

# Productores ecológicos se alían en un obrador comunitario en Mercaolid

El proyecto permitirá compartir gastos y unir esfuerzos para incrementar las ventas del mercado de proximidad

:: VÍCTOR M. VELA

**VALLADOLID.** Hay hortelanos, panaderos, criadores de caracoles, productores de manzanas, transformadores de lácteos de oveja y vacuno, carniceros, elaboradores de plantas aromáticas y especias, de frutas desecadas y repostería árabe. Son pequeños productores locales, con el sello ecológico y de consumo de proximidad, que se han aliado para sacar adelante una iniciativa que acaba de recibir una subvención de la Fundación Daniel y Nina Carasso (135.000 euros) para financiar proyectos de alimentación sostenible. En este caso, para poner en marcha un obrador comunitario que, en una nave de Mercaolid, el principal mercado distribuidor de Castilla y León, servirá para «profesionalizar» la labor de estos pequeños productores y conseguir, en un espacio que les permita compartir gastos, incrementar sus ventas y, llegado el caso, crear una marca común de productos ecológicos vallisoletanos.

La iniciativa nace de la mano de Vallaecolid, una asociación de productores, elaboradores y tiendas ecológicas creada al amparo de la Estrategia Alimentaria que el Ayuntamiento, la Universidad y la Fundación Entretantos crearon en 2016. «Ese documento consensuado define líneas de actuaciones y medidas para llevar a cabo un sistema alimentario sostenible y autosuficiente en la ciudad, basado en la soberanía alimentaria. La idea es proveerse de productos de proximidad, de tem-



Mercado ecológico en la plaza de España. :: G. VILLAMIL

porada, sin necesidad de depender de otros mercados», asegura Olga Rada, de la fundación Entretantos. O sea, si hay espárragos de Tudela, no consumir los llegados de Filipinas. Si hay tomates en la provincia, no recurrir a los que proceden del otro lado del océano.

Una de las primeras acciones impulsadas desde la Estrategia Alimentaria fue la creación del ecomercado de la plaza de España, que una vez al mes reúne a treinta operadores vallisoletanos, agrupados en esa asociación llamada Vallaecolid. En febrero de 2019, el colectivo se propuso dar un paso más. «La mayor parte son pequeños agricultores y productores, que trabajan con recursos limitados y que, posiblemente, no pueden llegar a más clientela por falta de medios», asegura Rada. De ahí la idea de crear un obrador comunitario y un centro compartido de distribución (que les permita

no solo vender al público, sino también, en el medio plazo, suministrar a grandes consumidores, como comedores, empresas de catering...).

Para llevar a cabo el obrador (en el que ya se han integrado nueve

**La Fundación Daniel y Nina Carasso financia el proyecto, pionero en Castilla y León**

## AUTOABASTECIMIENTO

► **Productos de proximidad.** La Estrategia Alimentaria de Valladolid, documento elaborado por el Ayuntamiento, la Universidad y la fundación Entretantos, concluye que «con el consumo alimentario vigente, el potencial de autoabastecimiento de la ciudad es de, aproximadamente, el 8%». En su mayor parte, estos productos de cercanía son hortalizas, algunas frutas, pan, huevos, quesos...

► **El objetivo** del obrador comunitario es crear un espacio compartido que permita transformar la materia prima vallisoletana en productos diversificados para el consumo: salsas de tomate, embotados de hortalizas y verduras...

► **Mercaolid** se ha comprometido con el proyecto de la fundación Entretantos y ha facilitado la ocupación de una nave de 280 metros cuadrados en sus instalaciones.

de esos treinta operadores del ecomercado) cuentan con el respaldo de Mercaolid, que ha facilitado 50.000 euros para el arreglo de una nave de 280 metros cuadrados (antes estuvo ocupada por una factoría de pescado) para albergar el proyecto. «La idea es crear un espacio común en el que trabajen varios productores. Así, se comparten gastos, materiales, materias primas, etiquetado. Incluso se puede crear una marca común», cuenta Rada, quien subraya que este centro compartido permitirá también mejorar «criterios sanitarios». «Algunos de los operadores trabajan desde un punto de vista casi artesanal. Producen casi solo para sus amigos, a título de ocio. Quieren dar el paso a la profesionalización, pero si no comparten gastos, es muy difícil que logren la viabilidad económica. Este proyecto les ayudará a conseguirlo», añade.

## Transformación de productos

El obrador –que cuenta con el apoyo de la fundación Intras– permitirá disponer de maquinaria para favorecer la transformación de sus productos, y preparar también «salsa de tomate, pimientos asados, embotados de alcachofas, pan sin gluten o empanadas de verduras» a partir de productos cultivados en Valladolid y su provincia. «Habrás así una línea de productos ecológicos y otra de proximidad. Y nos gustaría que el obrador obtenga la acreditación de productos sin gluten». Desde la fundación Entretantos defienden que se trata de una experiencia pionera en Castilla y León y muy poco explorada en el conjunto del país. Ese es precisamente el valor detectado por la Fundación Daniel y Nina Carasso para otorgarles la subvención que les permitirá desarrollar el proyecto, que se encuentra en fase de diseño del espacio y del plan de viabilidad económica.

«Cada vez hay más demanda y sensibilidad con este tipo de productos. El cambio climático no espera y ser autosuficiente con la comida será una virtud en el futuro. ¿Por qué tenemos que comer naranjas de Sudáfrica en verano, cuando hay tantas frutas de temporada?», se pregunta Rada.

## Aenor certificó 1.087 centros de trabajo por su alta calidad

:: EL NORTE

**VALLADOLID.** Aenor certificó en 2018 casi 4.000 centros de trabajo en Castilla y León –de ellos, 1.087 son de Valladolid– y supone un 49% más que en 2013 (a un ritmo del 10% anual), año en el que la comunidad y el conjunto de España empezaba a salir del peor escenario de la crisis económica y las empresas habían preferido aparcar las auditorías que les permiten obtener ciertos certificados de calidad, como los de seguridad y salud laboral (ISO 45001 y OHSAS 18001), con 335 en 2018; cumplimiento de las necesidades de los clientes (ISO 9001), con 1.524 el pasado año, y sistemas de gestión ambiental y socialmente responsa-

bles (ISO 14001), con 630, entre otros. Valladolid fue al provincia con mayor número de estos reconocimientos de calidad; seguida de León (712), Burgos (616), Salamanca (446), Segovia (325), Zamora (229), Palencia (215), finalizando con Soria y Ávila con 195 y 164 centros certificados, respectivamente, informa Ical.

La directora de la Delegación de Aenor en Castilla y León, Inmaculada García, sostuvo que la firma, que da empleo a 15 personas en la comunidad, «certifica y evalúa todo para otorgar normas ISO o las referenciales de empresas privadas».

Además de la agroalimentación, la industria de transformación es otra de los más importantes.

## Requisadas varias botellas de alcohol a tres menores en Halloween

:: EL NORTE

**VALLADOLID.** Agentes de la Policía Municipal de Valladolid requisaron en la tarde-noche del 31 de octubre varias bebidas alcohólicas a tres menores de edad cuando se encontraban en la de la Plaza de Tenerías. Los menores portaban varias botellas de ron y vodka cuando fueron interceptados por una patrulla, a quienes confirmaron que el alcohol se iba a destinar para su consumo. Los agentes las retiraron por prevención y en cumplimiento de la Ordenanza sobre Prevención del Alcoholismo.

**Hambre, emociones y cerebro**

Lunes 4  
38ª entrega  
por solo  
**9,95€**  
+cupón

El Norte de Castilla  
cerca de ti