

GASTRONOMÍA



El Mercat de l'Oliver y la filosofía del Slow Food

El uso de productos frescos y de kilómetro cero, es decir, que proceden del comercio local, es uno de los principios básicos de la doctrina gastronómica llamada Slow Food.



Mercat de l'Oliver / Archivo del Mercat de l'Oliver

Maica Rivera

Última actualización: 07-01-2020 | 17:11 H / Creada: 07-01-2020

Una de las actuales reivindicaciones para una vida más saludable, es, sin duda, la vuelta a la alimentación en la que **la calidad de los productos sea algo esencial y prioritario**. Por ello la vuelta al comercio local en todas sus formas, incluyendo la que ofrecen los mercados tradicionales como el **Mercat de l'Oliver**, se convierte en parte fundamental para lograr ese objetivo.

fund by LINICOM

PUBLICIDAD

[* Ver condiciones](#)

Una tendencia mundial

El uso de productos frescos y de kilómetro cero, es decir, que proceden del comercio local, son de los principios básicos de una doctrina gastronómica llamada *Slow Food* o “comida lenta”. La “lentitud” de este movimiento es la contraposición al *fast life*, cuyos ritmos frenéticos han provocado entre otras cosas, que no se aprecie el deleite de ir a comprar aquello que luego se va a degustar. En consecuencia, sus partidarios exaltan la comida casera y el placer de comer despacio frente a la comida industrial en la que no se valora el tiempo del **“ritual” de compra, de elaboración, y de creatividad** de la receta como un proceso que causa bienestar en el ser humano.

La repercusión del *Slow Food* hizo que la FAO –el Organismo de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura– la reconociera como una organización sin ánimo de lucro y colaborara con ella desde 2004. Así se ha convertido en una tendencia internacional que ya cuenta con más de cien mil asociados y está presente en más de 160 países del mundo, entre ellos, Italia, Estados Unidos, Japón y España. Además, el *Slow Food* destaca por impulsar la agricultura sostenible, basada en la pequeña propiedad, así como la defensa de la diversidad culinaria frente a los sabores estandarizados y universales.

Funda para sofá ca
FUNNY



51,99 €

Relájate en t
los sofás de

Estos principios conducen a una gastronomía que se responsabiliza de los hábitos de los consumidores y que cuida los productos en cada preparación, a la vez que ayuda al medio ambiente y a la salud de todos aquellos que eligen este tipo de alimentación.

Un mercado con la esencia del Slow Food

El Mercat de l'Oliver ofrece comprar según la filosofía del *Slow Food*, pues el género de sus puestos es en su mayoría de temporada con la inmejorable calidad que caracteriza al comercio de cercanía. Es por tanto, una manera de formar parte de esta tendencia, ya que supone un impulso a la identidad de una vida sana basada en la producción artesanal. Uno de los valores añadidos de este mercado es que los mismos comerciantes son los que pueden explicar que recogen las frutas y verduras de sus propios cultivos, sin olvidar que también las carnes y pescados han sido seleccionados con el fin de ofrecer siempre el mejor producto, cercano y de calidad.

PUBLICIDAD

En definitiva, **el *Slow Food* recupera el placer del buen comer**, de platos cocinados con tiempo y dedicación que requieren alimentos frescos y saludables, incluyendo de esta forma el acto de comprar en parte de este movimiento. Por ello, mercados con la huella de la tradición, como el Mercat de l'Olivar tienen como uno de sus fines el disfrute de los consumidores al realizar las compras en cualquiera de sus establecimientos.

SE HABLA DE: Gastronomía

te puede interesar

LA RAZÓN.es



El diseño automovilístico es la clave



Invirtiendo €200 en Estas Empresas Podrías Obtener un Segundo TradeFwd

Today top videos...

Pisos en venta con hasta un 30% descuento
Servihabitat



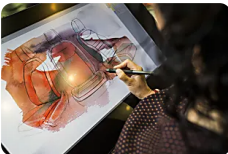
Así han evolucionado los actores de
ENFEMENINO



Adelantate al futuro para ser el experto que



Articulaciones: una solución natural revolucionaria
Laboratorios Cell'innov



Diseñadores con gafas HD
La Razón



La clase media se lanza a la inversión
Mundo Financiero



Después de 'Puñales por la espalda', De Armas repetirá rodaje con Daniel Craig en 'Sin tiempo para morir'.



©2020

Contacto
Equipo

Política de privacidad
Publicidad

Política de Cookies

Descuentos para nuestros lectores en:
Amazon | Nike | Asos | AliExpress