

El Laboratorio de Agricultura Abierta de Móstoles dona parte de su cosecha al Restaurante Municipal

Fecha de publicación: 26/08/2021 10:00

Descripción:

- **Dentro del programa AGROLAB, el Gobierno de Móstoles no solo busca formar a futuros agricultores interesados en un modelo de producción sostenible, sino que además colabora donando parte de la producción al Restaurante Municipal para realizar menús diarios para las personas con menos recursos.**



Durante esta temporada, el Laboratorio de Agricultura Abierta de Móstoles (AGROLAB), ha comenzado a donar, por primera vez, parte de su producción agrícola al Restaurante Municipal para que sus productos, de cosecha ecológica, sirvan para la elaboración de los menús que se realizan en el centro y que reciben mayores y personas en situación vulnerable del municipio.

El Concejal de Transición Ecológica, Alejandro Martín y la Concejala de Presidencia y Desarrollo Urbano, Marisa Ruiz, han asistido a la entrega en el Restaurante Municipal de diferentes variedades regionales de pimientos, tomates y berenjenas cosechados en el AGROLAB, que está ubicado dentro del Vivero Municipal en el Parque El Soto.

Desde el mes de julio se han cosechado y donado también patatas, lechugas, remolachas, calabacines, calabazas y melones.

A través de la Concejalía de Transición Ecológica, y el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), AGROLAB promueve en Móstoles desde hace un año la transición hacia modelos de producción, comercialización y consumo agropecuario sostenibles. Para ello, ofrece formación y capacitación en agricultura ecológica. Una iniciativa que permite además sentar las bases de futuros proyectos de emprendimiento agroecológico, fomentando así la creación de empleo en el sector primario del municipio.

El proyecto, que se incluye dentro del compromiso del Gobierno Local, formado por PSOE y Podemos, con la sostenibilidad y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, cuenta actualmente con 20 participantes, que no solo reciben formación en el campo de la producción agrícola, sino también de carácter empresarial, para que sean

económicamente viables las iniciativas que pongan en marcha en el entorno de Móstoles.

La Asociación Punto Omega también colabora en este proyecto, siendo el contacto con la naturaleza, la actividad física y las relaciones sociales grandes aliados para mejorar la salud de los participantes.

El espacio del que dispone AGROLAB para este proyecto de profesionalización agrícola, cuenta con una superficie de más de 2.000 m², tanto para las zonas de cultivo, como para la zona de compost y acopio de materiales. Se trabaja de manera colectiva, a través de dos tutorías semanales en las que se debate y se decide sobre las labores a realizar y, a través de comisiones de trabajo rotativas, se llevan a cabo.

Los alimentos de proximidad tienen múltiples beneficios tanto para la economía local como para la salud de los consumidores ya que se cosechan en el momento justo de maduración, por lo que tienen más nutrientes; reducen las emisiones de gases y, por tanto, frenan el cambio climático, también se reducen los plásticos y embalajes; se fomenta al consumo de productos de temporada

El programa forma parte de la red de huertos urbanos de Móstoles que pretende conectar el campo y la ciudad a través de la promoción de espacios de encuentro e intercambio de conocimientos (formales y experienciales), la generación de espacios colectivos inclusivos que estimulen la búsqueda de oportunidades en el sector agroalimentario y la reconexión del bienestar humano con la conservación ambiental.