

INSTITUCIONALES

Mes de la mujer en el Mercado Central

En marzo, y durante todos los meses del año, desde el Mercado Central de Buenos Aires acompañamos la lucha de las mujeres y nos comprometemos a generar políticas activas contra las...

PAG 8

INSTITUCIONALES

El Mercado Central en Santa Rosa todo el año

El presidente del Mercado Central de Buenos Aires, Nahuel Levaggi, y el intendente de Santa Rosa – capital de La Pampa-, Luciano Di Napoli, ... un convenio para instalar un puesto de...

PAG 19

DEBATE

El derecho a comer

40 segundos de *prime time* televisivo bastaron para marcar lo esencial de un debate oculto y necesario a escala global: ¿Los alimentos son una mercancía más o un derecho universal? ¿Qué pasa en nuestro país? ¿Por qué...

PAG 16

ENTREVISTA

“Al Mercado le dediqué mi vida y lo volvería a hacer de nuevo sin dudar”

PAG 12





Por Nahuel Levaggi

Dos años de Mercado

Durante estos dos años nos esforzamos, trabajamos y pusimos el cuerpo día a día. Conocimos el Mercado y su comunidad y encaramos un trabajo integral para mejorar las condiciones de este lugar. No sólo hablamos de mejoras en lo laboral, sino de los derechos para acceder a la educación, a una alimentación sana, a la salud y al reconocimiento del empeño que le ponen los y las trabajadoras.

A este Mercado lo caminamos todos los días y dialogamos desde el primer momento con los y las protagonistas que lo sacan adelante. Nos encontramos con sectores de esta comunidad que estuvieron mucho tiempo

relegados al trabajo forzado y precarizado, changarines que no podían estudiar o acceder a una asistencia de salud de forma gratuita. Esto, nos dio el puntapié para generar políticas que garantizaran el acceso a derechos básicos para mejorar la calidad de vida de todes: salud, educación, alimentación y trabajo digno.

“El Mercado no solamente es el mayor centro comercializador y distribuidor de frutas y hortalizas que abastece al país, sino que también es un lugar donde funciona una inmensa comunidad. Hay vínculos, familias, historias, y para nosotros también es prioridad tomar un rol social para gestionar”.

Creamos un área de Alimentación Sana Segura y Soberana con el objetivo de intercambiar saberes para mejorar la alimentación y visibilizarla como un derecho que debe garantizarse en todas partes. En el recorrido diario, vimos cómo se desperdiciaba alimento porque no podía ser comercializado y también vimos cómo algunas personas revisaban los volquetes en búsqueda de algo para comer; separaban la mercadería que se encontraba en buenas condiciones de la que era desecho orgánico que, tranquilamente, podía ser destinada para la realización de un compost.

Esa gente hoy forma parte del Programa de Reducción de Pérdidas y Valorización de Residuos, implementado en 2020 con el objetivo de recuperar la mercadería que no se comercializa, disponer de alimentos de calidad aptos para consumo humano y valorizar los residuos orgánicos desde un compostaje a gran escala.

Impulsamos la Agroecología en el Central para incentivar la comercialización de alimentos agroecológicos en nuestro ámbito y brindar asistencia técnica a los productores y productoras en transición agroecológica. De esa forma, pretendemos contribuir en el desarrollo de una producción de alimentos sanos, en un campo argentino con mayor diversidad biológica y productiva.

Recuperamos la Feria Minorista, sector en el que junto a la Feria S1 “El Reloj” se puede acceder a la compra de frutas, hortalizas y polirrubro con las mejores ofertas para que los vecinos y vecinas de los barrios puedan acceder a precios justos. Y si hablamos de mantener precios justos... ¡Hablamos del Compromiso Social de Abastecimiento! Una demostración de diálogo y acuerdo por parte de los grandes

operadores del sector mayorista del Mercado y de los locales de la Feria Minorista.

Además, generamos un plan integral de mejoramiento en la operatoria de los pabellones frutihortícolas con políticas de infraestructura para la restauración de baños, iluminación y para mejorar la seguridad del lugar. Habilitamos el ingreso por las gateras de la Avenida General Paz que durante muchísimos años estuvieron abandonadas, sin control ni mantenimiento. Esto permitió regularizar el ingreso de camiones e integrar más personas a un puesto de trabajo.

En estos dos años, incorporamos en el Mercado la recreación y el deporte a partir de la inauguramos del potrero al aire libre “Pelusa” Diego Armando Maradona y el Gimnasio en el subsuelo del Centro Administrativo, abierto de manera libre para todes.

Construimos memoria, revalorizamos la historia y apostamos al desarrollo colectivo...

Junto a la Comisión Vesubio, integrada por sobrevivientes y familiares de las víctimas del terrorismo de Estado, asumimos la responsabilidad de hacer del ex centro clandestino de detención y tortura “El Vesubio” que forma parte de las 500 hectáreas del Mercado, un espacio de memoria activa para todos y todas. Nos comprometimos a trabajar en el mantenimiento y el cuidado del predio para que pueda ser recorrido.

Además, seguimos trabajando para poner en valor nuestra historia. La Chacra “Los Tapias”, que se ubica en el corazón del Mercado, cuenta con una historia desde principios del 1800 y durante muchos años permaneció cerrada a la comunidad. Hoy

Desde su implementación, al día de la fecha, se recuperaron más de un millón y medio de kilos de alimentos que tuvieron como destino comedores y merenderos. Por otra parte, logramos revalorizar casi dos millones de kilos de desechos orgánicos para la producción de compost que fueron entregados en campos de pequeños y medianos productores.

nuestro proyecto cultural es hacer de esta Chacra un museo, en el cual seamos todes partícipes de reconstruir su historia, habitándola, disfrutándola, compartiéndola y dándola a conocer a quiénes aún no saben nada de ella.

“En estos dos años de gestión hicimos muchas cosas. Pero principalmente logramos demostrar que el Mercado Central no sólo es un ámbito de comercialización frutihortícola, sino que también es un espacio habitado por una comunidad que lo trabaja y lo vive día a día”.

Nos corresponde, desde este espacio de gestión, generar las políticas necesarias para que el rol social que existe sea presente y activo para operadores, para changarines, para los puesteros,

las y los laburantes, el personal de la Corporación y las personas que a diario vienen a comprar y trabajar.

Fomentamos la educación, la memoria, la verdad, la justicia, la salud, la buena alimentación y el deporte. Asumimos cada una de esas responsabilidades con determinación, pensando en cambiar la matriz productiva preocupándonos por la mesa de los argentinos y argentinas. Junto con la comunidad del Mercado lo estamos haciendo posible.

Les agradecemos y les invitamos a participar cada vez más activamente. Por un Mercado con trabajo digno y, como siempre, de tu lado. ✍

Seguimos con el compromiso intacto

Con el objetivo de transparentar la información y garantizar precios justos a todos los vecinos y vecinas es que creamos en 2020 el *Compromiso Social de Abastecimiento*. Un acuerdo entre operadores y operadoras del Mercado Central, a través del cual, se establecen **durante una semana los precios para la venta mayorista**. El mismo se aplica sobre algunos productos frutihortícolas estacionales y los más consumidos entre las y los argentinos.

