

## EL COMERCIO ESPECIALIZADO DE LA CARNE VELA POR PRESERVAR LA CULTURA GASTRONÓMICA DE NUESTROS PUEBLOS Y CIUDADES

En la Comunidad de Madrid, existen 2.584 establecimientos de proximidad, especializados en la venta de carne y derivados. Estas empresas y sus profesionales que conforman el tejido comercial de las ciudades y de los pueblos han visto como su presencia se ha ido paulatinamente reduciendo, en los últimos diez años. Teniendo en cuenta este periodo, nuestra Comunidad ha perdido el 17,8% de su patrimonio y con ello parte de nuestra cultura y nuestra gastronomía.

Madrid. 04.08.2020 – El comercio especializado proximidad y los mercados han formado desde siempre parte de nuestra cultura. En sus orígenes su presencia constituía el motor de la vida en las ciudades, y la plaza donde se organizaba, lugar de reunión de vecinos.

La vida en las ciudades giraba en torno a los mercados, de forma que una ciudad no era tal hasta que contaba con una catedral de peregrinación y con un zoco donde reunir a los vecinos para comprar y charlar.

Este estilo de vida, con los cambios incorporados acorde a los nuevos tiempos y hábitos de consumo, pervive hoy y aún en el ADN del comercio especializado de alimentación y es algo a preservar entre todos. Es lo que les hace únicos, porque la esencia del mercado de siempre, que perseguía hacer ciudad, formando parte de la comunidad y ofreciendo productos de primera a sus vecinos, sigue presente en la genética de nuestros mercados y comercios de calle, gracias a la labor de todos los profesionales que conforman el comercio especializado de alimentación y de la carne. Y es tarea de todos preservar esta parte de nuestro patrimonio cultural.

¿Cuál es el ADN del comercio especializado de la carne?

1. El comercio especializado es el comercio de proximidad, por trato y cercanía. Esto ha quedado patente durante la COVID-19. El comercio tradicional ha vuelto a recuperar un atributo que siempre le había pertenecido. El público ha vuelto su mirada hacia este formato vecino que ha permanecido abierto, en primera línea, sin colas y sin aglomeraciones.
2. El sector y sus profesionales fijan población. Las carnicerías, charcuterías, pollerías y casquerías, localizadas en áreas rurales, abastecen de producto a las actividades locales de la zona, como colegios, bares, restaurantes e instituciones, allí donde otras fórmulas comerciales no llegan. El comercio especializado y el de la carne y derivados en particular ayudan por tanto a fijar la población, evitando el éxodo rural y la España vaciada.
3. Contribuyen a consolidar el patrimonio cultural y la riqueza gastronómica de nuestro país, gracias a la diversidad de elaboraciones artesanales, típicamente regionales que ponen a disposición de los consumidores, con recetas de siempre, que en muchos casos pasan de padres a hijos desde hace generaciones.

4. Los profesionales del comercio especializado de la carne contribuyen a preservar la producción nacional y las razas autóctonas, comercializando productos fundamentalmente de origen español.
5. Además, fomentan las cadenas cortas de comercialización, contribuyendo a crear riqueza en los núcleos aledaños de población.
6. Seleccionan personalmente el producto que comercializan y la calidad del mismo, lo cual le permite definir su posicionamiento y por tanto personalizar su oferta, según el gusto del cliente.
7. Ofrecen asesoría personalizada en el momento de la compra. El carnicero, charcutero, pollero y casquero es el embajador de la carne. Nadie mejor que ellos para aconsejar en el momento de la compra. Como prescriptores facilitan información sobre el producto, recetas y cortes, aportando un valor añadido en la experiencia de compra del consumidor.
8. Dado el modelo y formato de compra, el comercio especializado de la carne, apenas genera envases y plásticos, contribuyendo a la reducción del desperdicio alimentario con una gran eficiencia en sus procesos.
9. Es un sector sin desempleo. Los jóvenes que así lo deseen pueden formarse y desarrollar su carrera en un sector en el que existe una gran demanda de profesionales cualificados.
10. Es un sector que distribuye la riqueza. Cuando realizas tus compras en el comercio especializado, estás ayudando a muchas familias de comerciantes.

Cuando compras en tu carnicería, charcutería, pollería o casquería de barrio, contribuyes a preservar nuestro patrimonio gastronómico-cultural y por extensión la identidad de nuestras ciudades y sus costumbres. El tejido empresarial, formado por el comercio especializado de proximidad, fija población, es parte de la comunidad, genera empleo, es sostenible y ayuda a distribuir riqueza. Aporta personalidad a los barrios e imprime carácter a los pueblos, distinguiéndoles y contribuyendo a hacer de nuestras regiones lugares únicos.

Con su trabajo diario, el carnicero, charcutero, pollero y casquero vela por la preservación del patrimonio gastronómico nacional, porque sus tiendas son únicas, así como su forma de hacer según la región donde se encuentren y esto es lo que les hace singulares, conformándose como un rasgo diferencial de su ADN.