



Fotos facilitadas por el Ayuntamiento de Avilés

La Plaza. Mercado de Avilés.

El mercado de Avilés está ubicado en pleno centro histórico del municipio asturiano, a un paso de la ría por la que el mar Cantábrico se adentra unos cientos de metros en una tierra verde y fértil.

El actual mercado fue construido en el siglo XIX, en su actual ubicación, una plaza rectangular completamente rodeada de galerías sostenidas por elegantes columnas de hierro forjado que aligeran los soportales que encuadran la plaza y se convierte en “paseo de invierno” cuando la lluvia cubre la ciudad. En medio de este diáfano y luminoso espacio se le-

vanta la Plaza, nombre que recibe popularmente el mercado. (<https://elmercadodeaviles.es>)

La estructura del actual mercado fue remodelada en el año 2011. Las tres administraciones, Municipal, Principado y Central, participaron junto con el asesoramiento de los comerciantes del mercado. Siempre es positivo reconocer este papel a los comerciantes, porque ellos son los mejores conocedores de las particularidades del comercio cotidiano. Esta cotidianidad ha de materializarse posteriormente, con el conocimiento de arquitectos y técnicos, en la configuración



espacial y de servicios del lugar destinado a ser símbolo de la población: su mercado.

Tras la remodelación, el mercado quedó habilitado para veinte puestos, que desde entonces han estado activos. Los comerciantes se constituyeron en sociedad anónima bajo una concesión municipal de cuarenta años.

El gremio de pescadería es uno de los más representativos del mercado de Avilés. Todas las mañanas adquieren su género en la lonja, llamada rula. La especialidad es el pescado fresco del cantábrico: lubina, bonito del norte, merluza, sargos. Es tal la calidad y prestigio de la rula de Avilés que su clientela se extiende por muchas poblaciones del país (<https://pescadodeconfianza.es/#sobre-nosotros>).

Los actores protagonistas de la cadena de producción del pescado fresco de Avilés han creado un interesante convenio que conforma una especie de “ruta del pescado fresco de calidad”. Comienza con la visita a “rula de Avilés”, donde tras mostrar las instalaciones y procesos se recomienda la visita a las pescaderías del municipio, entre ellas las del mercado. Ya en el mercado los visitantes pueden comprar el género y consumirlo preparado en algunos de los restaurantes integrados en esta ruta. Este convenio es avalado por la concejalía de Turismo, materializando una excelente interacción entre turismo y sector pesquero.

Son cuatro las carnicerías presentes en el mercado de Avilés; otro de los gremios representativos especializados en la ternera asturiana con denominación de origen. Son carniceros de largo recorrido en el mercado. La relación con los productores de las comarcas aledañas es muy estrecha. Algunos de ellos incluso tienen ganadería propia, lo que da cuenta del conocimiento y valor agregado que suma el género expuesto. Es una de las ventajas comparativas del mercado, difícil de replicar por la competencia de distribución súper e hipermercado.

En los últimos años, las carnicerías han empezado a ofrecer productos semi-elaborados, como cachopos, hechos con materia de primera calidad.

La clientela del mercado se fideliza justamente por esta mezcla de tradición, innovación, calidad y confianza en los comerciantes. Es una clientela fundamentalmente presencial, ya que, al ser un municipio mediano (78.715 habitantes), gran parte de los avilesinos/as pueden desplazarse andando hasta el mercado. Por ello, en los últimos años han avanzado los planes de peatonalización del casco histórico donde se ubica el mercado.

Este plan está convirtiendo al conjunto urbano de Avilés en un espacio amigable y sostenible, si bien, dificulta la tradicional movilidad de los clientes de las poblaciones aledañas de Villalegre, Salinas, etc. Estos clientes habitualmente se acercaban en coche al mercado, pero al no poder acceder ni aparcar en zonas próximas tienen difícil integrar la visita al mercado en



sus pautas de compra habituales. Este es un motivo de preocupación para los comerciantes, como nos explicaba su gerente, Hugo Martínez. Si bien este desarrollo urbano peatonalizado, como nos indica el gerente, también está facilitando la expansión de la restauración y un ocio vinculado a la cultura, donde el mercado puede y está jugando un papel vertebrador.

Los gremios de frutas y hortalizas son también peculiares en el entorno del mercado. Las cuatro fruterías adquieren su género en un alto porcentaje en Mercasturias (www.mercasturias.com), situado en la población de Llanera, estratégicamente situado entre los núcleos más poblados del Principado de Asturias. Aunque las fruterías también distribuyen género local de temporada, sin embargo, la presencia los lunes de "la Aldea", un conjunto de unas 60 zabcercas hace que las fruterías complementen el género de estas últimas.

Las zabcercas son vendedoras locales de verduras. Solamente las productoras que acreditan esta función tienen acceso a este mercado de los lunes. Proceden de localidades como Pravia, Cardeño, Gozón. Son en su mayoría hortelanas ya mayores, si bien en los últimos años empiezan a tener también presencia jóvenes agricultores de estas comarcas. En principio es un mercado exclusivo de verduras de temporada: tomates, berzas, manzanas. Quién sabe si un día este

mercado local, que goza de gran prestigio en Avilés, pudiera abrirse también a otro tipo de productos y productores locales. La Aldea, como se denomina al conjunto de las zabarceras, es una bonita iniciativa para que los campesinos puedan dar salida directamente a sus producciones excedentes.

Congelados, panadería, flores, tienda de café, charcuterías especializadas en embutidos y quesos asturianos con denominación como Cabrales y Gamonéu, son los gremios que completan la oferta del mercado.

El mercado, más allá de su clientela habitual, situada en la franja entre los cuarenta y sesenta años, está ligada a la consolidación del espacio de servicios y restauración del casco histórico. Este parece que es y será su lugar natural, sumándose como espacio de referencia de la calidad de los productos frescos de la ciudad y las comarcas que rodean el municipio. Por ello, el mercado apoya actividades, como las visitas de los colegios al mercado, la promoción de del ocio gastronómico como la feria de la cerveza; o la integración en su planta alta de un restaurante sencillo, pero de calidad, con una oferta de menús diarios de mercado y tapas. Como su nombre indica, el restaurante la Escuelina integra una escuela gastronómica (<http://www.laescuelina.es/>)

En definitiva, el mercado de Avilés tiene su propia identidad reconocida en el núcleo de un municipio de fuerte tradición industrial. La confianza, la calidad, el trabajo cuidadoso y bien hecho imprimen el sello distintivo a esta Plaza imprescindible, que añade valor y credibilidad al proyecto colectivo que impulsa la población de Avilés. ■

Juan Ignacio Robles Picón

*Profesor de Antropología Social
Universidad Autónoma de Madrid*

