



## MERCADO DE SANT ROC. ALCOY (ALICANTE)

El Mercado de Sant Roc de Alcoy está situado en el barrio del Ensanche de la ciudad, capital de la comarca de la Hoya de Alcoy, en el interior de la provincia de Alicante. El barrio del Ensanche se desarrolló en los años 50, siendo el mercado de Sant Roc, inaugurado en 1959 ([www.mercatsantroc.com](http://www.mercatsantroc.com)), el espacio de distribución alimentario de referencia del nuevo barrio alcoyano.

Al día de hoy el Mercado de Sant Roc es la superficie con mayor oferta comarcal, con sus 71 puestos de venta, y uno de los 8 Mercados de la Comunidad Valenciana que posee el distintivo de calidad "Mercado Excelente".

Rodeado de una orografía accidentada y agreste, Alcoy es un municipio de unos 60.000 habitantes, con una larga tradición industrial vinculada a los sectores

textiles, metalúrgicos y agroalimentarios. Desaparecido el primero y reducido a su mínima expresión el segundo tras las traumáticas reconversiones post-fordistas de los años 70 y 80, queda un pujante e innovador sector agroalimentario. Este sector tiene un importante reflejo y protagonismo en el tipo de mercado que representa Sant Roc, fuertemente vinculado a los productores locales de la comarca. El gremio más numeroso del mercado de Sant Roc es el de frutas y verduras. Son 23 y representan el 32% de los puestos del mercado. La particularidad es que todos ellos son al tiempo productores propietarios de pequeñas explotaciones agrarias de la comarca. Las frutas y verduras de temporada que producen en sus tierras son ofrecidas en sus puestos. Manzanas, peras, nueces, tomates,

lechugas, pepinos, judías de la manteca, zanahoria morada, son algunos de los productos del terreno que la clientela del mercado está acostumbrada a encontrar en los puestos de su mercado. Calidad, frescura, conocimiento, cualidades organizadas en una cadena de producción corta que implica relaciones horizontales productor-comerciante-consumidor y compromiso con el ecosistema de las comarcas aledañas. Todo ello es valorado por los vecinos del barrio alcoyano. El gremio de carnes es también muy cercano a las cabañas ganaderas alcoyanas, cerdo y derivados como embutidos principalmente, seguidas por las cabañas de corderos y vacuno. Todos los carniceros poseen sus propios obradores y son ellos/as mismos los que hacen todo el proceso de elaboración de los embutidos que ofrecen en sus carnicerías de forma totalmente artesanal. Por ejemplo la “poltrota”, elaborada artesanalmente con el magro de la cabeza, del jamón y de la papada, tanto de cerdo Ibérico como de Teruel, con especias naturales y añadiendo huevos y sangre líquida; todos ellos sin conservantes. O las “andolas” (morcillas de corteza), la sobrasada artesana, morcillas de cebolla, las pelotas de maíz (elaboradas con harina de maíz, pan, huevos, aceite de oliva, manteca, sal, pimentón, perejil y carne picada) y todo un suculento abanico de embutidos artesanales propios de las tierras altas de Alicante. Algunas de las carnicerías del mercado Sant Roc se han especializado en la elaboración de platos pre-cocinados derivados de las carnes, tales como rollos de carne con rellenos personalizados, canelones y lasañas o los innovadores embutidos presentados en tarrinas y preparados para untar. Todos ellos son productos adaptados a un tipo de clientela que está en edad laboral y tiene poco tiempo



para dedicar a la cocina. Sin embargo, estos vecinos valoran la calidad, conocen la gastronomía tradicional alcoyana y buscan la huella de los artesanos en los productos que consumen. (<http://www.mercatsantroc.com/puestos/carne>) Algo característico del mercado de Alcoy es la amplísima variedad de productos derivados de las aves, sobre todo del pollo, semielaborados también artesanalmente: Hamburguesas de y con verdura ecológica, pollos rellenos, muslos rellenos, pechugas empanadas, albóndigas de pollo, pelota alcoyana, entre otros. ([www.mercatsantroc.com/puestos/aves-y-huevos](http://www.mercatsantroc.com/puestos/aves-y-huevos)).



Respecto al gremio de pescaderos, todos ellos acercan los pescados de costa comprados en las lonjas costeras de Denia y Altea. Panadería artesana, tienda de flores, salazones, tienda de productos orgánicos y ecológicos, dos bares con cocina de mercado y platos cocinados para llevar, completan la amplia oferta de perecederos del mercado de Sant Roc. Todos los gremios presentes en el mercado comparten un mismo denominador común: calidad, semi-elaboración y cuidado artesanal de los productos que ofrecen a su clientela.

Mención aparte merece el gremio de aceitunas y variantes. Traemos a colación este gremio porque pone en relación el mercado de Sant Roc con la tradición agroindustrial e innovadora de Alcoy. Empresas de aceitunas como “la Española” que innovó con las hoy mundialmente conocidas aceitunas rellenas de anchoa, por ejemplo, nacieron en tierras alcoyanas. En el mercado de Sant Roc esta tradición está representada por la tienda y la marca “Aceitunas La Huerta”, que pone a disposición toda una amplia variedad de productos, entre los que hemos querido destacar, por ejemplo, las aceitunas rellenas con almendras, con pimientos picantes, con

anchoa, cortezas de bacalao, así hasta 121 productos diferentes producidos y envasados en Alcoy.

