

URGENTE

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

GASTRONOMÍA



Los mercados tradicionales, un lazo entre generaciones

El encuentro intergeneracional que propician estos espacios gastronómicos no se produce únicamente entre los comerciantes, sino que favorece de igual manera entre sus compradores



Visita de un colegio al Mercat de l'Olivar

Última actualización: 05-03-2020 | 14:00 H / Creada: [05-03-2020](#)

La tradición es algo inherente a los mercados, por lo que la pervivencia de las costumbres del pasado se «siente» en cada uno de sus rincones, pero también en las habituales conversaciones que demuestran el vínculo de confianza que ha forjado el tendero de estos espacios con su cliente y, especialmente, en la ilusión de los nuevos comerciantes que toman el relevo a sus progenitores. Es, además, una manera de dar **confianza y seguridad al consumidor**, pues este es consciente de que le van a ofrecer el mejor producto, con un trato cercano y familiar, algo que se demanda en la actualidad y que ofrecen estos lugares convertidos en iconos de ciudades y pueblos, como por ejemplo, el [Mercat´de l´Olivar](#) en Palma de Mallorca.

El encuentro intergeneracional que propician estos espacios gastronómicos no se produce únicamente entre los comerciantes, sino que se favorece de igual manera entre sus compradores, puesto que cada vez son más los abuelos y las abuelas que llevan a sus nietos a estos sitios para que conozcan el género fresco y sus virtudes. De hecho, la importancia de movimientos internacionales, como el *real food*, ha provocado que colegios e institutos programen visitas a los mercados, con el fin de que sus alumnos aprendan a valorar los alimentos, y el sabor de los productos naturales y artesanos. Así mismo, se potencia el

frutas y verduras en muchas ocasiones son cultivadas por los propietarios de los puestos con técnicas sostenibles, que defienden el comercio de cercanía y la importancia de la cultura culinaria regional.

La gastronomía local pervive en estos espacios gastronómicos

Desde los comienzos de la civilización, las tradiciones con respecto a la elaboración de la comida han tenido un papel fundamental en la gastronomía y aún hoy esa huella del pasado enriquece muchas recetas. La gastronomía es un vestigio vivo que nos habla de la cultura de los pueblos a la que pertenece, así como de

tradicionales, esa cultura local puede conservarse frente al globalismo y la amenaza de desaparición de esta clase de pervivencias y hábitos locales.

La importancia de mantener costumbres en torno a la forma de trabajar con los alimentos y la dedicación y la pasión de los comerciantes en sus elaboraciones es lo que promueven espacios como el Mercat de l'Oliver, una forma tradicional y que sigue la estela histórica de artesanos dedicados al arte culinario **sin olvidar lo mejor del pasado, pero sin negarse a aceptar la innovación**, siempre y cuando no dañe la calidad de su mercancía. En los mercados, por tanto, se respeta la tradición y la gastronomía como una forma de cultura local, encarnada en el consumo de productos oriundos de la localidad, convirtiéndose gracias a todo ello en un reflejo de la historia culinaria, que en la actualidad los sitúa como una tendencia gastronómica en auge.

En definitiva, los mercados tradicionales no son solamente un encuentro para los amantes de los manjares más selectos, sino un lugar de reunión de familias y de generaciones vinculadas por la

gastronomía y por el reclamo de una comida saludable, a la vez que se reivindica la historia local a través de sus particulares sabores frente a los universales que imperan en las grandes superficies.

SE HABLA DE:[Palma de Mallorca](#)[Gastronomía](#)

©2020

[Contacto](#)
[Equipo](#)[Política de privacidad](#)
[Publicidad](#)[Política de Cookies](#)**Descuentos para nuestros lectores en:**[Amazon](#) | [Nike](#) | [Asos](#) | [AliExpress](#)