

Mercados gastronómicos: Tradición arquitectónica e innovación culinaria

Texto: [Eduardo del Toro](#) Doctor Arquitecto // Islas Canarias

Desde hace más de una década, muchos de los mercados tradicionales están viviendo una auténtica transformación, y se han redefinido en lo que hoy conocemos como mercados gastronómicos, una tendencia cada día más en auge.

Casi todas las grandes ciudades se han unido a esta corriente y han reconvertido sus viejos mercados de barrio en deslumbrantes espacios gastronómicos.

Se llaman así, mercados gastronómicos, porque comenzaron como una estrategia de recuperación de antiguos mercados de abastos, un uso cada día menos demandado, con espacios que se habían quedado obsoletos, cuya actividad comercial, presionada por las grandes cadenas de súper e hipermercados, dejó de ser rentable.

Sin embargo, representan el triunfo de la pervivencia de una arquitectura patrimonial de gran valor, por medio de una rehabilitación basada en un cambio de uso, que sólo aquellos edificios de gran tamaño y diseñados siguiendo una [estructura arquitectónica flexible](#), como los mercados, pueden asimilar de forma tan natural. De otro modo, hubieran sido inmuebles destinados al abandono y, por tanto, a la ruina, como sucede con gran cantidad de edificios históricos.



Mercados gastronómicos [La Boquería](#) Barcelona

Incluso, su importancia ha sido tal, que el espacio ya no tiene por qué ser un antiguo mercado de barrio, pudiendo ubicarse en otro inmueble, existiendo actualmente edificios nuevos que han sido diseñados para tal fin, aunque sigue siendo el antiguo mercado de abastos, el escenario por excelencia de estos lugares de encuentro gastronómico.

Organizados generalmente en torno a un espacio común, el “corazón” del mercado, donde se disponen las mesas, y en torno al cual se sitúan la variada oferta gastronómica, en los distintos rincones de comida o puestos especializados.

En muchos casos, estos puestos se ordenan de forma temática, agrupándose aquellos que tienen una filosofía común (vegetarianos, comida exótica, productos selectos, artesanales, etc.), lo que con el tiempo, y debido a la salida y entrada de nuevos propietarios, se va difuminando, algo que

no perjudica al conjunto, sino al contrario, enriquece la experiencia de pasear por el mercado mientras se descubren nuevos productos y nuevas maneras de cocinarlos.



Estación Gourmet Valladolid

En este sentido, podemos decir que los mercados gastronómicos se encuentran a medio camino entre ir a un restaurante y salir de tapeo, dado que conjuga la diversidad que nos ofrece una ruta de tapas pero realizada dentro de un único local, que nos permite comer de una forma informal, en poco tiempo y con precios asequibles. Y todo ello, en la mayoría de los casos, dentro de un marco arquitectónico incomparable y cargado de historia, en ocasiones incluso declarado Bien de Interés Cultural (BIC).

Por tanto, las ventajas de esta nueva oferta gastronómica es múltiple, razón por la que cada día suma más adeptos. Entre otras, y dado que acogen las antiguas estructuras de los viejos mercados de barrio, su situación es privilegiada, siempre céntrica y bien comunicada.

Además, permiten volver a un espacio conocido, que nos resulta

amable pero, sin embargo, nos permite conseguir una experiencia gastronómica diferente cada vez.

También se convierte en el emplazamiento ideal donde un vegano, un celíaco y un amante de la carne cruda comen juntos sin renunciar cada uno a saborear lo que más le gusta.





Y lo más importante, no es un lugar sólo de comida, también lo es de encuentro, donde nos relacionamos, conversamos y descubrimos, manteniendo esta función de los mercados tradicionales: conseguir mesas y compartirla (en muchos casos lograr un sitio donde sentarse es labor nada sencilla,

teniendo, en ocasiones, que comer de pie), deambular por el edificio y consultar que tipo de cocina o qué clase de producto tenemos ante nosotros, etc. es parte del encanto de estos espacios.





Todo esto ha supuesto que este tipo de modelo de negocio, que une tradición, gastronomía, materia prima de calidad y turismo, esté contando con muy buenos resultados. Tanto es así que, en varios de ellos, algunos de los mejores restaurantes, galardonados con estrella [MICHELIN](#), disponen de pequeñas filiales, lo que permite a los visitantes disfrutar de grandes platos a precios muy económicos.

En España son muchos los ejemplos con los que podemos contar a lo largo de toda la geografía, como pueden ser el Mercado de San Miguel (Madrid), el Mercado de Colón (Valencia), el de Santa Catalina (Barcelona), La Galiciiana (Santiago de Compostela), San Agustín (Toledo), Victoria (Córdoba), Lonja de Barranco (Sevilla), Estación Gourmet (Valladolid), Mercado del Puerto (Las Palmas de Gran Canarias) o el de La Merced (Málaga), entre muchos otros.