



Mercado Municipal de Soria

En pleno casco antiguo de la ciudad castellana de Soria se levanta el nuevo y funcional Mercado Municipal. Cuando empecé a documentarme me llamó la atención que, siendo un mercado inaugurado en el año 2017, hubiera comerciantes que ejercían desde hacía tres y cuatro generaciones. El actual presidente de la Asociación de Comerciantes del Mercado Municipal (ASOCOMM), Jorge López, concesionario de una de las dos pescaderías del mercado, me explicó que el actual mercado vino

a sustituir al antiguo edificio inaugurado en 1914 y reformado profundamente allá por los años 60 y 80 respectivamente.

El antiguo edificio de ladrillo y cubierta de teja a doble agua fue demolido en el año 2013, inaugurándose cuatro años después, en 2017, éste de nueva planta hecho de hormigón, vidrio y visión futurista contrastando con el estilo castellano sobrio de una de las plazas más tradicionales del centro de Soria. Personal-

mente prefiero los materiales más cálidos de la tierra: piedra, ladrillo, teja y madera; sin embargo, más allá de la estética y la arquitectura, el corazón de un mercado es, sin lugar a dudas, su comunidad de comerciantes. Ellos y ellas son el espíritu que sostienen el valor, la continuidad y la credibilidad para enraizar el mercado en el ecosistema urbano en el que florece o muere.

En este sentido, hay que reconocer que el ayuntamiento de Soria siempre ha pensado el mercado municipal como un elemento fundamental en su propuesta de revitalización del centro urbano.

El mercado municipal es sinónimo de vertebración social y vecinal en los entornos en los que se desarrolla; la semilla de un futuro para residentes e instituciones que piensan el centro histórico y monumental de la ciudad no como un parque temático para turistas en tránsito, sino como un núcleo de vida, peatonal, sostenible, amigable, acogedor, creíble para los que viven y, de esta forma, sí, pleno de sentido para los visitantes.

Pienso en la gran cantidad de centros históricos urbanos que se han convertido en cascarones vacíos de vida, saturados de franquicias de restauración y hostelería que repiten hasta la saciedad su propuesta de modernidad de neones multicolor, que ocultan la precariedad y la pobreza que anida en los rincones a los que no llega la luz: Ciudades sin niños, muertas de vida vecinal.

No es el caso de Soria, los sábados, día grande del mercado, las familias que poco a poco se instalaron en los barrios aledaños al centro histórico, buscando unas condiciones de habitabilidad mejores, y la comodidad de la movilidad con sus vehículos privados, vuelven al nuevo mercado, aprovechando las dos plantas de parking del nuevo edificio. Otra opción de esta ciudad hecha a escala humana es pasearse por las calles peatonalizadas hasta la plaza Bernardo Robles, acceso directo a la planta a pie de calle donde nos acogen los catorces puestos de alimentación fresca del mercado municipal. Allí se concentra lo mejor de la gastronomía y productos propios de la provincia de Soria.

Las dos carnicerías son una muestra evidente de la capacidad de innovación de los buenos comerciantes para resignificar la calidad tradicional y adaptarla a las necesidades y deseos de los actuales clientes del mercado. Por ejemplo, los torreznos son una de las especialidades de la gastronomía soriana. Pueden comprarse en el mercado, bien, frescos para cocinar en casa, o bien pre-fritos; esta última es una innovación para adaptarlos a plato pre-cocinado elaborado artesanalmente en las instalaciones de las carnicerías.



Los corderos, las carnes procedentes de la ganadería vacuna soriana, son especialidades ofrecidas por ambas carnicerías, cuidando la elaboración artesanal de adobados, o preparando otros productos derivados como hamburguesas, etc. Ambos establecimientos trabajan en directa relación con las ganaderías y granjas autóctonas que pastan de forma extensivas en los prados y extensos bosques de la provincia de Soria.

Bosques que, por otra parte, hacen de la provincia de Soria una de las zonas de mayor y mejor produc-



ción de setas y trufa negra. La Lonja micológica es el puesto del mercado que ofrece toda la variedad de estos productos de la tierra. De hecho, son los propios recolectores los que acercan las trufas y setas al mercado, recibiendo la certificación pertinente.

De forma presencial u online, podemos comprar variedades menos comunes de setas, como las exquisitas macrolepiotas, piel de corzo, lengua de vaca, el pie azul o los rebozuelos. Y como sello de distinción de todo comercio de mercado, más aún en relación a productos tan exquisitos y sensibles, encontramos el asesoramiento experto, cálido y cercano de las comerciantes de la lonja micológica.

Siguiendo el paseo encontramos las dos pescaderías del mercado, que acercan un producto de calidad propio del emblemático río Duero y sus arroyos aledaños: la trucha, procedente de algunas de las piscifactorías sostenibles de la provincia, como la de Vildé-Burgo de Osma, relacionada con un programa integral de educación ambiental.

