

SEDEREC y FAO celebran primer aniversario del Mercado de Productores de la CDMX

BOLETÍN 26 AGOSTO 2018







Consolidar y ampliar las cadenas cortas agroalimentarias como punto de encuentro entre personas productoras, transformadoras, comercializadoras y consumidoras, es la premisa del Mercado de

Productores que impulsan la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades (SEDEREC) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Al celebrar el primer aniversario del Mercado en la plaza San Jacinto de San Ángel y en representación de la titular de SEDEREC Evangelina Hernández, el Coordinador de Capacitación Israel Martínez afirmó que todos los esfuerzos están encaminados a construir una política pública para que éstos crezcan y se consoliden.

Acompañado del representante de la FAO en México, Crispim Moreira y del Presidente, del Consejo Ciudadano Luis Wertman, el servidor público anunció la creación de otros dos mercados de productores con reglas de operación propias y con la asistencia técnica de la FAO.

"Se seleccionó a lo mejor, son muchos los logros y éste ya se ha convertido en un proyecto de vida para las personas productoras y esperamos que esta experiencia sirva a otros estados del país para que lo repliquen", e invitó a los asistentes para que el próximo fin de semana acudan a la primera Feria de Mercados Alternativos en el centro de la ciudad.

En su turno el representante de la FAO, Crispim Moreira coincidió en que la Ciudad de México ya es un referente para otras megalópolis del mundo al cambiar la forma de producir, transformar, comercializar y consumir.

El mundo vive una crisis ambiental y por eso hay que hacer una alianza campo-ciudad y apostemos a éste nuevo sistema y modo de desarrollo de mercados ecológicos, justos y solidarios, que garantiza alimentos saludables para las familias capitalinas, agregó.

A su vez, Paloma Rodríguez, transformadora de semillas agradeció a SEDEREC por invitarla a formar parte de este selecto grupo y comentó que el Mercado de Productores es una gran oportunidad de comercialización para dar a conocer su proyecto y los beneficios que aporta el consumo de chía, linaza, quinoa o hemp, que proporcionan ácidos, Omega 3 y 6 y aminoácidos que ayudan a crear proteína al organismo, agregándolas en licuados, ensaladas, yogurth y fruta fresca.

A la ceremonia acudieron representantes de la delegación Álvaro Obregón y de la Asociación de Hoteles de la Ciudad de México.

Hasta las 16 horas los visitantes podrán encontrar carne de conejo, abono orgánico, café, salsas, insectos comestibles, mermeladas, hortalizas, hierbas aromáticas, fruta deshidratada, quesos, huevo y derivados de miel, nopal, amaranto, cacao; plantas medicinales, antojitos mexicanos y flores de ornato.

↪ **Compartir**

