



Las claves del éxito en los Mercados Agroalimentarios

LAS CLAVES DEL ÉXITO EN LOS MERCADOS AGROALIMENTARIOS

[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/autor/diariodegastronomia-com/)) x 18/10/2017

Productores de alimentos convertidos en impulsores, liderar los mercados en colaboración con los ayuntamientos, vincular los mercados con la gastronomía de las localidades, que los encuentros planificados resulten rentables para los productores... son algunas de las claves para garantizar la continuidad de los Mercados Agroalimentarios.

Al menos estas son las principales conclusiones que se han extraído en el primer seminario de análisis del proyecto transfronterizo Hecho en los Pirineos, celebrado ayer lunes en la localidad de Aínsa (Huesca). Este primer encuentro, centrado en los Mercados Agroalimentarios en la calle, ha reunido a ayuntamientos, productores, socios del proyecto y otros actores del sector para debatir sobre los puntos fuertes y puntos débiles de los mercados.

Mercados Agroalimentarios bien gestionados

Tras una primera parte de ponencias en las que se trataron temas como los mercados en Francia; las necesidades de logística y de comunicación que conllevan los mercados en la calle y la comercialización y el contacto con los productores, se pasó a un interesante debate que, según el responsable de programas europeos de la Diputación Provincial de Huesca, Fernando Sánchez, "ha servido para

poner en común las formas de gestionar los mercados en Huesca y Hautes Pyrénées". Para el responsable de proyectos europeos, "los mercados tienen que ser rentables a medio plazo y, por eso, a nivel político debemos apostar por colaborar con los ayuntamientos".

Por su parte Pedro Salas, director del proyecto HP-HP, afirmaba en su intervención que "el proyecto ha ido más allá de lo que pretendíamos". El director de HP-HP explicó que se ha trabajado en el seminario para ver "cómo usar toda esa energía creada para que los mercados sigan una vez finalice el proyecto europeo". Para ello hay dos claves. La principal, para Salas, es que "los productores deben convertirse en los impulsores y liderar los mercados en colaboración con los ayuntamientos" y la segunda es que deben ser encuentros rentables para los productores. Para ello es muy recomendable que se aprenda de la larga tradición ferial que existe en la provincia.

El grupo de trabajo estimó también conveniente resaltar que "es necesario vincular los mercados con la gastronomía de las localidades y con eventos gastronómicos de importancia y otras acciones que creen cultura culinaria. Los productores deben aprovechar la oportunidad de los mercados para dirigirse a los restaurantes y tiendas de la zona con sus productos".

Proyecto transfronterizo

El Proyecto Hecho en los Pirineos ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020).

El objetivo es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

RESUMEN



TÍTULO Las claves del éxito en los Mercados Agroalimentarios

DESCRIPCIÓN Productores de alimentos convertidos en impulsores, colaboración con los ayuntamientos, vincular los mercados con la gastronomía de las localidades, que los encuentros planificados resulten rentables...

AUTOR Diario de Gastronomía

[ARTÍCULO ANTERIOR \(HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/ENSALADA-REMOLACHA-ZANAHORIA-VINAGRETA-NARANJA-TETE-MOINE/\)](http://diariodegastronomia.com/ensalada-remolacha-zanahoria-vinagreta-naranja-tete-moine/)

ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, VINAGRETA DE NARANJA Y TÊTE DE MOINE (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/ENSALADA-REMOLACHA-ZANAHORIA-VINAGRETA-NARANJA-TETE-MOINE/)

[ARTÍCULO SIGUIENTE \(HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/NUEVA-EDICION-LA-SECCION-CINEVINO-LA-SEMINCI/\)](http://diariodegastronomia.com/nueva-edicion-la-seccion-cinevino-la-seminci/)

NUEVA EDICIÓN DE LA SECCIÓN CINE&VINO EN LA SEMINCI (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/NUEVA-EDICION-LA-SECCION-CINEVINO-LA-SEMINCI/)

ARTÍCULOS RELACIONADOS