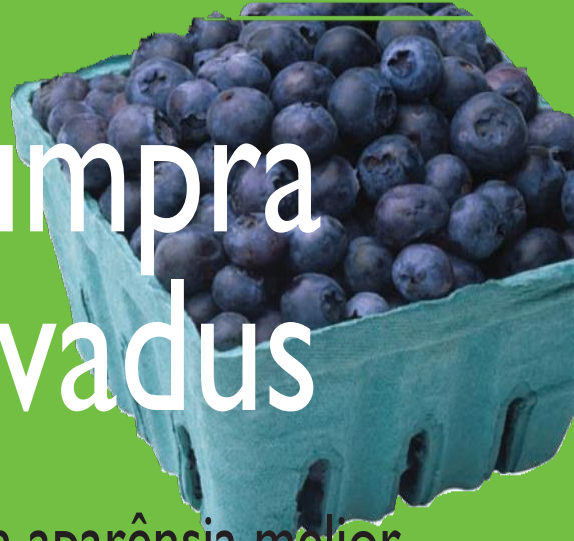


10 Bon rezon pa kumpra Lokalmente Kultivadus



1 Alimentu kultivadu lokalmenti tene un gustu i un aparênsia meljor.

Kulturas komersializadu pertu di kasa sta kolhidu na xes piku i jeralmenti vendidu na 24 horas di kolheita. Alimentus importadu di lonji devi viaja na kamion ou avion i na seguinti sta guardadu na armazéns.

2 Komida Lokal ta apoya famílias lokal.

Presu grossista ki agrikultors obteni pa xes produtos sta jeralmenti muito baixu, a vez ka superior di kusto di nhos produson. Agrikultors lokal ki ta vendi diretamenti pa konsumidors, korta o intermediáriu i pudi obteni presu total di vareju pa xes alimentos—o ke ki ajuda as famílias di agrikultors pa ser kapaz di dar luxo di kontinua ta kultiva xes terras.

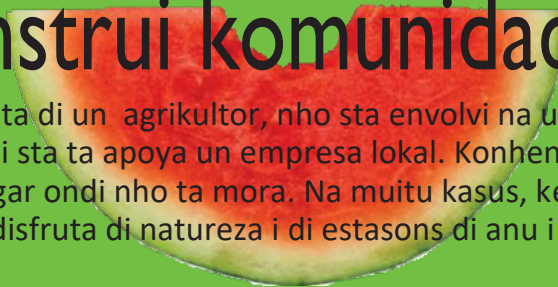


3 Komida Lokal kria konfiansa.

Moda tudu perguntas relasionadu ku a seguransa alimenta i seguransa internu, tene un garantia ke bim di hoja un agrikultor na ojo di merkado di agrikultors, ou diriji pa kampos di ondi ta bim nhos kumida.

4 Kumida Lokal ta konstrui komunidadadi

Kuando nho kumpra direta di un agrikultor, nho sta involvi na un koneson konsagrada pa tempo entri komudo i produtor i sta ta apoya un empresa lokal. Konhensi algin ke ta kultiva nhos kumida ta juda sabi mas sobri lugar ondi nho ta mora. Na muito kusus, keli ta dar nhos assesu a un lugar ondi ke nho pudi bai pa disfruta di natureza i di estasons di anu i pa, preni mas di moki alimentos ta kresi.



5 Kumida Lokal preserva spasu aberto.

Kuando agrikultors resebi, mas pur xes produtos na kompradors próximu, é menus provável di vendi terra agrícolas pa desenvolvimentu.



6 Kumida Lokal ta manti imposto baixu.

Di akordo ku várias estudus, explorasons agrícolas ta kontribui mas impostos di ke servisus, enkuantu a mayor parti di desenvolvimentu residencial ta kontribui menus na impostus di kusto di servisus exijidu.

7 Kumida Lokal ta benefisia ambiente ku vida selvajen.

Agrikultors di Massachusetts sta líderes na uzu di kultura ambientalmenti saudável. prátikas. Nos fazendas ta abranjen un kolxha di retalhi di kampos, pradus, boskes, riachos i lagoas ki ta fornisi habitat essensial pa vida selvajen.



8 Kumida Lokal fazi un pegada di karbono mas levi.

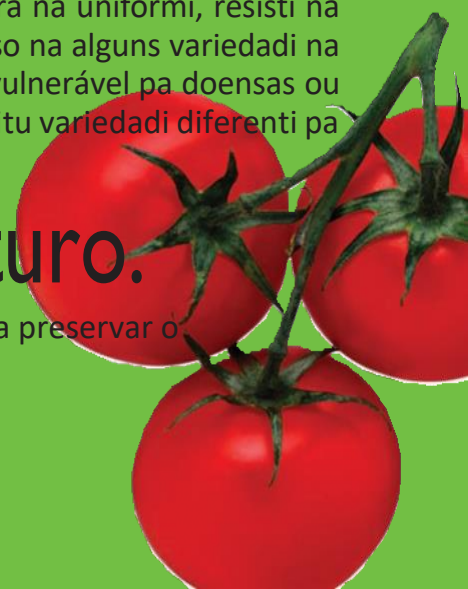
Na média, nos komida ta viaja 1.500 milhas di fazenda ati prato. Alén di isso, kada kalia di alimentu produzidu ta presisa un média di 10 kal . di insumos di fossil kombustível provenientes di viajens, refrigerason ku prosesamentu. Kumpra di alimentus kultivadu lokalmenti é un maneira simples di lidar ku o aumento di dispesas ku fossil kombustível ku efeitos adversus di ak

9 Kumida Lokal preserva a diversidadi

Na agrikultura industrial, plantas sta kriadu pa xes kapasidadi di madura na uniformi, resisti na kolheita, sobrevivi embalajen i dura muito tempo di guarda, pa existi nso na alguns variedadi na produson na larga eskala. Keli deixa nu abastesimento di alimentason vulnerável pa doensas ou katástrofs. Pikinoti explorasons agrícolas lokal, pa otro lado, kultiva muito variedadi diferenti pa proporsiona un sezon mas lonju, varias kors ku meljor sabores.

10 Kumida Lokal é un investimentu na nos futuro.

Kuando nho kumpra produsus kultivadu lokalmenti, nho sta ajudando a preservar o forsa ku karáter di nos komunidade pa os nos fijos ku netos.



Massachusetts Department of Agricultural Resources
www.mass.gov/massgrown