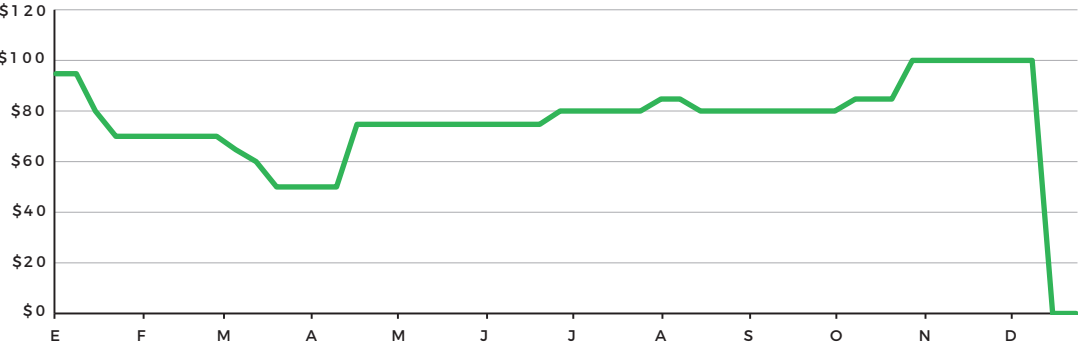
¿Por qué lo hacemos? 😊 Porque garantizar frutas y verduras de estación, y a precios accesibles **es una de nuestras prioridades**. De esta forma ayudamos a crear un consumo consciente y seguimos apostando a la alimentación sana, segura y soberana.

En el año 2020, en un contexto de crisis económica y sanitaria, creamos este programa para dar una respuesta a nuestra sociedad. **Dos años después ¡Seguimos con el compromiso intacto!** 🍓

Mirá a continuación los gráficos elaborados por el Departamento de Información, Estadística y Transparencia sobre la variación de precios los cuatro productos que seleccionamos para esta edición.



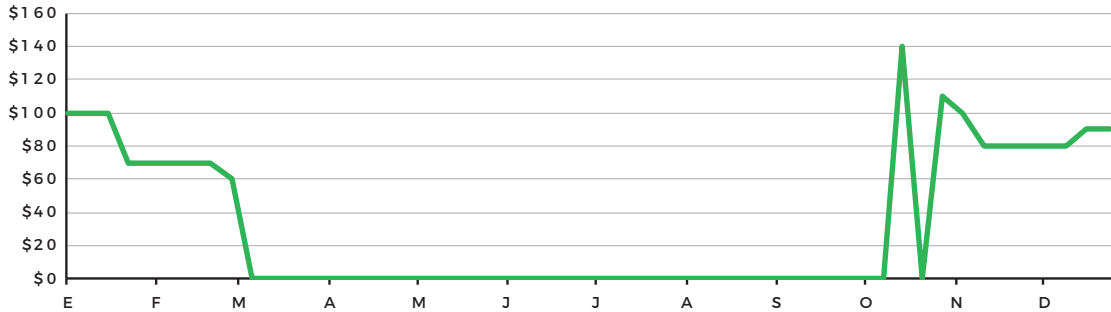
Pera precio por kg 2021



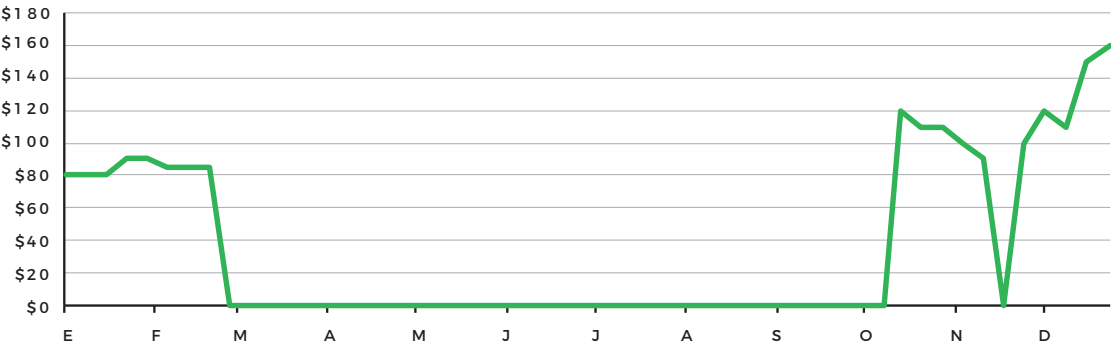
Durazno y Melón: Su mayor oferta se da durante el verano y por eso sus precios registran una variación marcada cuando esa estación comienza.



