

Las concejales María Sánchez y Charo Chávez visitan el obrador gestionado por VallaEcolid

El obrador de producción artesanal y ecológica, que tiene su sede en Mercaolid, se encuentra funcionando a pleno rendimiento y está preparado para dar servicio a más personas elaboradoras y artesanas agroalimentarias

31 de enero de 2023



→ **El Ayuntamiento y Vallaecolid buscan impulsar el emprendimiento en elaboración y transformación de alimentos**

La concejala de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, María Sánchez, y la concejala de Innovación, Desarrollo Económico, Empleo y Comercio, Charo Chávez, han visitado el obrador de producción artesanal y ecológica acompañadas por representantes de VallaEcolid, Mercadolid y Fundación Entretantos.

Como ha señalado la concejala María Sánchez, "este obrador, que abrió sus puertas en abril de 2022 con las primeras elaboraciones, se encuentra en este momento funcionando a pleno rendimiento y cuenta con la capacidad de poder dar servicio a más personas elaboradoras y artesanas alimentarias que deseen transformar sus productos en la propia ciudad".

Sánchez ha querido destacar, además, que el obrador se encuentra en este momento en condiciones de dar servicio a más personas elaboradoras y artesanas alimentarias que deseen transformar sus productos en la propia ciudad.

"Desde el principio, y en el marco de la estrategia alimentaria, hemos querido apoyar el emprendimiento en Valladolid entorno a la producción elaboración familiar y artesanal alimentaria permitiendo tener alimentos producidos, transformados y elaborados de manera local con todos los beneficios ambientales y sociales que ello supone" ha explicado la concejala de Medio Ambiente.

El obrador cuenta con dos líneas diferenciadas de producción para productos con y sin gluten y tres salas de elaboración con tres registros sanitarios: pan y repostería, envasados vegetales y comida preparada.

Las instalaciones están situadas en Mercaolid, que ha sido una entidad clave para sacar adelante este proyecto pionero en Castilla y León, además del Ayuntamiento de la ciudad, la Fundación Daniel y Nina Carasso y el apoyo de la Fundación Entretantos. Las instalaciones son gestionadas por la Asociación de productores, elaboradores y tiendas ecológicas VallaEcolid, junto con el Centro de Acopio y Distribución y el Ecomercado de la Plaza de España, todos los segundos domingos de mes.

María Sánchez, ha incidido también en que la buena labor desarrollada ha obtenido ya importantes reconocimientos: "Este centro de acopio y distribución y el obrador compartido han recibido el pasado octubre de 2022 el reconocimiento nacional de la red de municipios por la Agroecología a través del premio por sus frutas maduras al Ayuntamiento de Valladolid por una lucha y un trabajo continuado por la alimentación saludable y sostenible en nuestra ciudad.

Por su parte, Charo Chávez, ha querido exponer que este "no ha sido un proyecto fácil, pero desde el Ayuntamiento teníamos clarísimo que hay que trazar políticas que garanticen el derecho de la ciudadanía a la alimentación sana, saludable y en el contexto de una misión que tiene Valladolid que es la descarbonización, con la que estamos muy comprometidos. Que las mercancías agroalimentarias se transporten por kilómetros y kilómetros, no parece muy razonable".

Chávez ha añadido que "una vez este proyecto está alcanzado una madurez, podemos hacer una apuesta por el emprendimiento y que se vea claramente que esta es una opción laboral y haremos todo lo posible por apoyar con líneas de financiación y con el acompañamiento en el proceso. Desde Medio Ambiente, la parte de Mercados Municipales y Comercio estamos coordinados. Somos un referente en Estrategia Agroalimentaria porque para nosotros es un compromiso".

Sobre la posible ampliación en cuanto a la admisión de más personas elaboradoras y artesanas alimentarias en el obrador compartido, la gerente de VallaEcolid, Fanny Díez, ha comentado que "cualquier persona que tenga una idea, un proyecto de emprendimiento o incluso un productor que tenga excedentes en su huerta y quiera transformar dar valor añadido a su negocio en la transformación de productos de cercanía, ecológicos y que podamos consumir en nuestra región".

En la actualidad VallaEcolid tiene cuatro registros sanitarios. El primero es para la elaboración y transformación de harinas vegetales y cereales (panadería, bollería y pastelería); el segundo, para la transformación de vegetales, (conservas vegetales, setas, leguminosas y frutos secos); el tercero son las comidas preparadas (transformados veganos, caterings directos a consumo, etc.) y el cuarto registro es el almacén polivalente desde donde se hace la distribución de todos los productos

Galería de imágenes



20230131 visita obrador



20230131 visita obrador