



MERCADO DE EL FONTÁN OVIEDO

El mercado de El Fontán está ubicado en el casco histórico de la ciudad asturiana de Oviedo. El emplazamiento de este bello mercado de arquitectura modernista de hierro y cristal propio de finales del siglo XIX, se remonta al siglo XVI, cuando el emperador Carlos V concedió al municipio un mercado franco. Por tanto, El Fontán tiene para los ovetenses y para el Principado de Asturias un valor no solamente comercial sino

también simbólico, profundamente enraizado en la historia del territorio y sus gentes.

El mercado de El Fontán se ubica en la Plaza 19 de Octubre de Oviedo, entre las calles Fontán y Fierro. Su actual configuración nace hace 20 años, en 1994; en aquel momento el ayuntamiento propuso reunir los tres mercados municipales de la ciudad, espe-

cializado cada uno en sendos gremios de carne, pescados y frutas-verduras respectivamente, en un solo espacio: el contemporáneo mercado de El Fontán, que nace, por tanto, de la reunión de los tres mercados. El ayuntamiento ovetense aprovechó esta reubicación para emprender una modernización arquitectónica del mercado, poniendo en valor los aspectos constructivos destacables, la estructura de metal, las

cristaleras que filtran la luz natural, la sensación de un espacio holgado, diáfano y ordenado.

Paralelamente el ayuntamiento impulsó una reordenación administrativa del mercado. Hizo una concesión administrativa a la asociación de comerciantes, que se constituyó en Sociedad Anónima. A partir de entonces el papel del ayuntamiento se reduce a velar por el cumplimiento de las ordenanzas municipales. Son los comerciantes los que asumen la dirección y gestión plena del mercado a través de una junta rectora compuesta por siete miembros que representan a cada uno de los gremios presentes en el mercado y en los diferentes espacios que agrupa la sociedad: Los 45 del interior del mercado, los 20 comerciantes del exterior y los comerciantes del mercadillo que rodea el mercado en los días habilitados para su desarrollo.

Todos estos gremios reúnen a comerciantes que con el paso del tiempo se han especializado en la distribución de productos del terreno de muy alta calidad. Destacan el gremio de carnes, pescados, frutas-verduras y charcutería quesos. El mercado está especializado en productos de calidad del territorio.

Por ejemplo, el gremio de las carnes. Destacan las carnicerías que ofrecen piezas de ternera autóctona asturiana, de buey y novilla asturiana. Son varios los puestos que elaboran sus propios embutidos y morcillas combinadas con otros productos del terreno como la manzana, la nuez, la castaña, ofreciendo las morcillas de manzana, castaña y nuez respectivamente, todas ellas morcillas de elaboración propia convertidos en productos específicos asturianos, por poner un ejemplo. Existen en el mercado de El Fontán dos carnicerías especializadas en carnes ovinas, cabritos y cordero lechal.

Destaca el gremio de queseros y charcuteros como derivados de la





ganadería. Son hasta once los comerciantes que trabajan los quesos de las comarcas asturianas, haciendo honor a la gran cabaña ganadera del Principado y de las aledañas tierras de León. Algunas de las charcuterías del mercado de El Fontán se han ido especializando en productos delicatessen incluyendo desde prestigiosos productos de las charcuterías italiana y francesa respectivamente, hasta productos derivados de las algas. En

estos puestos no faltan bebidas del terreno como los vinos, licores y sobre todo las sidras compuestas a partir de la manzana asturiana.

En los últimos años, el mercado ha empezado a vender leche fresca recién recogida de los valles que rodean Oviedo. Diariamente se vacían las cubetas habilitadas, llegándose a vender hasta 300 litros de leche fresca diariamente en el mercado.

Respecto al gremio de pescaderos, la cercanía del mar Cantábrico hace de las pescaderías un gremio de gran prestigio. Todos ellos y ellas adquieren diariamente sus productos en las lonjas de Avilés y Gijón. Destacan la merluza del Cantábrico, la caballa, el bonito, la sardina como especies más representativas. Algunos de ellos han asumido técnicas de comercialización innovadoras como la venta y entrega online, pensada sobre todo para el ca-



nal HORECA. (www.pescaderiaencasa.com, www.pescadosmilagros.com).

Respecto a los comerciantes de frutas y verduras, destacan por la calidad de los productos del terreno que ofertan a los clientes del mercado. Algunos de ellos poseen sus propias parcelas y ofrecen en sus puestos las verduras y hortalizas de temporada: lechuga, ajo, setas, manzanas, etc. Uno de los productos estrella son las legumbres, y las fabas en particular, base de uno de los platos de la gastronomía asturiana más universales: la fabada asturiana. La relación del mercado de El Fontán con los productores locales ha sido estrecha a lo largo de toda su historia. Por ejemplo, todos los jueves en la plaza se reúnen unas 40 hortelanas de las comarcas aledañas para vender los excedentes de la temporada: desde lechugas, ajos, manzanas, etc. Durante unos años se clausuró esta práctica tradicional, sin embargo, el clamor popular hizo que las hortelanas carbayonas volvieran a la plaza, donde los jueves y los sábados siguen vendiendo sus productos agrarios.