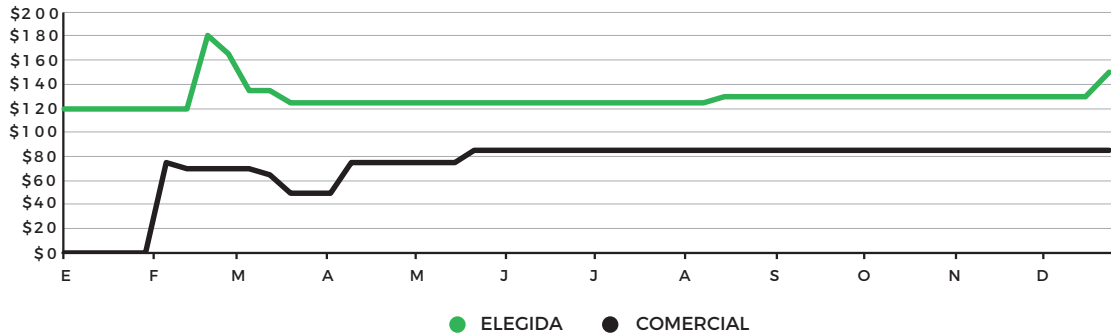
Durazno precio por kg 2021



Melón precio por kg 2021

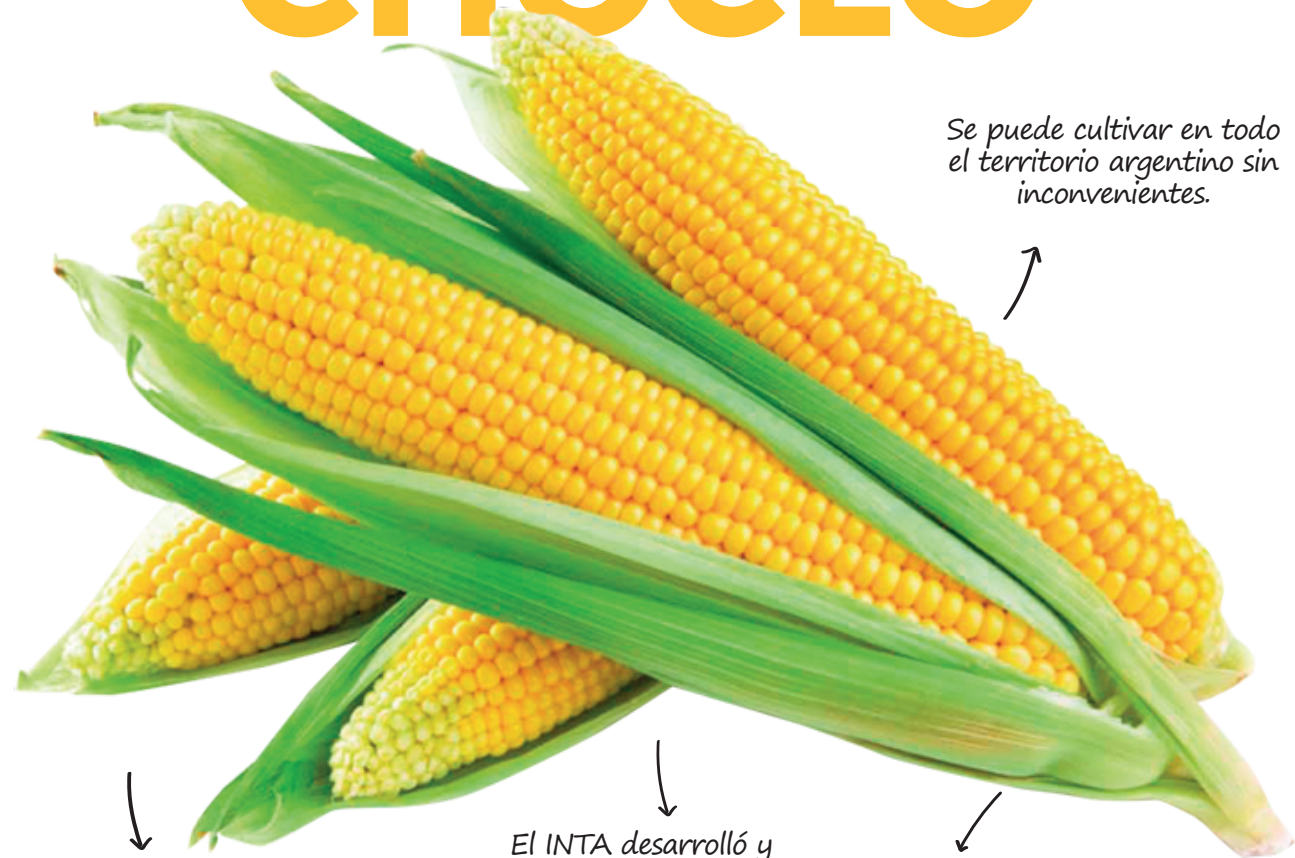


Manzana precio por kg 2021



A diferencia de los tres anteriores, la manzana se caracteriza por ser una fruta con un consumo y una comercialización relativamente estable durante todo el año. Eso hace que su valor mantenga un equilibrio. ✓

CHOCLO



Se puede cultivar en todo el territorio argentino sin inconvenientes.

El INTA desarrolló y desarrolla constantemente cultivares autóctonos.

La mayor oferta se da en verano.

El NOA es la zona productora de choclo por excelencia: 4500 hectáreas.

Una vez cosechados, pasan por un proceso de hidrogenfriado para detener el desarrollo biológico de los granos.

Evita que el producto se eche a perder en el camino.

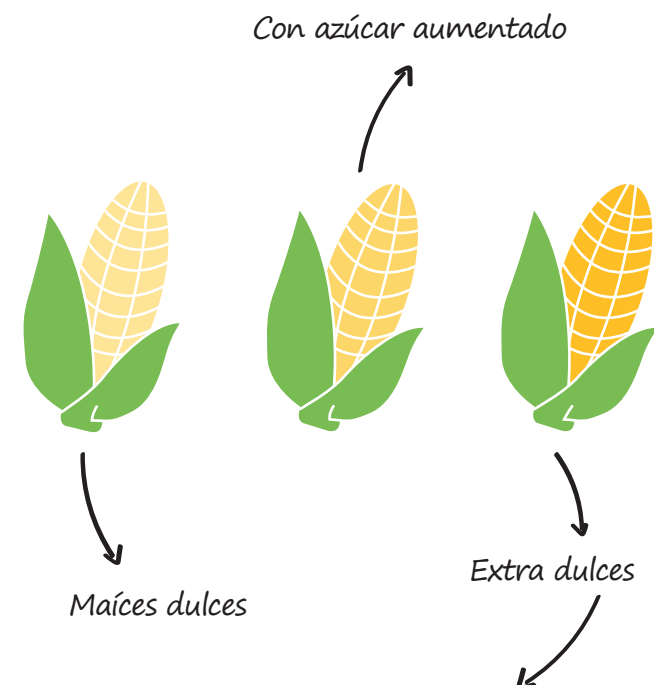
Salta es la provincia que más cantidad aporta al MC.

Breve historia:

Es una de las hortalizas que más se producen y consumen en el mundo. En Argentina, hasta los años 90 se consumían variedades con menores porcentajes de azúcar. Luego los cultivares se modificaron genéticamente para brindarles a los consumidores un alimento más rico.

La mayoría de las líneas genéticas que hoy se producen en Argentina provienen de Estados Unidos. Pero también existen algunos maíces híbridos que contienen ADN argentino y fueron recuperados de semillas nativas ¡Presentan excelentes condiciones productivas! 🇲🇪

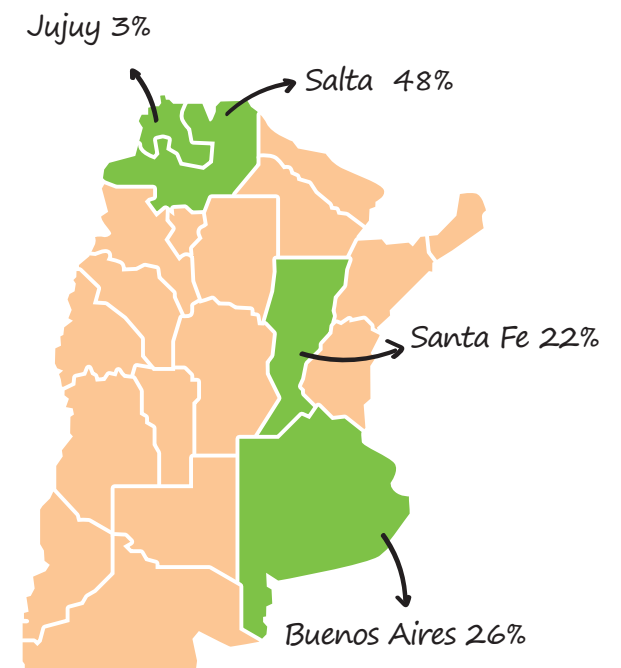
Variedades comerciales de hoy



Pueden tener una concentración de azúcar 10 veces superior a la normal.

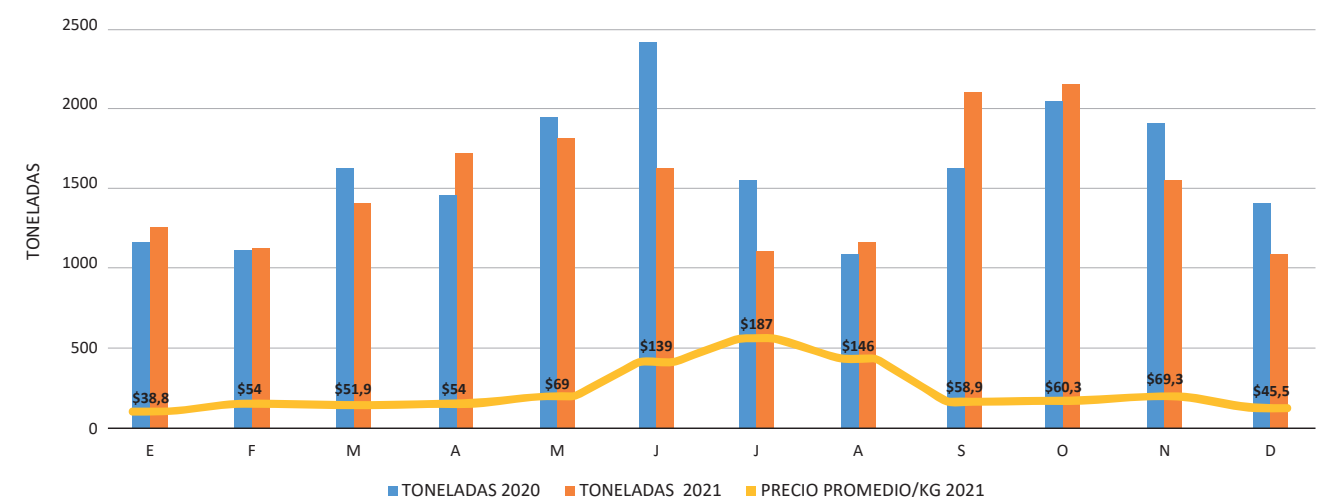
Durante el invierno, los precios del choclo son más altos debido a que la oferta es escasa: solo la cubren las provincias del norte argentino ¡El verano es la

