue un mes de agosto cuando se organizó una cata de tomates ecológicos, y varios productores se 'enfrentaron' a la venta directa. Al año siguiente, se montó el mercado con solo seis puestos y una periodicidad mensual, el primer sábado de cada mes. Luego se aumentó a dos, al montar los puestos por los barrios de forma rotatoria el tercer sábado del mes. Ahora, se organiza todas las semanas de forma fija en la plaza de Sinués.

David Olmo, de Ceraí, cree que en este tiempo se ha cumplido el objetivo con el que nació el mercado: «Sacar a la calle la cultura agroecológica, que se conociera y la gente tuviera acceso a estos productos».

Los productores-vendedores proceden, en su mayoría, del valle del Ebro y provincia de Zaragoza (Movera, Pastriz, San Mateo, Perdiguera, Tarazona, Pinsoro,

Caspe, Utebo...), pero también de Huesca, Albero Bajo, Valdeltormo, La Portellada, Torre Del Compte... E, incluso, llegan hasta la plaza de Sinués agricultores ecológicos de Valencia y Murcia que traen cítricos.

Precios competitivos

Chema Alquézar, de Ceraí Aragón, mantiene que los precios del mercado «son competitivos con

los del producto convencional, y algunos hasta más baratos», a pesar de la creencia general de que la agricultura ecológica encarece el producto. En el caso del mercado agroecológico, los precios se ajustan más al vender directamente los productores -saltándose el paso de los distribuidores y de las tiendas-.

Ayer, para celebrar el cumpleaños de la cita, se repartieron bol-

sas reutilizables, hubo degustaciones de productos y varias iniciativas de ocio, entretenimiento y sensibilización para los más pequeños. Además, el Ayuntamiento aprovechó para promocionar el proyecto 'Huertas kilómetro 0', que pretende que en el plazo de tres años Zaragoza tenga 25 explotaciones agroecológicas de nuevos productores.

JAVIER L. VELASCO



Los puestos, ubicados junto al Teatro Principal, tuvieron ayer una gran afluencia de público. JOSÉ MIGUEL MARCO



Fernando Laviña cultiva hortalizas en Perdiguera y las vende en este mercado desde 2009. J. M. MARCO

FERNANDO LAVIÑA | ESTE AGRICULTOR DE PERDIGUERA ES UNO DE LOS PIONEROS

«Los clientes nos dicen que aquí los productos saben como sabían antes»

ZARAGOZA. Fernando Laviña cultiva hortalizas en Perdiguera junto con su hermano Gerardo. Es tierra de secano, pero sacan agua de un pozo subterráneo gracias a un molino de viento. Es uno de los veteranos del mercado agroecológico, ya que lleva desde su primera edición. «El germen fue una degustación de tomates que hicimos. Luego, ya en las primeras ediciones, empezamos viniendo unos seis productores. Desde entonces esto ha crecido mucho, viene mucha gente, una clientela

fija que nos conoce y nos valora», resume Laviña.

Aunque depende de la temporada y de la producción del momento, todos los sábados lleva unas 100 lechugas, tres cajas de acelgas, otras tres de borrajas, 70 kilos de patatas, otros tantos de cebolla... Todo salido de su huerta de dos hectáreas horas antes de llegar a la plaza de Sinués. «Sí, hay veces que se vende todo. Normalmente el producto fresco se suele acabar», confirma. Este productor, que también tiene cultivos

de secano y olivos, cree que el mercado triunfa porque «la gente se da cuenta de la diferencia, prueba las cosas y lo nota». «Los clientes nos dicen que los productos aquí saben como sabían antes», apunta.

Laviña defiende que los precios de esta cita semanal son más que competitivos: «Yo vendo mis cebollas más baratas que cualquier gran superficie, a un euro el kilo», apunta. Además, añade que en las tiendas «los precios oscilan más».

J. L. V. V.