En el mercado también encuentra su lugar la rica y variada oferta de



panes, harinas y dulces típicos de Oviedo: Pan de leña bregao y pan de escanda, bollos preños, empanada y carballones, unos pasteles de almendra típicos de Oviedo.

Rodeado de supermercados de barrio, el mercado del Fontán busca diferenciar su oferta para atraer y fidelizar un perfil de vecino y de clientela que valora la calidad y el trato personal del pequeño comerciante. En este sentido encuentra su espacio la cooperativa ecológica. El puesto cálido ofrece toda una oferta de productos ecológicos certificados, muchos de ellos productos de temporada nacidos en los propios terrenos agropecuarios de la cooperativa. Ecoastur distribuye sus productos, hortalizas, aceites, cosméticos, pastas, etc., de forma presencial en el mercado pero también online a través de su página web. (www.ecoastur.es).

El Fontán no ofrece actualmente el servicio de compra online centralizado, lo tuvo en su momento y tiene en proyecto volver a ponerlo en funcionamiento vía online. En parte porque el mercado tiene una parte de su clientela fuera de la propia ciudad de Oviedo. La red HORECA de centros y restaurantes as-

turianos repartidos por todo el estado español es una clientela importante que se quiere potenciar. Estos establecimientos buscan en los puestos de El Fontán los productos de calidad garantizados que ofrecerán a sus comensales.

Otro tipo de clientela en creciente desarrollo es el vinculado al turismo de congresos. En coordinación con el ayuntamiento de Oviedo el mercado es visitado por los turistas que visitan Oviedo en el marco de la creciente expansión de este tipo de turismo. El palacio de Congresos y Ferias de Oviedo colabora con el mercado El Fontán, proponiendo su visita a los congresistas como paseo cultural imprescindible en el corazón de la ciudad ovetense.

Sin embargo, la clientela fundamental del mercado sigue siendo la autóctona de la ciudad y comarcas. La gerencia del mercado –como señala su gerente, José María León- detectó hace años el creciente envejecimiento de esta clientela, lo que llevó a la puesta en marcha de diferentes acciones con el fin de atraer a la clientela más joven, en edad laboral y con niños a su cargo. Las visitas de los niños y adolescentes al mer-





cado concertadas con la Concejalía de Educación ha sido una de estas acciones. Otra acción ha sido la identificación del mercado con el concepto de espacio cultural integral de la ciudad. En El Fontán se desarrollan conciertos, exposiciones de arte y otros eventos culturales que animan a la ciudadanía a visitar el centro de Oviedo e incluir en el recorrido el mercado de El Fontán como parada imprescindible durante el fin de semana. Por ello, en los últimos años se percibe la vuelta al mercado de gente joven que busca el reencuentro con la cultura de mercado que ofrece El Fontán.

Otro factor destacable es la posibilidad de realizar una compra integral. Siguiendo el modelo de centro comercial abierto, el mercado es el epicentro de una amplia oferta de todo tipo de productos de alimentación perecederos, sobre todo en el mercado interior y los puestos exteriores, que se ve complementado con la oferta de productos no perecederos en el mercadillo que se instala en la plaza rodeando al mercado. Este mercadillo no vende productos de alimentación perecederos, sino pequeñas manufacturas, productos textiles, artesanías, etc.

En definitiva, el mercado de El Fontán se ha convertido en el buque insignia de la revitalización de esta zona del centro de Oviedo. Un proyecto de vertebración social basado en la potenciación de la trama urbana originaria a partir de la responsabilidad de comerciantes, vecinos y administración.

Juan Ignacio Robles

Departamento de Antropología Social
Universidad Autónoma de Madrid





*Conservamos
lo mejor
del Mar*



CONNORSA
CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.
Telf: (986) 70 82 33 - Fax: (986) 70 90 30
VIGO - ESPAÑA
www.connorsa.es

Conseguidos con esfuerzo, los logros tienen más sabor.



Los frutos del esfuerzo tienen más sabor.

Como las frutas Bouquet: con el sabor de las cosas bien hechas.

En **Anecoop** conocemos el esfuerzo, que nos hace ser sinónimo de calidad, innovación y continuidad en los mercados en los que estamos presentes.

Esfuerzo que desde nuestra posición de **productores** presentes en todas las zonas de producción españolas, nos permite ofrecer una completa gama de frutas. Gama que incluye desde las más habituales en el mercado hasta las de menor presencia, gracias a la reciente incorporación de la gama **Bouquet**.

Exotic, dando respuesta a las expectativas de nuestros clientes tanto con un calendario que abarca todo el año, como en volumen, constancia, calidad y seguridad alimentaria.

Bouquet cultivamos futuro es un proyecto en el que trabajamos día a día bajo nuestros principios de Responsabilidad Social

Corporativa: fomentando la alimentación saludable, garantizando la seguridad alimentaria, respetando el medio ambiente y generando proyectos de economía social.



BOUQUET



