

EL BATEC DEL CARRER

REDACCIÓ | NAVÀS

■ Unes vint parades de productes ecològics o manufacturats van donar vida al Mercat de l'Estraperlo que es va organitzar a la plaça Gaudí de Navàs. Un espai on la possibilitat d'intercanvi obria tot un món alternatiu al del diners i amb diversificació de possibilitats de comerç amb béns, serveis i coneixements.

El Mercat de l'Estraperlo és una iniciativa del grup Ecoarxa, amb una filosofia de viure alternativa i pràctica. Per exemple, un dels participants, l'Ambrós, que havia preparat la paella d'arròs vegetarià, va intercanviar el seu treball i el seu producte –un plat d'arròs–, per vi, formatge, melmelada i fruita. En comptes de pagar-li en euros van pagar en espècies.

Una de les activitats que van tenir més seguidors va ser el taller de licors i el tastet del producte derivat de les herbes medicinals. El mercat va estar molt animat i va ser prou generós en intercanvis i ven-

Una vintena de parades participen en un certamen d'intercanvi a Navàs

► El Mercat de l'Estraperlo, que es va instal·lar a la plaça Gaudí, va generar molta activitat

des, segons els participants, fet que van ratificar fonts de l'organització. A l'animació del mercat setmanal, que ocupa una bona part del passeig de Ramon Vall, s'hi va afegir el plus que li van donar les parades alternatives del Mercat de l'Estraperlo.

El mestre cuiner de la paella vegetariana que es van menjar els participants d'aquest mercat a l'hora de dinar explicava la base de la seva recepta: arròs ecològic de València, sofregit de ceba, carbasa, mongeta tendra, albergínia, bròquil, espinacs, bledes i carxofes, una mica de sal i aigua. L'aroma de la paella va ser un reclam per atraure gent i curiosos cap al Mercat de l'Estraperlo.



OAC NAVÀS

Participants en el mercat celebrat a Navàs, basat en l'intercanvi