



MERCADO DE CHAMBERÍ. MADRID

El Mercado Municipal de Chamberí está en el barrio madrileño que le da nombre: Chamberí. Su logo, el clavel rojo, es símbolo de esta ciudad alegre, a veces liviana, extendida en mil capas como los pétalos del clavel que tantos y tantas chulapas y chulapos han llevado en su ojal en las fiestas de los barrios de Madrid, es mi ciudad.

Chamberí es un barrio de clase media. El mercado se fundó en el año 1876. Ha vivido varias remodelaciones, desde la de 1943 hasta la más reciente en 2016. Como tantos y tantos mercados, es un ser vivo siempre en transformación adaptándose a su gente, a la idiosincrasia de su barrio y la personalidad de sus comercian-

tes. No hay dos mercados iguales. Me gusta la diversidad.

A partir del año 2015 los comerciantes del mercado se dieron cuenta de que el mercado entraba en una peligrosa curva descendente. Se juntaron, compartieron sus ideas, sus expectativas, sus miedos, su coraje para seguir adelante. Hicieron



caja común y encararon una profunda remodelación que vació la parte central del mercado en ese momento con casi veinte puestos cerrados; hoy es una plaza amplia y diáfana al interior del mercado rodeada de ocho pequeños restaurantes, mesas para degustar consumir, compartir; una cubierta de madera a dos aguas resuelve arquitectónicamente este espacio hecho para vivir con los amigos, con la familia, y un deseo: volver a ver niños y jóvenes entrar en el mercado, recordarles que el mercado de su barrio sigue vivo; puertas abiertas que tantas veces cruzaron sus bisabuelas/os, abuelas/os, padres, madres; pasillos donde dejaron su huella comprando la alimentación fresca que nos ha hecho lo que hoy somos.

Todo el espacio está pensado para que la restauración potencie los puestos del mercado y no viceversa. Pienso siempre en la sabiduría y amor por los mercados de mi amigo y maestro Javier Ollero (presidente de COCAM Madrid), señalando los peligros de cruzar esta difusa línea. Tras la bella entrada en el mercado una explosión de colores y olores maravillosos inundan los sentidos, son los puestos de la charcutería de Juan (en la que tantos años compré cuando viví en este maravilloso barrio), de las fruterías, pescaderías, queserías. Cuando los puestos del

mercado cierran y solamente quedan los clientes de los restaurantes en la noche y la madrugada, todo está pensado con pasillos para llevar a los clientes de forma segura hacia la plaza de restauración; pero hay que pasear por los puestos de alimentación. De forma sutil estamos diciendo: Venid, pero no olvidéis que este esto es un mercado, nuestro mercado, el vuestro. Los restaurantes se turnan para velar por la seguridad en el mercado una vez éste acaba su actividad diaria. Los restaurantes son como un puesto más del mercado, participan en las asambleas de la asociación de comerciantes y en los gastos comunes del mercado. Pagan

su cuota por puesto y un suplemento por el uso de las mesas y sillas de la plaza. Los sábados por la mañana el mercado rebosa de vida.

El mercado de Chamberí tiene algunas de las fruterías más bellas y surtiduras de Madrid. En su momento se plantearon el camino a seguir, dado que la enorme variedad y calidad que ofrecen, tiene su precio... Rodeados en el barrio de fruterías "al peso" y supermercados decidieron especializarse en productos de calidad, renunciando a una oferta de menor calidad. Las inspecciones necesarias de los responsables de Sanidad son continuas y exigentes, las fruterías del mercado están a la altura.





Desde que hace años recorro los mercados de toda España constato el agravio comparativo que sufren los tenderos de los mercados ante la intensidad de las inspecciones. Dudo que sean igualmente escrupulosas con las fruterías a pie de calle, que ocupan parte de la vía pública, expuestas a la contaminación de la circulación, al curioso diario de transeúntes y animales de compañía. Todos tenemos derecho al uso y disfrute comercial de nuestra ciudad, ellos y ellas, en el mercado solamente piden igualdad de trato y exigencia.

Los productos de temporada ocupan los puestos, un rosario de setas en sus cuidadas cajas de madera, tomates exquisitos, patatas con tierra prendida en la piel. Todo en pirámides simétricas de frutas brillantes, hay tanto mimo en cada gesto... Pensad que cada pieza de fruta está puesta, una a una, en su lugar; solamente las manos expertas la tocan. Detrás hay, no lo olvidemos, 18 horas de trabajo, desde las 3 de la mañana en Mercamadrid para llevar el mejor producto.

A veces hablamos con mucha frivolidad sobre los horarios comerciales, olvidando el esfuerzo de cientos de pequeños comerciantes que llenan de vida nuestras ciudades y de salud nuestros cuerpos; y sin embargo, tienen enormes dificultades para competir con otros pequeños comercios que asumen la auto-expLOTACIÓN como forma de vida, o grandes distribuidoras con muchas posibilidades financieras y fiscales para acceder a economías de escala. Pero nuestros mercados siguen ahí, contra viento y marea.

Tres generaciones de comerciantes están detrás de algunas de las cinco pescaderías del mercado. Todas ellas ofrecen sus mariscos, lubinas salvajes, doradas, y mil pescados frescos de calidad y buen precio a través del servicio de compra online y telefónica que ha puesto en

marcha el mercado a través de la plataforma mercado 47. El mercado ha cedido un espacio propio para el almacenaje y gestión de los pedidos.