Por su parte, los pescados de mar proceden directamente de mayoristas de la ciudad de Burgos que cen-

tralizan la distribución del pescado procedente de las lonjas del mar cantábrico. Hoy en día la gestión es muy ágil y directa, de tal forma, que los pescaderos del mercado encargan por la tarde todo tipo de mariscos y pescado a las lonjas de Galicia, para que de madrugada sean enviadas, recién extraídas del mar, a los puestos del mercado de Soria.

La distribución del pescado en la provincia se ha realizado históricamente de una forma muy tradicional gracias a los pescaderos, que recorrían y siguen recorriendo de forma ambulante los pueblos de la comarca soriana, proveyendo de pescado a los pequeños pueblos que de otra forma tendrían muy complicado acceder a los productos del mar.

Un trabajo apreciado y valorado por la población, que premia con especial cariño y fidelidad esta labor que ha pasado de generación en generación. Lo que hace décadas hacía a lomos de burro el bisabuelo de Jorge López, pescadero y presidente actual de la Asociación de Comerciantes, hoy lo desarrolla él con su vehículo propio. Un reparto ambulante a domicilio que quiere actualizarse con el proyecto de digitalización que impulsa el ayuntamiento de Soria con fondos

Europeos *Next Generation* y ha de acomodarse a las dinámicas propias arraigadas en los usos que durante generaciones han desarrollado los comerciantes con sus clientes. Sostenibilidad social y comercial de la que hacen gala tanto Jorge como Begoña, las dos pescaderías del mercado.

La charcutería en el mercado es capítulo también destacado, dada la importancia de productos como el chorizo cular de Covalada, considerado uno de los mejores del mundo. Las charcuterías del mercado cuentan con obradores artesanales propios donde se preparan todos esos productos. Además, son punto de distribución de productos de calidad soriana, como las delicias artesanales de pato, de la marca Malvasía. Otro producto típicamente soriano son las güeñas, embutido elaborado con derivados del cerdo, mezclando magro, panceta y asaduras previamente cocidos y especiados con condimentos de aromas característicos.

Todos estos gremios y sus comerciantes forman parte de la asociación de comerciantes, notablemente rejuvenecida desde la entrada en el nuevo mercado. El ayuntamiento renovó las concesiones a los comerciantes con una duración de veinte años, dando

prioridad de adjudicación a los comerciantes que ya ejercían en el anterior mercado. Además, se abrió un nuevo tipo de concesión para comerciantes con “derecho de puesto”. A esta última fórmula se sumaron dos jóvenes mujeres comerciantes procedentes de otros sectores laborales, pero con ganas de tener un espacio de trabajo más estable y dignificante, como es el pequeño comercio en este emblemático mercado municipal de Soria. Fue así como nacieron la quesería y el puesto de variantes A Granel, respectivamente. En la quesería pueden encontrarse quesos de calidad de todo el mundo y por supuesto los producidos en Soria, tierra de campos y ganado vacuno y ovino. En A Granel se pueden comprar todo tipo de legumbres y variantes, con un sello específico de sostenibilidad; de tal forma, que todos los envases son ecológicos, biodegradables e incluso los clientes que lleven sus propios envases tienen un descuento en la compra. Finalmente, la panadería también destaca por ofrecer los productos de su propio obrador, destacando las rosas de San Blas.

En la actualidad falta por dar entidad y función a la planta alta del mercado. Hasta el momento ha sido el espacio donde se han realizado innumerables actividades sociales, culturales y vecinales que buscan





atraer al mercado a gente joven, familias, compartiendo el tiempo de compra con un tiempo de ocio de calidad: el concurso de fotografía de las Jornadas Micológicas de Soria.

Los talleres pre-laborales con ASOVICA, Asociación Diversidad Psicológica. El Festival de cortos y taller literario africano, etc. Cuando hay premios a concurso, éstos siempre se materializan en vales de compra repartidos equitativamente entre todos los comerciantes que han contribuido a la celebración de la actividad.

Este espíritu de consenso entre los miembros de la Asociación de Comerciantes es la norma. En el corto plazo, la idea compartida es convertir la planta alta en un centro de gastronomía de calidad, con productos de mercado, donde se impartan cursos especializados vinculados a la escuela de hostelería de Soria.

Nuevamente, se visibiliza la vocación del mercado para ponerse al servicio de los intereses sociales y culturales de la ciudad.

En la planta baja, un supermercado permite la compra integral de los clientes y vecinos.

En conclusión, el mercado municipal de Soria es como un espejo que refleja muchos de los desafíos de la ciudad: lograr el renacer del centro histórico



haciéndolo atractivo para la población residente que se instaló en los barrios aledaños. Al tiempo, sumar un espacio de vida para los visitantes que buscan la huella de una ciudad más allá del arco del Duero que se pierde hacia los campos que Machado immortalizó a escasos metros donde estos comerciantes hoy ofrecen lo mejor de estos campos de Castilla. ■

Juan Ignacio Robles Picón

*Profesor de Antropología Social
Universidad Autónoma de Madrid*

*Fotos cedidas por la Asociación de Comerciantes del
Mercado Municipal de Soria*