



MERCADOS DEL MUNDO

Mercado de Agricultores de Dallas (Texas)

ANTONIO MANUEL MARTÍNEZ SÁNCHEZ. Texto y fotografía.

En pleno centro de Dallas, contiguo al corazón financiero de la ciudad, se sitúa el distrito de agricultores, cuyo interior alberga uno de los mercados de granjeros más vibrantes e innovadores del área metropolitana Dallas-Fort Worth- Arlington.

El Mercado de Agricultores de Dallas, o *Dallas Farmer's Market* en inglés, se encuentra situado en la calle 920 S. Harwood, a veinte minutos a pie de la plaza conmemorativa John F. Kennedy y a otros veinte minutos del Museo de Arte de Dallas. Se puede afirmar, sin cometer un acto de efervescencia, que el Mercado de Agricultores de Dallas es, ante todo, una forma de vida.

A finales de 1800, el crecimiento de Dallas estuvo apoyado, en gran medida,

por la industria del algodón. Esta joven ciudad se convirtió en un enclave estratégico para esta industria, siendo éste uno de los cultivos más rentables de la época. El producto era transportado a través de un prominente sistema ferroviario, y la mayor parte del algodón resultó ser usado como materia prima para las grandes fábricas de ginebra establecidas en los alrededores de Dallas. El sistema ferroviario se mejoró y se reinventó para acercarse a los agricultores, creando paradas en localizaciones más pequeñas. Ello condujo a la proliferación de pequeñas industrias y plantaciones que, una vez el negocio del algodón se contrajo, sirvió para acercar estos productos a la ciudad.

La gran recesión de la industria del algodón tuvo su máximo exponente en el año

1897; una escasa cosecha de algodón junto con una disminución de los envíos de algodón a las fábricas, puso en grandes apuros a la economía de Dallas. Entre tanto, el Club Comercial -una organización de destacados empresarios de la ciudad- comenzó a buscar opciones para apoyar e incrementar la importación de productos alternativos al algodón y, con ello, mantener los vagones llenos recurriendo a productos agrícolas locales. Los comerciantes de Pearl Street se convirtieron en proveedores de pollos, pavos, nueces, frutas y verduras cultivadas mayormente en el norte de Texas. El negocio fue un verdadero éxito, y en el año 1906, el total de los ingresos brutos de las aves de corral y los de productos en el nuevo mercado casi alcanza un millón de dólares.

Mucho antes de amanecer, se aglomeraban en el centro de la ciudad los carruajes y vagones tirados por caballos provenientes de pequeñas granjas agrícolas (que hoy día podemos localizar en el mapa con el nombre de Carrollton, Mesquite y Garland). Algunos de los comerciantes hacían más de 150 millas de distancia y, con el ideal de poder alcanzar los mejores emplazamientos a lo largo de Pearl Street, dormían en los vagones a la espera de las primeras luces del alba. Las quejas y molestias por parte de los vecinos no se hicieron esperar, y la ciudad cambió la ley; los agricultores tendrían que abandonar el centro de la ciudad hasta que los compradores abrieran sus almacenes a las cinco de la mañana y, como mucho, a las nueve de la mañana tenían que salir del interior de la urbe.

Durante esas cuatro horas que disponían los agricultores, tenían que lidiar y negociar con los diversos compradores e intermediarios que buscaban las mejores materias primas. Por supuesto que nada se desechaba, los productos más maduros o magullados, no aptos para las exigencias de los clientes más exquisitos, eran vendidos a las amas de casa o cocineros que rondaban por los vagones. Una vez terminada la venta, los agricultores volvían a sus casas y tierras para volver a empezar la recolecta y repetir su peregrinación al centro de Dallas al día siguiente.

El uso del camión para el transporte de mercancías agrícolas supuso un nuevo hito en el sistema comercial reinante en Pearl Street. A principios del siglo XX llegaban al día hasta 250 camiones que inundaban el centro de Dallas, sustituyendo paulatinamente el uso de los carruajes a caballo. El problema con los intermediarios surgió cuando los compradores de los supermercados locales y las amas de casa se presentaban en las alineaciones de los camiones a medianoche. Al hacer sus compras directamente, estos obtenían los mejores precios y calidades. Por aquel entonces, Dallas ya era lo suficientemente grande como para establecerse en un sitio fijo la producción de sus agricultores.



Para mediados de los años veinte, surgieron ciertas preocupaciones en torno a las condiciones sanitarias existentes en los puestos de venta. La suciedad acumulada y la permisividad existente en torno a la venta de productos importados, resultó ser el detonante para la aprobación de una nueva ordenanza que restringía la venta. Los comerciantes-agricultores se vieron afectados por las nuevas leyes, no distinguiendo entre la venta ambulante y la venta de productos agrícolas producidos en las inmediaciones de Dallas.

Los residentes demandaron a la ciudad la creación y la gestión de un mercado de agricultores, y con ello, la creación en el año 1939 de la primera nave/almacén. En el año 1941, el emplazamiento fue nombrado como un mercado de propiedad y gestión municipal.

La historia del mercado está compuesta por una serie de hitos que lo modificaron y lo convirtieron en el resultado que es hoy. Uno de ellos, está vinculado con la organización comunitaria "Amigos del Mercado de Agricultores de Dallas", cuyo artífice incansable desde sus inicios fue Ida Papert, la matriarca y encargada de publicitar el mercado. En el año 1953, Ida Papert comenzó a realizar compras en el mercado convencida de que comprar productos

agrícolas locales era beneficioso para la comunidad y merecía la pena. Su pasión la llevó a crear esta organización comunitaria que en la actualidad cuenta con más de seis mil seguidores en redes sociales. En 1993, estableció una alianza con el Instituto Americano del Vino y Comida, para iniciar clases de cocina que disfrutaban los amantes y entusiastas del mercado.

