

Sigues modern, compra com l'àvia

À

Als Estats Units, d'on surten totes les modes que valen la pena (i les que no) no hi ha poble o barri que no tingui el seu mercat setmanal o diari de verdures fresques i de proximitat. I no només de fruita i verdura, de lactis, de vins, de cerveses!, de carn, d'embotits, de conserves...

A Manresa tenim la sort que això no ens ho hem d'inventar, tenim un mercat de les pageses que omple cada dissabte a la plaça Major des de fa vuit o nou segles i un mercat, el de Puigmercadal, on també venen alguns pagesos del regadiu proper. I malgrat això, malgrat que aquí tenim producte a tocar i tradició de vendre'l i comprar-lo, sembla que no l'acabem de valorar prou i que la gent que s'hi dedica no confia prou en el mercat més propi, el de la ciutat i la comarca. Com pot ser, per exemple, que el mercat dels dissabtes de la plaça Major no s'especialitzi encara més en la proximitat, en el Km0, i en faci explícita bandera? O com pot ser que la DO del Bages no tingui una seu al mig de la ciutat que sigui aparador i motor d'uns vins cada cop més valorats arreu, però encara no prou coneguts aquí mateix? I com pot ser que MengemBages, els pioners en la posada en valor d'aquesta cultura de treballar, comprar i menjar a prop, no hagi obert una botiga cèntrica i gran per encabir tots els clients potencials que són, segur, molts més que els actuals? O com pot ser que el Rebost del Bages, la figura que el Consell Comarcal del Bages va crear ara fa uns anys, sigui tan poc conegut i tingui una activitat tan modesta?

I, malgrat tot, les iniciatives es multipliquen. L'incansable Xavier Olivé impulsa el projecte Proper, destinat a difondre l'alimentació de proximitat, el públic del mercat de les pageses s'ha rejuenit, els restaurants incorporen a les cartes els productes locals, tenim nous elaboradors de cervesa o d'oli de gran qualitat i renom, el nostre vi triomfa arreu...

Però en podríem treure molt més suc. Hi ha clients potencials per a més parades especialitzades als mercats, per a més i més grans botigues, per a festes i festivals del producte local i per a més plats i receptes a les cartes dels restaurants i a casa. Tenim camp per córrer i ja hem començat a caminar. Només falta que ens ho creguem una mica més, com a consumidors, com a productors, com a emprenedors (coi de paraulota!) i, evidentment, com a administració. En tot cas, els carrers i els locals del Centre Històric de Manresa són el lloc ideal perquè hi passin totes aquestes coses.