Zonas y participación en los ingresos

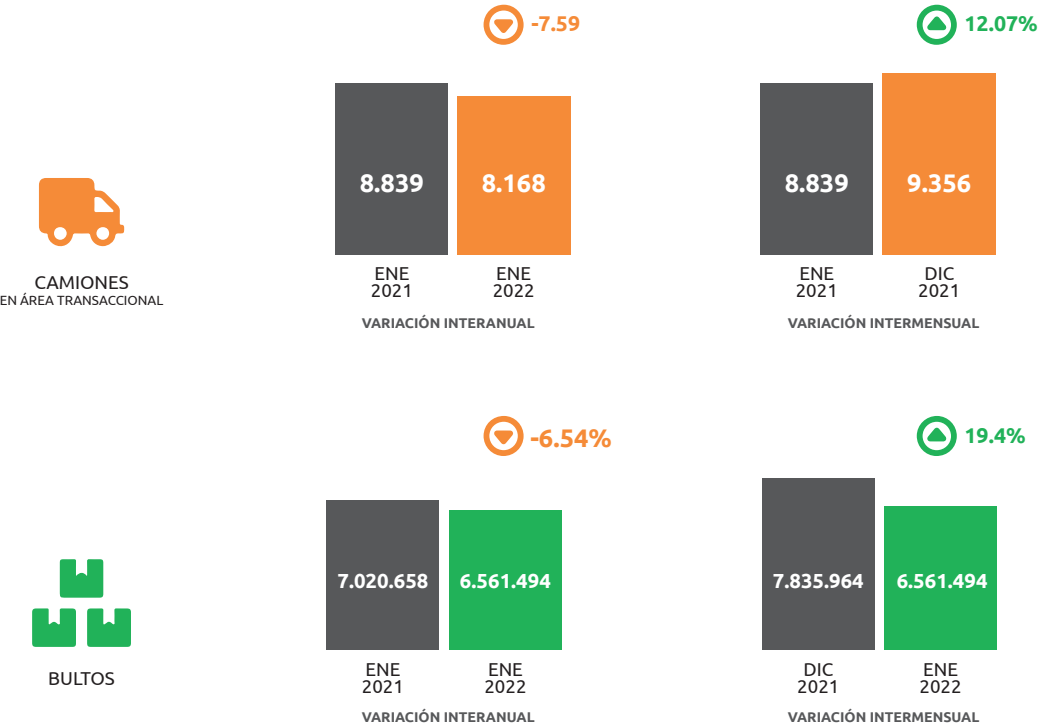
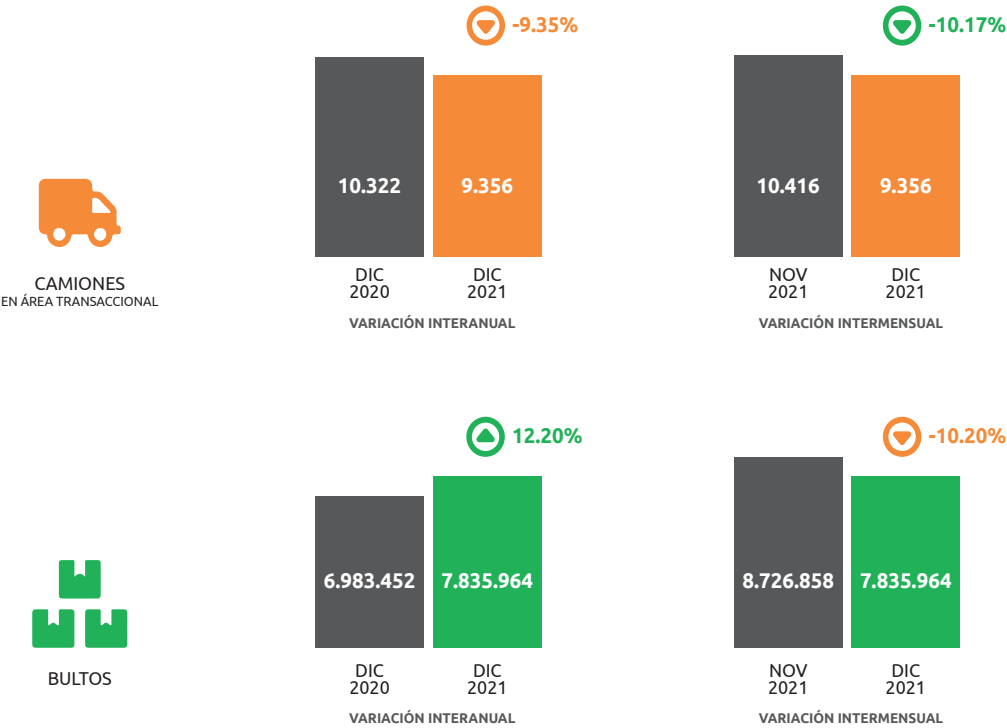


estación del choclo! Aunque también es la época del año en que menos se demanda. 🟢

Toneladas que ingresan al central por mes



Variaciones mensuales e interanuales de ingresos



Precio promedio por kilo de los 10 productos con mayor

PARTICIPACIÓN EN LA OFERTA	MANZANA	TOMATE	BANANA	NARANJA	LIMÓN	MANDARINA	ZAPALLO	ZANAHORIA	PAPA	CEBOLLA
	23.7%	8.5%	7.7%	7.2%	6.0%	5.9%	5.0%	3.9%	3.9%	2.9%
\$ PROMEDIO	\$105.03	\$76.79	\$69.03	\$49.06	\$48.71	\$43.03	\$36.84	\$27.43	\$26.33	\$25.48

participación en la oferta de 2021

PARTICIPACIÓN EN LA OFERTA	MANZANA	TOMATE	BANANA	NARANJA	LIMÓN	MANDARINA	ZAPALLO	ZANAHORIA	PAPA	CEBOLLA
	23.7%	8.5%	7.7%	7.2%	6.0%	5.9%	5.0%	3.9%	3.9%	2.9%
\$ PROMEDIO	\$105.03	\$76.79	\$69.03	\$49.06	\$48.71	\$43.03	\$36.84	\$27.43	\$26.33	\$25.48

Frutas y hortalizas de la temporada



Las inusualmente altas temperaturas provocaron graves daños en los cultivos de hoja, pero también en las hortalizas livianas lo que se vio claramente en los rendimientos, incluso de papa y zanahoria, explicando el aumento de precios en los productos de principal consumo.

En el caso de la zanahoria este año se registró menos superficie plantada respecto a periodos anteriores. Diferente el caso de la cebolla que en Santiago del Estero marcó un exceso de plantación con marcas a la baja en los precios.

Las heladas en el norte registradas en agosto impactaron en la producción de chaucha, berenjena y zapallito. A su vez los granizos en Río Negro y Neuquén impactaron sobre la fruta de carozo con lo cual se estima menos



volumen para todo el 2022. Las heladas y los granizos también afectaron durante el verano la producción de melones y sandías en San Juan y Mendoza. ✓

Nota: Los valores presentados se construyen gracias al relevamiento diario que se realiza desde el Departamento de Información Estadística y Transparencia de la CMCBA a los puestos frutihortícolas de venta mayorista del Mercado. En base a este relevamiento se construye un promedio mensual de cada uno de los productos, considerando los precios modales (más frecuentes) relevados en todas sus variedades, procedencias y formatos de presentación.

Fuente: Toda la información presentada ha sido relevada y procesada por el Departamento de Información Estadística y Transparencia de Mercado, Gerencia de Calidad y Transparencia de la CMCBA.

Mes de la mujer en el Mercado Central



En marzo, y durante todos los meses del año, desde el Mercado Central de Buenos Aires acompañamos la lucha de las mujeres y nos comprometemos a generar políticas activas contra las violencias diarias.

