



# MERCADO DE SAN FRANCISCO

## JAÉN

El mercado de San Francisco está ubicado en el centro de la ciudad andaluza de Jaén. Es uno de los mercados municipales más antiguos de España. Su primera ubicación data de mediados del siglo XIX, cuando tras la ley de desamortización de Mendizábal, la ciudad decidió instalar su primera “plaza de abastos” en los huertos del solar reapropiado al

monasterio de San Francisco. De aquí proviene el nombre del mercado. Tras la ley de exclaustación de Pascual Madoz, en 1867, el municipio decide por fin construir un primer edificio de planta rectangular con gran patio al aire libre en el espacio central y los comercios bajo “los soportales aéreos sostenidos por delgadas columnas de fundición. Los puestos

de los comerciantes estaban organizados en hiladas, con techumbre cubierta de teja a dos aguas”. (<http://www.mercadosanfrancisco.es>). El nuevo mercado de Abastos sería inaugurado en 1875. Su uso y disfrute se prolongaría durante casi un siglo. Ya en los años 60 del siglo XX, el mercado de nueva planta que hoy podemos transitar sustituiría al del siglo XIX.

Como muchos mercados españoles, entrado el presente siglo, la Asociación de Comerciantes, autodenominada de industriales, emprendió una remodelación en profundidad con fondos de la Junta de Andalucía y del ayuntamiento jienense con el fin de acondicionar accesos y climatización. Corría el año 2006.

En ese momento se propuso poner en marcha un servicio de entrega a domicilio colectivo, si bien finalmente el servicio no se centralizó y a día de hoy la entrega a domicilio, que es un servicio usual del mercado, es realizado de forma individual por cada comerciante para sus clientes, particulares, de restauración o institucionales, colegios, institutos, etc.

Y es que los 140 puestos y 75 comerciantes del mercado de San Francisco atienden a una clientela heterogénea compuesta por vecinos de los barrios aledaños al mercado y clientes que proceden de barrios y municipios contiguos a Jaén. Es decir el mercado de San Francisco tiene vocación de centro de distribución comarcal.

Esta particularidad se percibe en la organización y oferta de cada uno de los comerciantes y gremios que componen el mercado. En el caso del gremio de carniceros, casi todos ofrecen el servicio de compra telefónica y entrega a domicilio. La oferta ha ido extendiéndose de los productos generales, a carnes de crianza y elaboración propia, siguiendo las pautas que sitúan a los mercados de abastos como espacio de distribución privilegiada de los sistemas agroalimentarios locales que buscan potenciar los circuitos cortos de comercialización y la soberanía alimentaria.

Es el caso de la carnicería *Pedro Antonio Toledano*, situada en el corazón del mercado y cuyos comerciantes son también criadores de su propia cabaña de carnes de vacuno con denominación de origen; además de haberse ido especializando en productos cárnicos precocinados de vacuno, cerdo y cordero. Ellos mismos





elaboran diariamente estos precocinados siguiendo recetas tradicionales de Jaén: patatas rellenas de carne, berenjenas rellenas caseras, croquetas rellenas, flamenquines, pimientos rellenos, nuggets de pollo, etc. Todos estos productos precocinados son ofrecidos, tanto presencialmente en el mostrador del mercado de San Francisco como a domicilio a través del servicio que ofrecen a clientes que viven en el extrarradio de la ciudad que no pueden desplazarse hasta el mercado. Es una oferta de excelencia que busca acercarse a un tipo de cliente que no tiene mucho tiempo para cocinar por los horarios de trabajo, pero que aprecia los productos de calidad cocinados de forma artesanal y casera. Es un tipo de cliente que rechaza el mismo tipo de productos precocinados de forma industrial

por manos anónimas ofertados por cadenas de hiper y supermercados.

Como vemos cada carnicero se va especializando en un tipo de producto particular mientras mantiene una oferta general. *Carnicería Fernando*, por ejemplo, se especializa en carnes de conejo de caza de las cercanas sierras de Cazorla, los Barrios, etc. *Carnicería "Juan Pedro"*, se especializa en carnes de toro procedentes de la lidia, aunque solamente se oferta durante los días festivos en que hay lidia en las plazas de la ciudad y la provincia.

Respecto al gremio de frutas y verduras del mercado de San Francisco, sucede algo parecido: las 18 fruterías ofertan una amplia variedad de frutas y verduras frescas y de calidad que hoy

encontramos en todo mercado de abastos, pero van añadiendo etiquetas que buscan una diferenciación y especialización propia relacionada en la mayoría de los puestos con producciones de calidad locales. Por ejemplo, en el puesto de *Angel y Loli* se han ido especializando en productos locales de la comarca al tiempo que extienden su oferta a frutas y verduras exóticas de importación. *Toni y Paqui* se especializan también en productos exóticos y venta a hostelería y centros públicos de enseñanza. *Luis y Mercedes*, y *Ana Moreno*, por ejemplo, se especializan en frutas de gran calidad de producción local y por tanto construyen una marca propia vinculada a los productos de temporada. *Frutas Victoria* se especializa en setas y champiñones y así cada uno de los 18 pue-





tos de frutas y verduras del mercado de San Francisco.

