

**URGENTE**

El Reino Unido suma 761 muertes por coronavirus en hospitales,...

GASTRONOMÍA



# Los mercados tradicionales, espacios gastronómicos seguros para una compra saludable

En medio del confinamiento a causa del Estado de Alarma, estos mercados siguen abiertos garantizando la seguridad con las medidas higiénicas y de control que exige la situación.



Última actualización: 03-04-2020 | 16:51 H / Creada: [03-04-2020](#)

Aunque la mayoría de los sectores se han visto perjudicados por la pandemia del COVID-19, servicios esenciales, como el de la alimentación, están a pleno rendimiento. De esa forma, han conseguido que en ningún momento se corra el riesgo de desabastecimiento de productos de primera necesidad. Los trabajadores de este sector —por ese motivo y porque se exponen al virus a diario cuando van a trabajar— se han convertido en héroes, pues han demostrado que están preparados para afrontar esta emergencia sanitaria, así como su capacidad para hacer frente a escenarios inciertos. En el caso de los puestos de los mercados tradicionales, puede palpase la dedicación de sus comerciantes con el fin de seguir ofreciendo género fresco y saludable a sus clientes, incluso en estas condiciones tan adversas.

Por otro lado, en un momento en el que la actividad física ha descendido, **es más necesario que nunca comprar de forma responsable** y de manera que cada artículo de la cesta ayude a proteger nuestra salud, un valor fundamental y garantizado con los productos artesanales y los alimentos de calidad que los puestos de los mercados tradicionales exponen. Por ello, los consumidores valoran positivamente el esfuerzo que supone para estos pequeños comercios abrir en estos momentos de crisis sanitaria y económica.

**El Mercat de l'Oliver, un mercado que sigue abriendo sus puertas de lunes a sábado**

Con la filosofía que caracteriza a este espacio gastronómico —la de ofrecer productos saludables, frescos y de proximidad—, este mercado tradicional permanece abierto en su horario habitual durante el Estado de Alarma. A pesar de que hay puestos que entregan a domicilio y se fomenta que los clientes llamen y hagan sus pedidos para que solo tengan que recogerlos, son conscientes de que algunos consumidores prefieren hacer la compra *in situ*. Por ello, preparan su recinto a través de desinfecciones semanales y con todas las medidas necesarias con el objetivo de que continúe siendo un lugar seguro y que los usuarios se preocupen únicamente por elegir los productos que necesiten.

Aunque algunos puestos no están disponibles, el Mercat de l'Olivera brinda los servicios básicos, por lo que siempre podremos acceder a los artículos de los comercios de alimentos frescos —pescados, carnes, frutas y verduras, charcuterías—, de frutos secos, especias, y las panaderías para seducirnos con sus olores, además de embriagarnos con los sabores de las comidas que preparan para llevar, que ya muchos consumidores lo consideran un recurso imprescindible. También, los espacios dedicados a la prensa y la papelería, al supermercado y, por supuesto, a aquellos que venden alimentos para animales están accesibles al público.

En definitiva, los mercados tradicionales se han convertido en la mejor opción para los consumidores que no quieren descuidar su alimentación, especialmente en un contexto en el que atender la nutrición diaria es esencial para la salud. Mercados, como el Mercat de l'Oliver, son, por tanto, una referencia para adquirir esos alimentos que nos permitirán pasar tiempo elaborando platos exquisitos a la vez que saludables.

**SE HABLA DE:**[Gastronomía](#)[Coronavirus](#)[Alimentación](#)[Salud](#)

©2020

[Contacto](#)  
[Equipo](#)[Política de privacidad](#)  
[Publicidad](#)[Política de Cookies](#)

Descuentos para nuestros lectores en:

[Amazon](#) | [Nike](#) | [Asos](#) | [AliExpress](#)