Las mujeres componen un gran porcentaje de la mano de obra de nuestro sector y, en su gran mayoría, asumen las tareas de cuidado en cada hogar. Es decir, **su jornada laboral es mucho más extensa que la de los varones, pero las ganancias siguen siendo menores.**

A eso se le suman las violencias físicas, simbólicas y psicológicas con las que las mujeres deben batallar a diario. En lo que va del 2022, **51 mujeres fueron víctimas de la violencia machista.**

Las 230 mujeres que integran hoy en la Corporación del Mercado Central y las trabajadoras de los distintos puestos ubicados en las naves de la feria Minorista y del Área Transaccional, exigen:

- Igual salario por igual trabajo, trabajo digno.
- Cupo laboral y ley integral travesti – trans en todos lados.
- Reconocimiento económico para el trabajo comunitario.

- Reconocimiento de trabajos domésticos y de cuidado.
- Políticas públicas efectivas para el abordaje de la violencia machista en los espacios laborales, en la calle y en los hogares.

"¡La creación de políticas públicas que garanticen protección, reconocimiento y equidad es urgente y sigue siendo una deuda pendiente del Estado!"



¿Qué hicimos en el marco del #8M?

Continuamos con las **capacitaciones en Ley Micaela** para todo el personal de la Corporación y realizamos una actividad abierta para toda la comunidad con motivo del Día Internacional de la Mujer Trabajadora.

El 15 de marzo hicimos **Cine en Movimiento y debate**. Se proyectaron materiales audiovisuales para concientizar sobre las violencias contra las mujeres y disidencias, y se debatió sobre la temática con toda la comunidad del Mercado.

Por último, el 22 de marzo **¡Pusimos manos a la obra y el cuerpo en movimiento!** Pintamos un mural, jugamos fútbol y organizamos olla comunitaria en el Centro de día Guadalupe, ubicado en el Reloj del Mercado Central. ↙



¡El agua es un derecho!



El Mercado Central instaló dispensers de agua caliente en todos los centros de nave del área transaccional mayorista. Esto permitirá que todos los trabajadores del sector puedan acceder al servicio de forma gratuita. **¡Tenemos el agua lista para el mate!** 🍵

Entendiendo a la hidratación como un derecho, el presidente del Mercado Central, Nahuel Levaggi, agradeció al personal de la Corporación que hizo posible esta nueva mejora para la comunidad que desempeña su trabajo en el área mayorista. ↙

“Al Mercado le dediqué mi vida y lo volvería a hacer de nuevo sin dudar”

La Rubia se presenta sin presentarse, no le hace falta. Para muchos y muchas es la operadora más famosa de la feria minorista del Mercado Central. *¡Señoras y señores pónganse de pie, estamos ante una verdadera estrella!* 🙌

Ella no es muy amiga de las fotos, aunque su cara es de las más populares. No le hace falta los flashes ni los registros. Ella siempre afirma “Los recuerdos que importan son los que tengo y los tendré conmigo para toda la vida” 🍷

Pero... con Noticias de Tu Lado hizo una excepción.

Vamos a conocer la historia de un personaje emblemático de nuestro Mercado.

¿Cómo llegaste al Mercado Central?

- Fue en 1984/85, hacía poco que se había inaugurado todo.

Un día mi marido nos trajo acá, cuando los chicos eran chicos. Él había cambiado de trabajo y estaba vendiendo frutillas y cerezas en un puesto en la calle.

Lo acompañamos porque el Mercado abría a las 12 de la noche. En ese momento vi tan hermoso al Mercado que me atrapó *¡Fue amor a primera vista!* 🥰 Teníamos un amigo en la nave pesada que vendía cebolla y por esas cosas de la vida, del destino... se nos ocurrió preguntarle por los puestos ¡Claro! Necesitábamos trabajo estable. Así le pedimos un puesto en la feria.

Dentro del Mercado, el rol de La Rubia fue mutando con el tiempo. Antes atendía y charlaba con los clientes, luego se dedicó al cobro. Un trabajo más rápido y dinámico, según explica.

¿Qué recuerdos tenés de los comienzos? no debe haber sido fácil empezar.

- En ese momento la parte minorista era un apoyo para los mayoristas. Al principio solo se trabajaba los sábados, después sábados y domingos, luego todos los días. Yo fui la primera... y aquí estoy. Treinta y pico de años después haciendo lo mismo, pero mejor.

“No le digo mi nombre a nadie. Hace treinta y pico de años que estoy acá. En todo este tiempo nos fue bien y nos fue más o menos. Nuestro éxito fue siempre dar la cara en el mostrador y escuchar a la gente”.

¿Es más fácil aprender a trabajar estando con tu pareja?

¡Todo lo que yo sé lo aprendí de él! 🥰 Aprendimos solos, pero nos integramos con todos. Incluso con los clientes que también enseñan. A mí desde la administración del Mercado me sugieren una oferta y yo siempre estoy a disposición. A nosotros nos gusta trabajar y queremos colaborar siempre que podamos ¡Lo que tenemos, lo tenemos. No nos guardamos nada!

Y en el medio.... Formaron una familia. Imaginamos que debe ser tu gran orgullo:

¡Pero claro! Trabajar nos llevó la vida pero tengo tres hijos, tres nietos, mi hija se está por graduar como abogada y tengo una nieta contadora. **No sé si tendré plata, no me quejo, pero mi familia, mis hermanos, mi mamá... ¡Eso para mí es oro en polvo!**





“Le dedicamos todo a los demás porque la gente espera mucho de nosotros, somos la comida que alimenta a su familia. Mi marido hace casi tres años que falleció y trabajamos juntos más de treinta años, si estamos acá es porque queremos a la gente, al Mercado y a la feria”

Ahora, lo que todo el mundo quiere saber ¿De dónde salió el apodo de La Rubia?

Con mi hermana somos mellizas, ella es la morocha y yo la rubia. Mi marido me decía rubia y a medida que la gente acá escuchaba eso me empezaron a decir así. Aunque algunos supieran mi nombre. Además, me sirve para no mezclar el trabajo con lo personal ¡Adentro del Mercado soy La Rubia y punto!

Vos sos “La rubia” y tu compañero de toda la vida, ¿quién fue? Porque nos parece que era bastante conocido acá

- ¡Re conocido! **Él siempre fue “El rey de la papa”** 🍟👑 Apostaba por la cantidad, por el precio, se hizo conocer y se hizo querer ¡Nos paraban por la calle y todo! De hecho, todavía hoy me conocen los alrededores del Mercado que son infinitos.



🗣️ **“Te cuento una anécdota”. ¡Somos todo oídos Rubia!** 🗣️

“Había dos mujeres que eran amigas del club del barrio, y venían por separado a comprar a la Feria. Un día nos contaron que siempre discutían, porque a una le gustaba como la atendía una mujer rubia y a la otra un señor. Pero cuando entre ellas se explicaban dónde era el puesto, resultaba ser la misma ubicación. Un buen día vinieron juntas y éramos nosotros dos. ¡De esas historias, tengo miles!”

¿Podemos decir que la suerte y el esfuerzo van de la mano, entonces?

