



Cos'è un Mercato della Terra?

I Mercati della Terra sono mercati contadini creati secondo linee guida che seguono la filosofia Slow Food. Mercati gestiti collettivamente, che sono luoghi di incontro dove i produttori locali presentano prodotti di qualità direttamente ai consumatori, a prezzi giusti e garantendo metodi di produzione sostenibili per l'ambiente. Inoltre, preservano la cultura alimentare delle comunità locali e contribuiscono a difendere la biodiversità.

La comunità

Un Mercato della Terra nasce quando una comunità consapevole – produttori, enti pubblici, cittadini, condotte Slow Food e altri soggetti interessati come i ristoratori – crea un nuovo spazio di incontro fra consumatori e produttori alimentari. Un comitato di gestione, nel quale tutti questi soggetti sono rappresentati, è responsabile della selezione dei produttori, della promozione del mercato, del rispetto delle sue regole. Il comitato gestisce anche il funzionamento del mercato con un occhio di riguardo per l'ambiente: impegnandosi a produrre meno rifiuti possibili, a smaltirli in modo corretto, con attenzione al risparmio energetico e utilizzo di materiali di consumo il più possibile biodegradabili.

I produttori

I Mercati della Terra sono riservati solo a produttori selezionati. In particolare i piccoli agricoltori e i produttori artigianali, quelli che fanno più fatica a confrontarsi con il circuito della grande distribuzione, ma la cui dimensione aziendale permette spesso di presentare prodotti di qualità. Chi è ammesso nei Mercati della Terra vede riconosciuta la possibilità di una retribuzione corretta del proprio lavoro, e nel contempo si impegna a trattare correttamente i propri dipendenti.

Il presupposto principale è che presentino solo i loro prodotti, frutto del loro impegno e della loro esperienza. Con la presenza diretta possono creare un legame con i consumatori, raccontando i prodotti dei quali si assumono la responsabilità, il lavoro che ne è alla base, cosa definisce la loro qualità, cosa giustifica il prezzo praticato.

Sono ammessi solo produttori locali. Per l'Italia, il territorio di riferimento è dato da una distanza massima di 40 km dal comune sede del mercato; a livello internazionale, il territorio di riferimento è definito in maniera specifica per ciascun mercato.



I prodotti

Nei Mercati della Terra trovate un'ampia varietà di frutta e verdura fresca, conserve, carni, prodotti caseari, uova, miele, dolci, pane, olio, vino, ogni prodotto che appartiene alla cultura alimentare locale.

I prodotti venduti nei Mercati della Terra rispondono a criteri qualitativi precisi, che riflettono i principi Slow Food del buono, del pulito e del giusto.

Buoni: freschi e di stagione, salutari, di un gusto che stimola e soddisfa i sensi.

Puliti: prodotti localmente, con coltivazioni e processi di produzione sostenibili per l'ambiente e rifiuto degli organismi transgenici (OGM).

Giusti: prezzi accessibili per i consumatori e giusto compenso e condizioni di lavoro per i produttori.

Inoltre, questi prodotti preservano la cultura alimentare della comunità che ospita il mercato e contribuiscono alla difesa della biodiversità.