En el caso del gremio del pescado fresco, las seis pescaderías del mercado de San Francisco se especializan en pescados y mariscos frescos. Jaén, tierra andaluza de interior, se abastece de los productos del mar procedentes de las lonjas de la cercana costa atlántica y mediterránea de Andalucía.

Un gremio de muy especial importancia en el mercado de San Francisco de Jaén es el de charcuteros. En el mercado se ubican ni más ni menos que quince charcuterías: patés, embutidos y conservas de la provincia procedentes sobre todo de la importante cabaña de cerdo y choto de la zona. Los puestos de charcuteros

preparan, por ejemplo, lotes navideños. *Serafín* produce embutidos artesanos de producción propia; chorizos y morcillas de las zonas de Cazorra, Noalejo, los Villares, así como bacalaos y salazones desde 1931. Como vemos, muchos de los charcuteros del mercado de San Francisco se reivindican por su conocimiento del producto que manipulan y por su arraigo social en la ciudad: pensemos que algunos de ellos han desarrollado su labor desde hace más de tres generaciones. Esto hace que sea un gremio de enorme peso en el mercado, gozan de gran prestigio y atraen a numerosos clientes de la ciudad y de las comarcas aledañas.

Otro gremio con gran presencia en el mercado es el de Aves y Huevos. *Aurora*, por ejemplo, está especializada

en huevos frescos de la comarca. Casi todos mezclan en su oferta pollo, conejo y choto. Otra especialidad que ofrecen algunos comerciantes como la *pollería Gámez* son las carnes de montería, procedentes de la caza que se realiza en los cotos de montería de las sierras del norte de la provincia: Cazorra, Segura y las Villas aledañas

En las dos panaderías del mercado se nota la huella andalusí de la provincia de Jaén: por ejemplo, *Ángel* ofrece en exclusiva el llamado “pan moruno” que se caracteriza por ser una torta de cereal con escasísima miga, magdalenas de elaboración propia, productos procedentes de los municipios renacentistas vecinos de Ubeda y Baeza, pastelería de Guarromán. *Hermanas Jerez* vende, por





ejemplo, sus pasteles elaborados en hornos artesanos propios.

Finalmente, podemos visitar en el mercado los gremios complementarios que también se vinculan con los productos de calidad locales de circuito corto, es el caso de la tienda de *hierbas y especias Antonia*, que ofrece, jabones naturales y de plantas, inciensos, miel, polen, jalea.

En los últimos años, el mercado de San Francisco de Jaén ha visto crecer exponencialmente la competencia de los formatos súper e hipermercados instalados en la ciudad y extrarradio. Fruto de esta presión una parte de los comerciantes del mercado asumen que su futuro pasa por liderar un proyecto de vertebración comercial que desborde y abarque las principales calles comerciales del centro de Jaén, con el mercado como epicentro del mismo.



Este nuevo proyecto colectivo implica una visión general del pequeño comercio del centro de Jaén en cuanto a horarios de apertura, oferta, coordinación, etc., que solamente es asumido por una parte de los comerciantes que se agrupan en la nueva Asociación Jaén-Mercacento, asociación de pequeños comerciantes que agrupa a 20 comerciantes del mercado de San Francisco y 50 pequeños comerciantes de las calles aledañas.



A día de hoy el proyecto colectivo del mercado se encuentra en una encrucijada en la que las dos asociaciones del mercado, la de Industriales del Mercado y la nueva Jaén-Mercacento buscan un proyecto colectivo que asegure el futuro del pequeño comercio de calidad de la ciudad de Jaén.

Entretanto, el mercado de San Francisco sigue siendo en la actualidad el referente de la oferta de alimentación fresca de calidad de la ciudad andaluza de Jaén.

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

**Los establecimientos más exigentes  
cuentan con la mejor marca**

*Compra en*  
**mercamadrid<sup>®</sup>**

*Símbolo de confianza*

mercamadrid  
internacional

**Busque esta marca  
en establecimientos autorizados**

OFICINA DEL  
MINORISTA Y USUARIO  
— O D M U —

# fruit attraction



FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

28-30  
OCTUBRE  
2015

MADRID-ESPAÑA

ORGANIZAN



## LA GRAN CONVOCATORIA DE LOS OPERADORES HORTOFRUTÍCOLAS INTERNACIONALES



[www.fruitattraction.ifema.es](http://www.fruitattraction.ifema.es)

f [facebook.com/fruitattraction](https://facebook.com/fruitattraction) @FruitAttraction

IFEMA Feria de Madrid  
902 22 15 15 · [fruitattraction@ifema.es](mailto:fruitattraction@ifema.es)