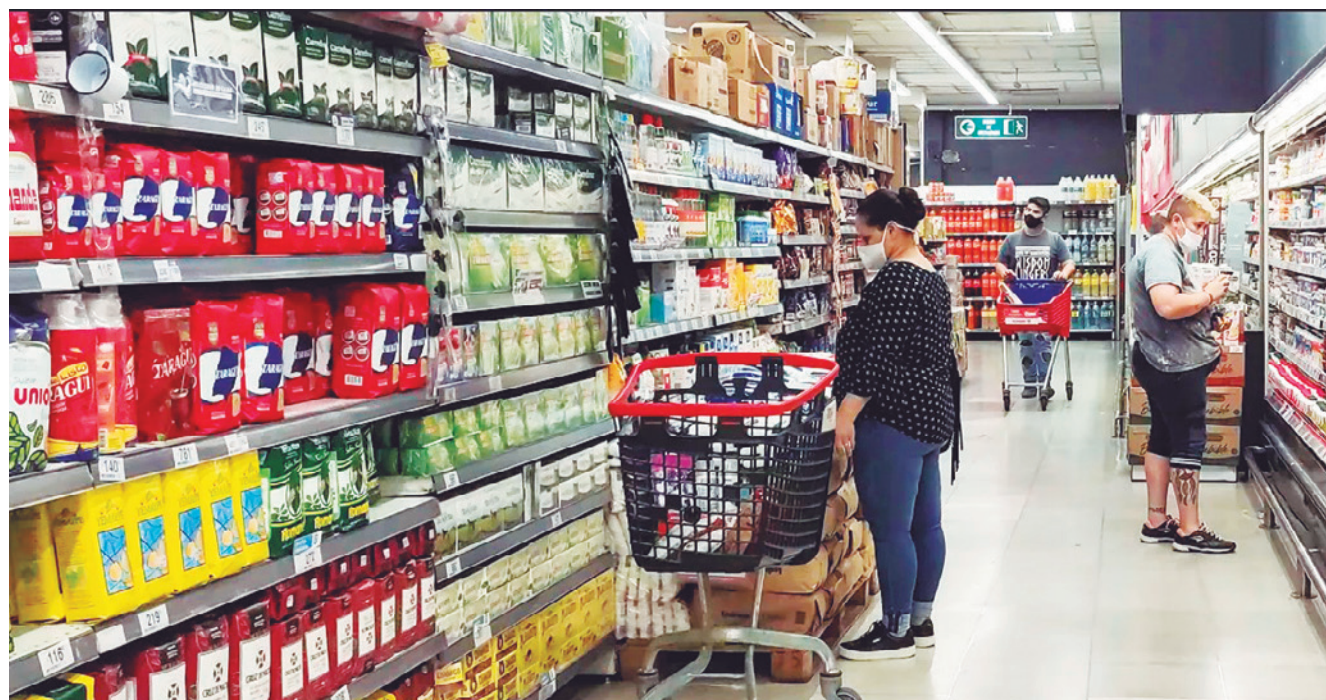
Con sacrificio y trabajo los dos juntos logramos todo lo que hoy tenemos. También tuvimos un poco de suerte. Mi marido se fue tranquilo y en paz, con dignidad. No sufrió ni nada. Para uno es feo pensarlo, pero para

él no fue así y **no hay que ser egoísta en la vida en general.** ¡La que sabe, sabe! 🍎🍎

Para cerrar, ¿Cuál es tu relación con el Mercado Central? ¿Qué consejo le podés dejar a los que recién empiezan y la están remando?

El Central me permitió estar con mi marido y ver todos los pasos de mi familia desde acá, desde este trabajo, con tranquilidad y estabilidad. Por ahí viene mi consejo: A la suerte hay que acompañarla y para que las cosas salgan bien hay que comprometerse. **Le dediqué mi vida entera al Mercado y ¿sabés qué? Lo volvería a hacer de nuevo sin dudar.** 📌

El derecho a comer



Por Ana Laura Campetella

40 segundos de *prime time* televisivo bastaron para marcar lo esencial de un debate oculto y necesario a escala global: ¿Los alimentos son una mercancía más o un derecho universal? ¿Qué pasa en nuestro país?

¿Por qué está tan cara la comida en Argentina? disparó el periodista Alejandro Bercovich en su programa "Brotes Verdes" del 28 de octubre de 2021 emitido por C5N.

-"La comida en el fondo es un producto más dentro de la canasta de distintos productos y servicios y por lo tanto rige la misma dinámica de la inflación en general... a veces hasta un poco peor" contestó Antonio Aracre, director general de Syngenta para Latinoamérica Sur. -"El alimento no es una mercancía más, es un derecho" replicó entonces Nahuel Levaggi, actual presidente del Mercado Central de Buenos Aires y referente de la Unión de Trabajadores de la Tierra.

Más allá de lo coyuntural y mediático del contrapunto, es

notable su esencialidad no sólo para repasar los debates actuales sobre nuestro régimen alimentario (expuestos de sobre manera con la llegada de la pandemia por Covid-19) sino también porque nos permite acentuar la discusión en una pregunta clave sobre el carácter constitutivo de los alimentos a los fines de pensar el abastecimiento de frutas y verduras en nuestro país, y el rol de las centrales mayoristas de abasto.

Además, es más que necesario reflexionar sobre esta cuestión, la del carácter constitutivo de los alimentos, en un país como el nuestro caracterizado históricamente por su capacidad de producir alimentos en cantidades cuantiosas y calidades superlativas.

¿Cuáles han sido los mecanismos históricos, sociales y culturales mediante los cuales los alimentos se constituyeron como mercancías despegándose

casi por completo incluso de su función de aseguramiento de la vida misma?

¿Los alimentos son una mercancía más? Si quisiera resolverse esta pregunta de una manera simple y atendiendo a lo que efectivamente se observa en el mundo actual y global debería decirse que sí. Los alimentos se producen y circulan efectivamente como una mercancía más y por tanto su producción, distribución y consumo responden a las lógicas del Mercado como lo aseguran cientos de estudiosos en la materia.

"La elaboración y el consumo de alimentos ha ido separándose progresivamente de su vinculación directa con la agricultura y con el entorno próximo en el que ésta se desenvolvía para insertarse en un complejo sistema desde el que se resuelven las cuestiones de qué, cómo y para quién se producen, se distribuyen y se consumen los alimentos", decía ya hace diez años el economista español Manuel

Permitir que el mecanismo del mercado dirija por su propia cuenta y decida la suerte de los seres humanos y de su medio natural, e incluso que de hecho decida acerca del nivel y de la utilización del poder adquisitivo, conduce necesariamente a la destrucción de la sociedad. Karl Polanyi. 1957

Delgado Cabezas en un artículo sobre el sistema agroalimentario global.

En efecto **somos parte hoy de un régimen global agroalimentario que no funciona en pos de asegurar las necesidades nutricionales alimentarias de la población mundial, sino más bien, a las demandas de acumulación y el crecimiento del capital en cualquiera de sus formas.**

Es decir, efectivamente, los alimentos han sido encapsulados en su análisis y tratamiento como meras mercancías desde una perspectiva económica clásica (liberal, por cierto) que no contempla los aspectos culturales, ecológicos y biológicos que afectan -sobre todo en los dos extremos de la cadena- la producción y el consumo.

Pero, ¿en qué momento de la historia de la humanidad los alimentos se volvieron sujetos de valor comercial?

El economista Karl Polanyi (por estas épocas recuperado por una especie de revisionismo incluido el propio Joseph Stiglitz) muestra en su obra "La Gran Transformación" como el hambre no era un problema en las sociedades arcaicas o al menos no lo era en términos individuales. Mantener a la comunidad viva y, por ende, alimentada era una tarea social y comunitaria.

Este concepto se mantuvo incluso bien avanzada la Revolución Industrial para luego, hoy en nuestros días, solo mantenerse en el ámbito de la vida privada y familiar. Es decir, hoy al interior de un hogar es esperable que los alimentos circulen de manera solidaria. Los convivientes o familiares no se "cobran" los alimentos entre sí. Incluso entre miembros de la familia ampliada (desde un concepto moderno occidental de la familia) es común y signo de aprecio, el intercambio no mercantil de víveres y alimentos elaborados.

