

10 Buenas Razones para Comprar Productos Locales



1 La comida cultivada localmente sabe y se ve mejor.

Los cultivos comercializados cerca de casa se recogen en su punto máximo y generalmente se venden dentro de las 24 horas desde la cosecha. Los alimentos importados de lejos deben viajar en camiones o aviones y luego se guardan en almacenes.

2 La comida local apoya a las familias locales.

Los precios al por mayor que obtienen los agricultores por sus productos suelen ser muy bajos, a veces no más que el costo de producirlos. Los agricultores locales que venden directamente a los consumidores eliminan a los intermediarios y pueden obtener el precio total de venta al por menor por sus alimentos, lo que ayuda a las familias agrícolas a continuar cultivando sus tierras.

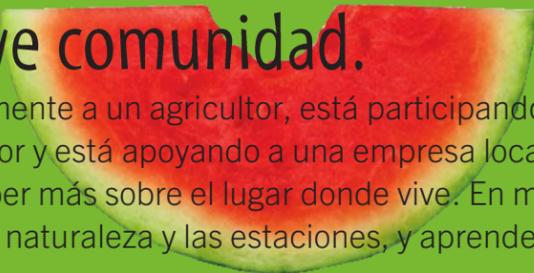


3 La comida local genera confianza.

Con todas las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y la seguridad nacional, existe una seguridad que proviene de mirar a un agricultor a los ojos en el mercado de agricultores o conducir por los campos de donde provienen sus alimentos.

4 La comida local construye comunidad.

Cuando compra directamente a un agricultor, está participando en una conexión tradicional entre el consumidor y el productor y está apoyando a una empresa local. Conocer a las personas que cultivan sus alimentos le ayuda a saber más sobre el lugar donde vive. En muchos casos, le da acceso a un lugar donde puede ir a disfrutar de la naturaleza y las estaciones, y aprender más sobre cómo crece la comida.



5 La comida local conserva el espacio abierto.

Cuando los agricultores reciben más dinero de los compradores cercanos por sus productos, es menos probable que vendan tierras agrícolas para el desarrollo.



6 La comida local mantiene los impuestos bajos.

Según varios estudios, las explotaciones agrícolas contribuyen más en impuestos de lo que requieren en servicios, mientras que la mayoría de los desarrollos residenciales contribuyen menos en impuestos que el coste de los servicios requeridos.



7 La comida local beneficia el medio ambiente y la vida silvestre.

Los agricultores de Massachusetts son líderes en el uso de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente. Nuestras granjas abarcan un mosaico de campos, praderas, bosques, arroyos y estanques que proporcionan un hábitat esencial para la fauna salvaje.



8 La comida local reduce la huella de carbono.

En promedio, nuestra comida viaja 1.500 millas desde la granja al plato. Además, cada caloría de alimento producida requiere un promedio de 10 calorías de combustibles fósiles provenientes de viajes, refrigeración y procesamiento. La compra de alimentos cultivados localmente es una manera sencilla de abordar el aumento de los gastos de los combustibles fósiles y los efectos adversos del calentamiento global derivados del aumento de las emisiones de carbono.

9 La comida local preserva la diversidad genética.

En la agricultura industrial, las plantas se crían por su capacidad para madurar uniformemente, resistir la cosecha, sobrevivir al envasado y durar mucho tiempo en los estantes, por lo que sólo hay unas pocas variedades en la producción a gran escala. Esto hace que el suministro de alimentos sea vulnerable a enfermedades o desastres. Las pequeñas explotaciones locales, en cambio, suelen cultivar muchas variedades diferentes para ofrecer una temporada más larga, una gama de colores y los mejores sabores.



10 La comida local es una inversión en nuestro futuro.

Cuando usted compra alimentos cultivados localmente, está ayudando a preservar la fuerza y carácter de nuestra comunidad para nuestros hijos y nietos.