El despegue de este servicio de alimentación fresca digitalizado ha sido espectacular, se ha multiplicado por diez desde que este maldito virus ha invadido nuestras vidas cotidianas. Aunque el proyecto digital ya había sido una apuesta decidida del mercado, sin embargo, con la llegada del confinamiento, el mercado multiplicó no solamente las ventas presenciales, sino también las ventas online. Esto ha compensado el descenso de las ventas a restaurantes y hostelería, como nos indica el gerente del mercado, Juan Carlos Sevilla.

No nos sorprende, cuando uno compra online en los puestos del mercado, puede visualizar exactamente las manos del pescadero/a preparando



Con la mejor agua
se obtienen los
plátanos
más exquisitos



Los plátanos de La Palma

EL SABOR DE CANARIAS



con mimo y cuidado el producto que llegará hasta nuestras casas. No hay anonimato, saber quién está detrás da mucha confianza, como cliente te sientes reconocido de verdad, no hace falta marketing alguno; evidentemente, nada que ver con los cientos de manos anónimas en cadenas logísticas sin cara ni alma tras la venta online de las grandes cadenas. Cuántas de nuestras personas mayores confinadas durante semanas en sus casas, han sido atendidas por sus comerciantes del mercado de toda la vida, sin colas ni listas de espera. Porque ellas y ellos eran importantes para estos comerciantes que han sabido escuchar y estar a la altura. Un sentido homenaje para ellos y ellas de forma individual, para el mercado por haber sabido desarrollar el espacio tecnológico necesario.

Poco a poco se han ido sumando otro tipo de comercios que han diversificado la oferta. Me encanta encontrar en el paseo con Juan Carlos Sevilla, gerente de la Asociación Profesional de Comerciantes del mercado, unos maravillosos ultramarinos con productos directamente traídos de Galicia. Su gerente, Gemma, veterana comerciante gallega procedente de Vigo, trae directamente los productos de su tierra. Hay mil productos de calidad, me quedo con lo más humilde, una cesta de mimbre con cebollas: pequeñas, diferentes calibres, parecen recién sacadas del campo; imposible encontrar algo así en un expositor del super, me acerco, ¡cómo huelen a tierra y frescura! Pura calidad y mimo, casi pueden sentirse las manos del agricultor sañéolas de la tierra fresca. Ahí están, en medio del mercado del barrio de Chamberí.

Panadería artesanal, quesería variada, carnicerías de extrema calidad, pollerías con el producto fresco, charcuterías de confianza. Todo ordenado, limpio, fresco, cuidado. Pero en ningún caso aséptico; el hablar





libre y confiado entre comerciantes y clientes termina de envolver de complicidad el ambiente y cada uno de los productos que van al carrito de la compra.

(<http://www.mercadodechamberi.es/puestos.html>)

Yendo hacia el parking propio del mercado, de acceso gratuito para los clientes que hagan una compra mínima, nos acercamos hacia el multipunto limpio que ha acogido el mercado. Cediendo este espacio al Ayuntamiento de Madrid, perfectamente acotado y muy operativo, el mercado se compromete con el reciclaje en el barrio y su sostenibilidad ambiental. Existe otro punto de recogida de aceites, gestionado por la asociación El Olivar, que desarrolla diferentes proyectos con personas jóvenes sin hogar. en situación de



Una explosión de vitamina C

¿Conoces el pimiento Sweet Palermo®? Muy dulce, de piel fina, sin apenas semillas, especialmente versátil y muy rico en vitamina C. Sus características lo han consolidado como el favorito de los consumidores con el Premio Sabor del Año 2020 y el reconocimiento de los chefs más prestigiosos del mundo con el "Superior Taste Award", tres estrellas en su versión amarilla. Disponible durante todo el año en sus diferentes formatos. Descubre #TheSweetColours. ¡Elige tu color, disfruta su sabor!



Ver video




Sweet Palermo®
www.sweetpalermo.com

vulnerabilidad, apoyando su proyecto de inserción y acompañamiento laboral. El mercado también está desarrollando un proyecto de economía circular junto con la Universidad Politécnica de Madrid, para aprovechar los residuos orgánicos y plásticos que diariamente se desechan. Un ejemplo de cómo instituciones de la sociedad civil como los mercados municipales y las universidades públicas de Madrid pueden unir conocimientos y experiencias.

Este es parte del maravilloso universo del mercado de Chamberí, que les he enseñado con todo cariño por esta pequeña ventanita. Siempre lo digo, por favor, cuando visiten mi ciudad de Madrid, por favor, escojan para visitar alguno de los que tienen raíces en los barrios. Nunca aparecen en las guías turísticas, pero son los de verdad; cualquiera de ellos vale, son pequeños universos con su alma particular. Por cierto, lo voy a decir: en el mercado de Chamberí, no se pasen de largo, su preciosa fachada, con letras grandes y bellas apenas se ve porque un pequeño árbol en la acera la oculta. Como activista ecológista y a título personal lo digo: La vida, sostenible, alegre y necesaria, está dentro del mercado; que nada nos impida verla.

Juan Ignacio Robles
Profesor de Antropología Social
Universidad Autónoma de Madrid.