Tal como lo señala Polanyi, lo que vemos es que el avance capitalista mercantil logró reducir el valor comunitario del abastecimiento de alimentos al círculo mínimo de la familia. Desde una mirada clásica liberal o marxista, una mercancía es algo que se produce para ser vendido y que tendrá un valor de uso, y que conceptualmente también es diferente de su valor. **La originalidad que introduce Polanyi consiste en decir que la tierra (naturaleza), el trabajo y el dinero no son mercancías, o que en todo caso son mercancías ficticias ya que no han sido creadas (producidas) para ser vendidas en el Mercado, y por tanto su construcción como mercancías es problemática ya que esa consideración genera graves disfunciones en la relación entre sociedad y naturaleza, así como en la vida misma de las personas en sociedad. Esta construcción ficticia responde a la utopía de los mercados autoregulados y su consecuencia será – en términos**



del autor- desastrosa para la sociedad al despojar al hombre de su sustento vital.

Esta conceptualización de Polanyi, así como sus estudios sobre la circulación de los alimentos en sociedades arcaicas, son fundamentales y un puntapié clave para repensar los alimentos como derecho antes que como meras mercancías. Entender esto nos permite visualizar que, si las mercancías son aquellos objetos contruidos para ser vendidos bajo un mecanismo de mercado, entonces los alimentos no lo son.

Es decir, de la misma manera que Polanyi asume que es obvio que ni la tierra, ni el trabajo, ni el dinero son empíricamente mercancías, asumimos que los alimentos tampoco lo son. Nuevamente, si repasamos la historia de cualquier sociedad – sobre todo la de las primeras sociedades de la humanidad- observamos que la producción de alimentos no surge en efecto, para su comercialización u obtención de ganancias, sino justamente para satisfacer la necesidad básica y primaria de alimentarnos para subsistir.

Es decir, no tienen otra función originaria más que la del sustento de la vida misma, la garantía básica de la existencia.

A contramano de esta idea vemos como el sistema agroalimentario global avanza en la mercantilización de los alimentos y también ahora en su financiarización lo cual complejiza aún más la garantía de acceso sobre todo a los más pobres del mundo.

Los imperativos del mercado y las políticas de desregulación han impactado sobre el sector frutihortícola fronteras adentro. El abastecimiento de frutas y verduras es recurrentemente pensado como un mercado autoregulado en donde la intervención del Estado se reduce a mínimas acciones de control limitadas a pautas sanitarias, de salubridad e inocuidad alimentaria sin contemplar los desequilibrios y mucho menos, sin tener en cuenta entre sus previsiones el aseguramiento del abasto para toda la población.

Entender o dar cuenta cómo estos entramados globales o incluso la financiarización de los alimentos frescos impactan el devenir del mercado interno es parte del desafío ya que existe en nuestro país, como en muchos lugares del mundo, un consenso en torno al rol público de abastecimiento y seguridad alimentaria que tienen los mercados de abasto.

Mucho más acá en el tiempo y el espacio, Miryam Kurganoff de Gorban, Dra. en Nutrición y especialista en Soberanía Alimentaria, repite cada vez que se lo preguntan: “La comida no puede ser una mercancía”. Al tiempo que señala como en Argentina se viola de manera sistemática el acceso al derecho básico a la alimentación para sectores amplísimos de la sociedad.

Finalmente, no es menor señalar que el capitalismo, la industrialización y la globalización han impactado también en el otro extremo de la cadena creando consumidores totalmente extrañados frente al evento alimentario. El capitalismo contrajo importantes cambios de patrones alimentarios a nivel mundial, donde la presencia de alimentos industriales (de alto valor energético y bajo valor nutricional) incrementó considerablemente en las últimas décadas. El marketing y la publicidad han sido decisivos en esta transformación de generar alimentos “buenos para vender”. La transición industrial significó claramente la transformación de los alimentos en mercancías rentables, aunque no necesariamente saludables.

Vivimos en una sociedad, que, como decía el CEO de Syngenta, tiene naturalizado que la comida es un bien por el cual hay que pagar. Pero, ¿Es realmente así? Lo que denuncia Miryam Gorban y tantos otros, es algo obvio para todos. Lo vemos en la calle a diario. ¿Podemos seguir orgullosos de esta sociedad en donde cada vez más personas sufren hambre? ¿A dónde quedó nuestro derecho a comer? ✓

El Mercado Central en Santa Rosa todo el año

El presidente del Mercado Central de Buenos Aires, Nahuel Levaggi, y el intendente de Santa Rosa – capital de La Pampa-, Luciano Di Napoli, firmaron un convenio para instalar un puesto de venta minorista dentro del Mercado Municipal de la capital pampeana.

¿Qué quiere decir? Que durante todo el 2022 los santarroseños tendrán frutas y verduras, procedentes del gigante bonaerense, a precios justos.

La iniciativa se puso en marcha por pedido de la municipalidad, luego de identificar importantes

aumentos en las frutas y verduras que se comercializan en la ciudad. Como consecuencia, en diciembre del año pasado se realizó un primer acercamiento a la propuesta y ¡Resultó un éxito! 🙌

“Esta es la primera vez que logramos descentralizar el Mercado y creo que estamos dando pasos firmes y seguros para que todo salga bien. Estamos abiertos y expectantes a que otros intendentes nos convoquen para hacer un acercamiento similar que beneficie a vecinos y vecinas de esta provincia”, afirmó Levaggi en la inauguración del puesto.

De la firma del convenio también participó el presidente del Consejo de Administración de la Cooperativa Popular de Electricidad (CPE), Alfredo Carrascal. “Es una movida que genera expectativas muy positivas para poder aportar frente al drama

de cómo hacer llegar a hasta fin de mes los salarios y cubrir la canasta básica”, comentó sobre la propuesta.

Durante la misma jornada, el equipo de Alimentación Sana, Segura y Soberana realizó un

taller con el objetivo de difundir el trabajo que realizan para entender a la alimentación como un derecho. Además, hablaron sobre nuevas alternativas productivas, distributivas y el consumo de alimentos. ✓



Roberto Feletti visitó el Mercado Central



El presidente del Mercado Central de Buenos Aires, Nahuel Levaggi, recibió la visita del secretario de Comercio Interior de la Nación, Roberto Feletti, y de la subsecretaria de Acciones para la Defensa de las y los Consumidores, Liliana Schwindt, con quienes realizó una recorrida por las naves del área transaccional, la feria Minorista del Mercado y dialogaron con las y los operadores.

“Sabemos que enero y febrero fueron meses difíciles para el consumo de frutas y verduras, y queremos suprimir esa volatilidad. Por eso, estamos pensando alternativas para mejorar la situación y la metodología que lleva adelante el Mercado Central es una de ellas, donde podemos ver productos con precios un 30% más baratos”, manifestó Feletti.

Por su parte, Levaggi sostuvo que el diálogo con los funcionarios tiene como objetivo buscar soluciones para acercar a los consumidores frutas y verduras a precios accesibles.

Desde el 2020, el Mercado Central de Buenos Aires trabaja el Compromiso Social de Abastecimiento para garantizar el abastecimiento de alimentos, la estabilidad de los precios y el acceso de la población a frutas y verduras de buena calidad y a precios justos. ✓



“La producción del campo es maravillosa”

Diego es agrónomo y productor de hortalizas, tiene 62 años y desde los 28 que trabaja en el sector. Vivió siempre en la Capital Federal, pero su interés por el campo y el incentivo de su hermano lo llevaron a estudiar agronomía y ¡A enamorarse de la ruralidad para siempre!

En 2004 creó Abra de Sol, una SRL que produce la mayoría de las frutas y verduras en el noroeste argentino. **Su especialidad: los choclos.** Hoy en día, Diego se dedica a la producción y a la organización de la empresa.

“La producción del campo es maravillosa, pero ahora hago sobre todo escritorio, aunque no es la actividad que más me gusta”.

Noticias de Tu Lado no sólo se acercó a Diego para empaparnos en el trabajo de una de las empresas productoras más grandes del país, sino también para saber un poco más de su historia ¡Vamos a conocerlo!