Sorprenderá al visitante el tamaño del recinto y la variedad de locales y actividades que conforman el Mercado de Agricultores de Dallas. El mercado engloba bajo el paraguas de su marca (Dallas Farmer's Market) una edificación enfocada a la restauración, otra cuyos puestos de venta son mayoritariamente de frutas y verduras y, por último, se sitúan los apartamentos dispuestos para su arriendo, vivir dentro de un mercado de agricultores ya es posible en Dallas.

Bajo el lema "cultivando la vida" se presenta el primer almacén, denominado "The Market" ("El Mercado"). "The Market" abre los siete días de la semana en horario continuado de 10 de la mañana a 6 de la tarde (excepto los viernes cuyo horario se amplía hasta las 8 de la noche). Compuesto por 2.500 metros cuadrados de restauración, de deleite gastronómico y de viaje cultural, se presentan diferentes restaurantes temáticos vinculados a la



comida mexicana (El Mero Mero y La Ventana), comida vietnamita (Nammi), italiana (Bellatrino y Palmieri) y el restaurante "Mudhen Meat and Greens" que fue nombrado por "Food Network" como el mejor restaurante en emplear el concepto "de la granja a la mesa" (dallasfarmersmarket.org/directory/mudhen-meat-greens/). Las pequeñas tiendas especializadas suelen proveer a los clientes de muestras con las que amenizar el paseo y con ello consiguen atraer la atención del visitante. Scardello Artisan Cheese se especializa en quesos, Chelles Macarons en macarones franceses y, Abundantly Aromatic en jabones, velas y fragancias.

A pocos pasos de "The Market", en "The Shed" (término en inglés asociado a un cobertizo) las granjas locales presentan en diferentes puestos su oferta de productos frescos y perecederos, tienen la posibilidad de ofertar sus productos desde una localización inmejorable. Sorprende la variedad de frutas, hortalizas y verduras orgánicas, y aquellos productos que son vendidos de manera estacional, por ejemplo, las remolachas desde enero hasta mediados de abril, el brócoli, de enero a marzo y las nueces pueden ser adquiridas en el mercado solamente durante el mes de enero.

La granja de Williams lleva un año en el mercado, operando como puesto de frutas y hortalizas. Su granja se localiza cerca de la población de Jacksonville (Texas), y su pequeña producción de tomates, cebollas y guisantes encuentra

un acercamiento al cliente final desde este mercado. De otra forma, la venta de sus productos sería escasamente rentable en caso de recurrir a intermediarios y grandes cadenas de supermercados.

La tradición familiar de más de 160 años lleva a la empresa "Bois d'Arc Meat" a querer hacerse un hueco con la venta de huevos. La huerta de Winona proporciona una exquisita variedad de bayas y melocotones, y si lo que el cliente busca es queso de cabra, "Lost Ruby Ranch" tiene uno de los mejores.

Miel de abeja (RoundRock), helados artesanos (Pop Star), jugos naturales e inclusive un puesto de productos vinculados al aceite de oliva (Texas Hill Country Olive Company) complementan la atracción del mercado.

Desde la fundación del Mercado de Dallas, la innovación en servicios ha resultado ser la clave de su atractivo: el horario de apertura resulta bastante amplio ("The Market" permanece abierto todos los días y "The Shed" abre sus puertas de viernes a domingo), la página web del mercado siempre se encuentra actualizada con novedades y eventos, y el cometido de los vendedores no termina con la venta del producto, han sabido crear una vinculación emocional granjero-cliente.

La honestidad, la transparencia y la responsabilidad son los valores y las guías que impregnan la administración del mercado. La apuesta por la educación culinaria, el respeto al medio ambiente y una alimentación más saludable

forman parte de su misión. Prueba fehaciente de ello, serían las diferentes actividades que tratan de involucrar a la comunidad y, sobre todo, a los más pequeños; visitas guiadas con colegios, clases de jardinería y de cultivo, ejercicios de Yoga y "Pilates", clases de cocina con prestigiosos "chefs" y también se organizan eventos para la adopción de mascotas (dallasfarmersmarket.org/event/pet-adoption/).

Los habitantes de Dallas tienen entre sus manos un precioso tesoro en forma de mercado. La integración con la comunidad ha sido el eje central del crecimiento y desarrollo del Mercado de Agricultores de Dallas a lo largo de sus más de setenta años de servicio y profesionalidad. Los tiempos de la agricultura no siempre coinciden con la inmediatez y la premura de los clientes, aunque ello no quita que las partes interesadas, a saber: clientes, comunidad, mercado y administración pública, sepan valorar cada vez más un estilo de vida enfocado en la sustentabilidad de sus acciones y como no, de sus hábitos alimenticios. ■

Referencias páginas web

- dallasfarmersmarket.org/
- [facebook.com/DFMDallasFarmersMarket/](https://www.facebook.com/DFMDallasFarmersMarket/)
- dallasnews.com/life/farm-to-table/2017/03/07/dallas-farmers-market-blossoming-locally-grown-produce
- dmagazine.com/food-drink/2014/05/history-of-dallas-food-how-the-dallas-farmers-market-came-to-life-part-1/