

Surge en Cuba primer Mercado de la Tierra para una alimentación local más sana (+Foto)



La Habana, 26 sep (RHC) Con el objetivo de que las personas tengan acceso a una comida local sana, fresca, orgánica, surge en Cuba el primer Mercado de la Tierra, de Finca Vista Hermosa, el cual se incluirá además en el proyecto de Slow Food.

La iniciativa está financiada por Finca Vista Hermosa y Restaurante Mediterráneo Habana, que en 2013 iniciaron el proyecto del Campo a la Mesa; estará ubicado en Camino de la Esperanza, Bacuranao en el municipio Guanabacoa, La Habana.

Vista Hermosa forma parte de los promotores de Finca Slow, un proyecto fundado con el objetivo de aumentar la visibilidad y el apoyo a la agricultura agroecológica que cumple con la misión y los objetivos de Slow Food en Cuba, informó Ariel Coroas González, coordinadora del mercado.

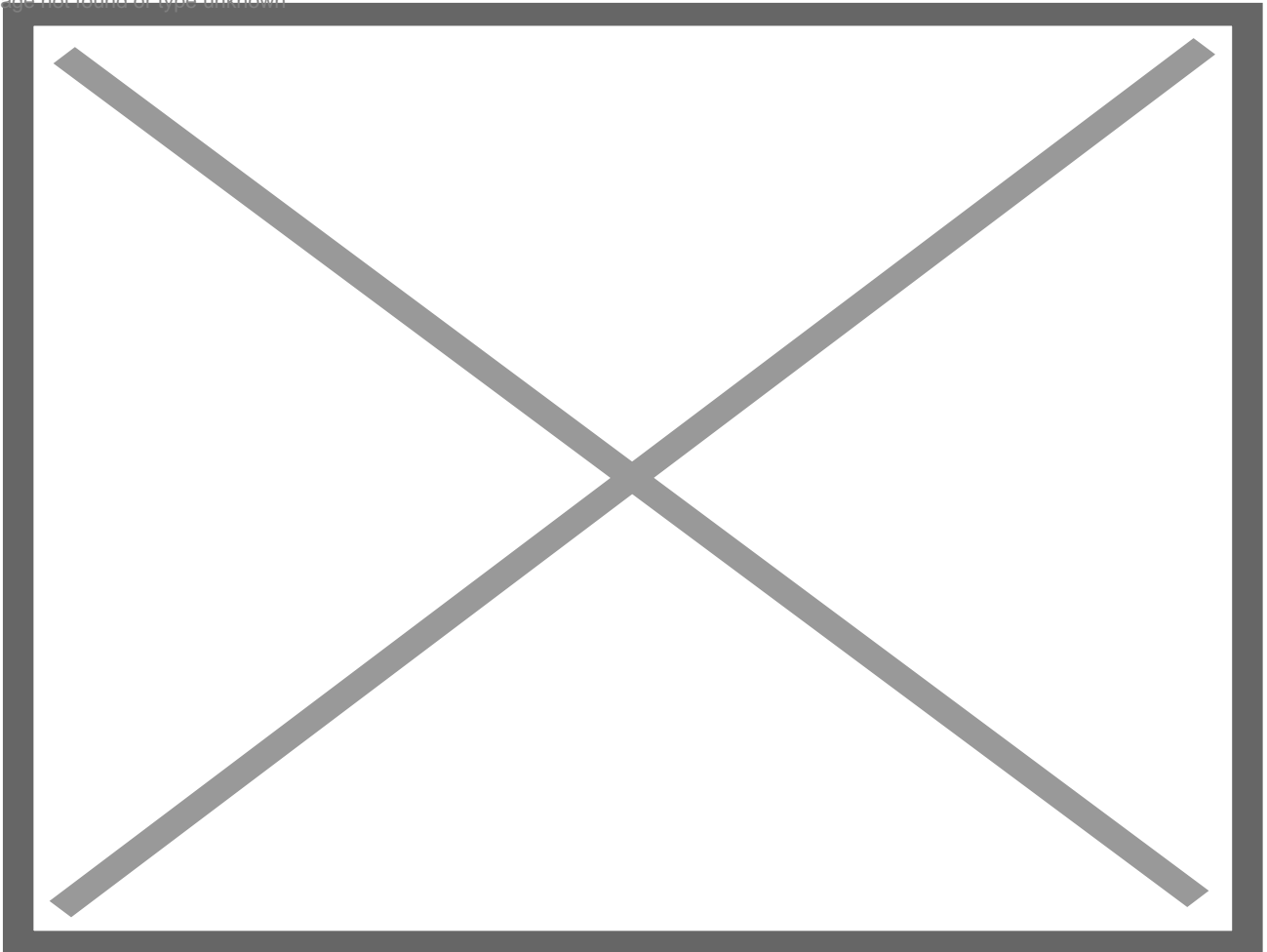
En este lugar se producen vegetales, leche, queso y carne de acuerdo con los principios de sostenibilidad social y ambiental.

La Alianza Cubana de Cocineros Slow Food participa en el nuevo mercado al presentar demostraciones de cocina y talleres de degustación y promover el consumo de recetas tradicionales basadas en productos saludables, muchos de los cuales se pueden adquirir ahí mismo.

Damarys Relova Vento y Melissa Relova Posada, quienes forman parte de la comunidad de este movimiento en la finca, explicaron que el mercado es una herramienta fundamental para conocer a todas las personas locales involucradas con los proyectos de Slow Food.

También –dijeron- sirve para reconectar con la tierra a los consumidores de todas las edades que viven en la ciudad y para promover la filosofía que apoya los alimentos buenos, limpios y justos a la mayor cantidad de personas posible.

Image not found or type unknown



Los productos que se ofrecen son variados y de temporada, en su mayoría tradicionales, por ejemplo ofertan casabe caribeño y carne de conejo marrón cubano; además salchichas artesanales de cerdo y hamburguesas slow.

Otros alimentos como verduras frescas y frutas (zanahorias, berenjenas, tomates, quimbombó, mango, plátano, hierbas, remolacha y piña), queso Nabocoa (elaborado con leche cruda de cabras de la zona de La Mancha) y productos lácteos de leche cruda (yogur, requesón y queso Flor de Cuba).

Podrá encontrar en el mercado huevos de codorniz, conservas (encurtidos, jugos), bebidas fermentadas y especialidades gastronómicas como el dulce de leche cortada y el ajiaco criollo, uno de los platos más

típicos de nuestro país.

Quienes visiten el Mercado de la Tierra tendrán la posibilidad de ver la producción de alimentos en la granja, comprar comestibles, asistir a presentaciones y conferencias además de participar en otras actividades, como paseos a caballo y en carruaje, rodeos, concursos de ordeño y sorteos de premios.

Slow Food es una red mundial de comunidades locales fundada en 1989 a fin de contrarrestar la desaparición de las tradiciones alimentarias locales y la difusión de la cultura del fast food; hoy es un movimiento global que implica a millones de personas en más de 160 países. (Fuente: [ACN](#)).

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/203270-surge-en-cuba-primer-mercado-de-la-tierra-para-una-alimentacion-local-mas-sana-foto>



Radio Habana Cuba