¿Cuándo comenzaste a trabajar particularmente a la producción de choclo y cómo llevan adelante el trabajo de producción?

Comencé trabajando asociado con una empresa de Buenos Aires, productos Minumbí, que desapareció durante la crisis del 2001. A partir de ese momento, seguí trabajando solo hasta que pude conformar en 2004 la SRL Abra de Soles, junto a otros amigos productores. Después de 18 años, la empresa creció mucho. Estamos en el norte, en la zona de Orán y Pichanal, haciendo la mayoría de los productos que se hacen en el NOA. Entre Salta y Jujuy tenemos, por lo menos, unas 20 mil hectáreas de hortalizas. Nosotros, dentro de

“Una de nuestras fortalezas es esa, que tenemos todos los productos. Pero el choclo es el principal. Tenemos choclo de mercado durante todo el invierno y primavera”.



esa producción, hacemos choclo principalmente. También tomate, berenjena, pimientos, zapallito, chaucha, pepino y cherrys.

¿Qué es lo más lindo de la actividad? ¿La producción?

Nuestra parte productiva es clave, pero también estamos en una actividad con muchas responsabilidades y muy exigente. A veces yo le digo a mis hijos que es lindo, pero la realidad es que es muy sacrificado. Te tiene que apasionar como a mí. Lo más difícil es lidiar con el clima porque es incontrolable ¡Las condiciones climáticas son el verdadero desafío para producir. Pero nos gusta el vértigo, trabajar así y lo vivimos con intensidad!

¿Qué nos puede contar del equipo de trabajo?

La gente en esta actividad es fundamental. Tenemos una producción superior a 1600 hectáreas de hortalizas en total, somos una empresa grande y una de las cinco con mayor cantidad

de mano de obra registrada en la provincia de Salta que es la principal productora de hortaliza liviana para mercado fresco del país. El volumen que se produce en el NOA (Salta y Jujuy) es fundamental para el abastecimiento de todo el país. Para lograr esto tenemos una estructura gerencial, dos empaques, 18 fincas y en campaña tenemos 800 personas registradas y contratistas independientes, es una gran responsabilidad.

¿Y cuál es su relación con el Mercado Central?

Tenemos una comercialización distribuida en canales. Uno de esos canales son los mercados concentradores dentro de los cuales se encuentra el Mercado Central, al que le vendemos mucha mercadería. Tenemos puestos y gran parte de nuestra mercadería va a allí, a las naves 1 y 7, con puestos dobles. **El Mercado para nosotros es fundamental por el volumen de venta y como referencia para el resto del país.**

Otros de los canales que tenemos son los supermercados y también hacemos un poco de exportación a países limítrofes.

Por último ¿Cómo ve el futuro de su empresa?

Una de mis prioridades es que sigamos, que la empresa siga. Incluso cuando yo no esté. Somos 5 socios y socias, tenemos hijos e hijas con títulos de grado en ingeniería, contabilidad, administración de empresas. De a poquito armamos una estructura cada vez más sólida para que tenga continuidad. Es un principio que tenemos todos para seguir avanzando. **¡Estamos muy conformes y somos optimistas para el futuro!.**

Realizaron la primera “venta a toda la comunidad” en el Mercado Frutihortícola de Berazategui

El Mercado Mayorista Frutihortícola de Berazategui llevó a cabo la primera “venta a toda la comunidad”, en el marco del programa #AlimentosBonaerenses. Se trata de una feria minorista a precios mayoristas, que complementa los puestos habituales con móviles de carne, lácteos y pescado.

“El Campito” de Berazategui es uno de los más de 50 mercados mayoristas frutihortícolas de la

provincia de Buenos Aires. La experiencia se repetirá al menos una vez por mes y otros mercados adoptarán esquemas similares.

La iniciativa forma parte de las acciones que el gobierno bonaerense implementa con la Mesa Provincial de Mercados Mayoristas, con el objetivo de mejorar los canales de comercialización y acercarse tanto a productores como consumidores.✚



Cítricos: los productores reportan casos de fruta “rajada” por los abruptos cambios climáticos



Las altas temperaturas y la sequía del verano afectaron la producción de cítricos en Argentina. Muchos cultivos de citrus sufrieron de splitting o rajado de la fruta.

Los lotes más afectados fueron los de mandarina Nova, Encore y Dancy. Los cultivos de naranja ombligo también se mostraron susceptibles al rajado. Este desorden fisiológico tiene lugar cuando hay cambios bruscos de clima durante el crecimiento de la fruta.

Si hay mucha sequía la planta paraliza casi todas sus funciones para sobrevivir, haciendo que la cáscara pierda flexibilidad. Mientras que cuando hay un exceso de precipitaciones, se activa la hidratación, la cáscara no puede resistir la presión interna y termina rajándose. Con la pulpa expuesta, el splitting permite la proliferación de hongos en la fruta.✚

Continúan los operativos para erradicar la Mosca de los Frutos en la Patagonia

La semana pasada detectaron la presencia de Mosca de los Frutos en el ejido urbano de Cipolletti. El anuncio encendió la alerta en una región que hace años fue declarada zona libre de esta plaga, un requisito fundamental para exportar a mercados como EE.UU, China y Chile.

Al hallazgo de la plaga le siguió un plan de control fitosanitario implementado por el Servicio

Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y la Dirección Nacional de Protección Vegetal (DNPV).

Las tareas incluyen la destrucción de los frutos infectados y la prohibición para exportar los productos frutihortícolas que se hallen dentro del área regulada hacia mercados con restricciones sin cumplir un plazo cuarentenario previo.

En este marco SENASA aclaró que la detección de estos ejemplares no afecta el estatus fitosanitario que actualmente tienen los valles productivos de la región patagónica.

Al mismo tiempo, informaron que los transportistas que pasen por la zona infectada deberán cubrir las cargas para evitar la contaminación de sus productos.✚



Humita en olla con tostada y chimi picantito

¡A rayar choclos se ha dicho! 😊

Ingredientes para la humita

- Aceite de girasol.
- 1 cebolla grande.
- 1 cda de pimentón.
- 1 cda de comino.
- 10 choclos.
- 1 calabaza.
- Queso cuartirolo.
- Albahaca.
- Sal y pimienta.

Ingredientes para el chimi:

- Aceite de girasol.
- Pimentón.
- 3 cebollas de verdeo.
- 1 jalapeño o el picante que más te guste.

🕒 Ahora si ¡Manos a la obra!

1- En una olla saltear las cebollas cortadas en cubitos, una vez que transparenten agregamos el pimentón. Mientras tanto, rallamos las calabazas y la mitad de los choclos, la otra mitad la desgranamos.

2- En la olla ponemos los choclos, la calabaza y bastante albahaca picada groseramente. Todo eso lo cocinamos por 20 minutos (aproximadamente). Si queda muy espeso le agregamos caldo o agua.

DATO: Podemos preparar el caldo con los marlos del choclo, los restos de las cebollas, calabazas, verdeo y albahaca ¡Aprovechamos todo!

3- Una vez cocido, cuando la preparación esté tierna, apagamos el fuego y agregamos cubitos de queso cremoso. 😊



Para el chimi 🍲

Salteamos con aceite la parte blanca de la cebolla de verdeo.

Agregamos el pimentón y el jalapeño.

Por último, agregamos la parte verde del verdeo y apagamos el fuego

Emplatado 🍴

En un plato ponemos una tostada cortada al bis, sobre el pan ponemos la humita y la terminamos con hojas de albahaca frescas y el chimi de jalapeño.

Todo listo ¡A comeer!

¿Querés ser parte de este Boletín?

¿Tenés aportes o comentarios?

¡Sé parte!



Sumate como auspiciante o envíanos tus sugerencias:

detulado@mercadocentral.gob.ar