

# Els mercats d'estiu, en auge

**Volen ser un aparador de la vida local a la Costa Brava a través de la gastronomia, la música i diversos productes artesanals**

**Un estudi destaca que la participació activa de la comunitat local és un factor clau per al desenvolupament del turisme**

Avui dia, en un món completament massificat, un dels grans reptes que tenen les principals destinacions turístiques és trobar un tret identitari que les faci úniques enfront de l'exagerada oferta de localitats amb sol i platja per passar-hi les vacances a l'estiu. En aquest context, els darrers anys, ha aparegut el fenomen emergent dels mercats d'estiu, esdeveniments de temporada que aposten per ser un aparador de la vida local a través de la gastronomia, la música i diversos productes artesanals. A la Costa Brava, una de les zones més visitades de l'Estat espanyol, amb més de 3,5 milions de turistes cada any, n'han sorgit alguns, com ara La Industrial (S'Agaró), el festival Nomad (Sant Antoni de Calonge) i La Riba (l'Escala), a banda del White Summer (Palamós) i La Santa (Santa Cristina d'Aro), els clàssics de cada estiu. A què es deu, però, aquesta tendència? Els mercats d'estiu ajuden realment a promoure l'autenticitat del lloc o només són un aparador per a turistes? I, sobretot, quin paper juguen les comunitats locals en aquests esdeveniments?

Segons Julio Rico, director del mercat La Santa, aquest fenomen té a veure, precisament, amb la singularitat del lloc. "La Costa Brava és un indret idoni perquè coexisteixen molts factors. D'una banda, tens el clima i la temperatura, l'entorn i el menjar; però, de l'altra, tens tres col·lectius diferents: els visitants de la província de Girona, que són els qui viuen al territori, els visitants de la província de Barcelona, que hi tenen la segona residència, i tot el formiguer d'estrangers que venen aquí a buscar el turisme de sol i platja." De fet, cada any s'incrementa la presència de forasters que visiten el mercat La Santa. Tot i així, el públic majoritari continua sent el nacional. D'aquests, el 50% prové de les comarques gironines i l'altre 50%, de la província de Barcelona, de què un 80% estiuuja a la Costa Brava.

Després de vuit edicions a l'esquena, el director té clara la importància de la comunitat local per tirar endavant el projecte. "Una de les coses que hem aconseguit amb La Santa és la vinculació de l'entorn pròxim. És a dir, el veí de l'Empordà se sent partícip del projecte, se sent orgullós i quan té un convidat el porta aquí. Al cap i a la fi, la majoria de visitants repeteixen. I això ho fa, sobretot, la gent de proximitat. Tenim clar que sense l'ajuda de les persones que viuen tot l'any aquí, tant els visitants com els treballadors, el projecte no seria possible."

De fet, segons exposa l'article *The role of summer markets in promoting authenticity and social sustainability of the regions: the case of La Santa Market*, publicat a l'*International Journal of Gastronomy and Food Science*, des de la dècada del 1980 hi ha hagut un nou enfocament de la gestió del patrimoni que emfatitza la participació ciutadana com a factor clau per al desenvolupament sostenible. Els aspectes imprescindibles d'aquest procés, diu l'article, són la vinculació al lloc, la cohesió social i el sentiment de pertinença. Aquestes connexions amb el paisatge i l'entorn condueixen a la participació activa de la comunitat en el desenvolupament del turisme. Dins d'aquest context, és important reafirmar la identitat cultural pròpia. I una de les maneres de fer-ho és a través de la gastronomia. La majoria de restauradors del festival provenen de les comarques gironines i tots ofereixen productes catalans. "El mercat La Santa tindrà sentit sempre que sigui una representació tan real com sigui possible del nostre territori. No pot ser que en un mercat de la Costa Brava no hi hagi peix, marisc o embotit."

Un altre dels mercats pioners a la Costa Brava és el White Summer. Tot i que es va crear a Fontanilles i durant

molt de temps es va fer a Pals, des de fa un parell d'estius ha canviat la ubicació a Palamós. A més, el canvi de localització va coincidir amb un canvi de propietari: des de fa dos anys, ho porta l'empresa Clipper's. No obstant, segons Ariadna Barthe, filla de la creadora del festival i actual gestora de projectes, l'essència es manté. "Tot i que hagi canviat el propietari, l'equip és el mateix i continuen venint els expositors i restauradors de sempre. Després de dotze anys, el White Summer ja és una gran família, i això els visitants ho noten."

Pel que fa a la relació amb el territori, Barthe té clar que està estretament vinculat a la Costa Brava i "ara més que mai, que estem en un camp de pagès!": "El fotoreclam del White Summer són unes bales de palla d'un agricultor d'aquí Palamós que ja forma part de l'equip." Tot i que el plat fort del festival és la música i les arts escèniques, també han fet una gran aposta per la gastronomia local i de qualitat. "Aquest any, hi ha noves propostes gastronòmiques molt bones. Som conscients que hem de deixar un espai perquè puguin entrar nous restauradors, però mantenint l'essència dels de sempre. El mateix passa amb les parades. Molts són joves emprenedors, que tenen la seva marca pròpia i la idea és que aquí puguin trobar el seu aparador." Enguany, el mercat ha rebut 29.230 visitants que han anat pogut gaudir de 70 dissenyadors. Després de més de deu anys en el sector, Barthe considera que el que fa el White Summer especial és que, amb el pas del temps, ha construït la seva pròpia identitat. "El que és bonic és que cadascú aconsegueixi trobar allò que el fa únic, el seu públic i que es mantingui fidel als seus valors."

Per la seva banda, el director del mercat La Santa creu que la clau de l'èxit recau en "l'esforç de cuidar tots els detalls del projecte". Davant la perspectives de futur, Rico considera que el repte serà presentar un projecte realment autòcton. "Quan vaig arribar aquí fa quasi 40 anys, la Costa Brava era un espai absolutament singular. El tipus de botiga que hi havia no estava en cap altre lloc. I aquest hauria de ser l'objectiu, buscar aquesta idea que el que tenim és especial d'aquí i que no ho trobaràs enlloc més del món."

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 20-08-2024, Pàgina 18

-El Punt Avui. Nacional 20-08-2024, Pàgina 18

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2449734-els-mercats-d-estiu-en-auge.html>