Toda esta oferta se integra en un proyecto colectivo que tuvo como fecha de nacimiento el año 1998. Ese año fue vivido como el punto de inflexión. Los comerciantes veían cómo el mercado estaba en una situación de franca decadencia en los aspectos, comercial y arquitectónico. Los comerciantes se organizaron como Agrupación de Interés Económico. Esto les permitió optar a una importante ayuda financiera avalada por la Generalitat Valenciana y asumida por los propios comerciantes. Con estos fondos los comerciantes modernizaron los accesos al mercado, instalaron una climatización adecuada, mejoraron la iluminación del edificio. Tras este impulso y salto adelante estaba un colectivo de comerciantes que –como declara la Secretaria del consejo de Administración de la A.I.E., Onia Carpio– se jugaban a todo o nada su medio de vida, ligado a la supervivencia del mercado. Los 90 comerciantes se redujeron a 68. No se cerró ni un solo puesto, todos fueron reasignados para ampliar los puestos de los comerciantes agrupados.

Además de la renovación arquitectónica del mercado, la nueva dirección de





la Agrupación de comerciantes apostó por ampliar los servicios comerciales poniendo en marcha la venta y entrega a domicilio como proyecto estrella. Se centralizó el servicio de compra y se invirtió en un vehículo para entregar bajo pedido las compras realizadas. Es decir, los clientes deciden la franja horaria a la que quieren recibir la compra, realizada por teléfono o por internet o por fax. La página web del mercado es muy eficaz, dinámica, operativa y funcional. Los comerciantes ofertan sus productos, hacen una descripción de los mismos y se puede comprar por unidades o peso con gran sencillez, además de elegir en cada artículo, alguna característica especial, o modo de preparación.

Los clientes de la compra por teléfono, internet o fax y entrega a domicilio es variada: Por una parte la población del barrio que por cuestiones laborales no tiene tiempo para realizar su compra presencial. Son antiguos vecinos y clientes del mercado que conocen a los comerciantes y productos porque socializaron sus hábitos de compra en el mercado desde niños acompañando a sus madres, padres y abuelas.

Otro perfil de cliente de este servicio, hoy vital para el mercado, es la gente

mayor que no quiere o no puede cargar con el peso de la compra.

Anualmente se gestiona por medio del servicio a domicilio más de medio millón de euros, de los cuales un 48% corresponde a la compra a distancia.

A pesar de la importancia del servicio de entrega a domicilio, el mercado mantiene la compra presencial como forma de compra principal. El mercado se llena sobre todo los viernes y sábado mañana. Esta clientela es población residente en el barrio que hace la compra una vez a la semana, está en edad laboral y tiene niños. Valora la calidad de la oferta y la relación de los comerciantes y de estos con los productos que ofrece y en cuya fabricación está implicado y de los cuales tiene un profundo conocimiento.

El poder adquisitivo de la clientela del mercado es variado, desde el nivel medio y medio alto que gusta de productos de muy alta calidad y diferenciación artesanal, hasta el vecino más popular, que también encuentra su lugar y su producto de calidad en el mercado. Recordemos que esta variedad de oferta, precios y calidades es signo distintivo de todo mercado que se precie de ser considerado como tal. El mercado de Sant Roc cumple esta prerrogativa plenamente.



Hay otra norma que cumple a rajatabla el mercado: su relación e implicación con los ciudadanos. Muestra de ello son las campañas de promoción que realiza mensualmente, entre ellas, con los centros educativos de la ciudad. Son emblemáticos los “desayunos saludables” que oferta como actividad extraescolar a los niños y niñas del colegio. Durante la mañana que los niños transitan por el mercado, no solamente conocen la gastronomía saludable y tradicional de Alcoy, sino que también se ejercitan en los hábitos de compra propios del mercado: el conocimiento y propiedades de cada producto, la organización de la despensa, la gestión de la economía familiar. También, ofrece sus instalaciones como plataforma cultural, para exposiciones de fotografía, pintura, conciertos, bailes... colaborando con asociaciones y artistas alcoyanos.

El mercado de Sant Roc funciona, muestra de ello son los jóvenes que se van haciendo cargo de los puestos de los padres. Ante la penuria laboral que vive el país, el mercado de Sant Roc se convierte en digno oficio que une la tierra con la mesa, la sierra y el campo con la ciudad, la tradición gastronómica con la innovación tecnológica, para apuntalar una economía al servicio de la gente, tan real, sensata, bella y sencilla como el plato que cada familia alcoyana pone cada día en la mesa con los productos de la bella tierra de la comarca.

**Juan Ignacio Robles**  
*Departamento de Antropología Social  
Universidad Autónoma de Madrid*

