



Mercado de la Ribera. Bilbao

El Mercado de la Ribera fue inaugurado en 1929, sobre un proyecto del arquitecto Pedro de Ispizúa. Es uno de los mercados de abastos más grandes de Europa, con dos plantas y 10.000 metros cuadrados. Es el mercado insignia de los siete que posee la ciudad de Bilbao. Todos ellos están agrupados bajo la enseña Bilbao Merkatua, gestionada por la sección de mercados del Ayuntamiento bilbaíno.

Desde 2008 a 2012 el mercado fue intervenido para realizar una profunda remodelación estructural en su parte exterior e interior. Nacieron unos puestos limpios y funcionales, de acero inoxidable para evitar

la humedad que supone su ubicación al borde de la ría del Nervión. El mercado permanece como buque amarrado en su orilla, dando continuidad a la trama urbana, despejando espacios y recuperando el paseo de sirga sobre la ría. Todo un símbolo en honor a las sirgueras, mujeres contratadas para tirar de las sogas-sirgas con las que subían ría arriba las pesadas barcas cargadas de mercancías.

Los pescados y marisquerías son uno de los gremios con mayor representación en el mercado. La oferta procedente de los puertos del Golfo de Vizcaya como Bakio se reparten por las veinte pescaderías del mer-

cado. Clientes particulares y hostelería de calidad de la ciudad compran productos del mar emblemáticos de la gastronomía vasca y bilbaína: chicharro, changuro, bacalao para las kokotxas, y por supuesto, el bonito del Golfo de Vizcaya.

Carnicerías y charcuterías, con veinticuatro puestos, son otro gremio con amplia representación en el mercado. Ternera y buey son los productos del vacuno más demandados. Muchos de los comerciantes son tercera y cuarta generación de profesionales, haciendo gala de un conocimiento en profundidad de las calidades y productos del país. A diario ofrecen productos artesanos como la txistorra, procedente tanto de Navarra, como de Guipúzcoa, morcillas de puerro y arroz. Otras carnicerías se han especializado en carnes de cordero y lechal. Algunos de los puestos han optado por especializarse en un producto concreto, como por ejemplo “la Huevería”, que desde hace dos generaciones está especializada en huevos caseros, ecológicos, incluyendo variedades más específicas como los huevos de oca.

Frutas y verduras, quesos, panadería artesana y setas son gremios que complementan la oferta de calidad y variedad del mercado de la Ribera. Todo ello, conformando una excelente y variada oferta de alimentos frescos que tiene en Mercabillbao su principal referente de abastecimiento mayorista.





Tras la remodelación que finalizó en el año 2012, el Mercado de la Ribera ha desarrollado toda una estrategia que ha buscado visibilizar los valores que atesora: calidad, salud, cercanía, profesionalidad, sostenibilidad y confianza.

La integración de la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (ESHBI), ha sido una de las grandes apuestas en esta línea (<https://mercadodelaribera.biz/escuela-de-cocina/>). Gente joven, emprendedora, con ilusión por transformar y difundir la calidad y posibilidades de los productos del mercado, transitan día a día por el mercado gracias a la interacción dentro del mercado. El dinamismo que aporta la ESHBI al mercado a través de sus actividades es muy destacable. Ofertan cursos cortos dirigidos a asociaciones y colectivos sociales, culturales, recreativos, deportivos, profesionales. Uno de los más emblemáticos fue el organizado por el Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao sobre Alimentación Saludable dirigido a personas en situación de desigualdad en salud.

La escuela también organiza experiencias orientadas al turismo, haciendo partícipes a los visitantes “del ambiente, los puestos y la compra de productos”. La ESHBI organiza visitas de centros educativos, cursos para jóvenes y talleres infantiles.





Otro de los valores que ha incluido el mercado de la Ribera en su “expansión ciudadana” es la adaptabilidad a los cambios de las necesidades de la sociedad en la que se integra. Uno de estos servicios es la compra online y el correspondiente servicio a domicilio centralizado. Los vecinos y clientes hacen su compra desde la web del mercado. Es un servicio realizado por una empresa especializada en este tipo de servicio. De esta forma, el mercado ofrece la compra online sin verse obligada a asumir los elevados gastos de consigna, personal y transporte. Poco a poco, la compra online y el servicio a domicilio han ido ganando cuota de mercado, haciéndose imprescindible para adaptarse a las necesidades de una parte de la clientela residente en los barrios del Casco Viejo y Bilbao La Vieja aledaños al mercado.

En definitiva, el Mercado la Ribera y su asociación de comerciantes se han convertido en una entidad fundamental para dinamizar el pequeño comercio de cercanía del Casco Viejo de Bilbao y el entorno de la Ría de Nervión. Su papel en la vertebración social de todo este entorno es y será fundamental. ■

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



LO QUE BUSCAS ESTÁ EN MERCASALAMANCA

Referente de calidad

  [mercasalamanca.com](https://www.mercasalamanca.com)


MERCASALAMANCA





Ibérica de Patatas



Las vemos nacer y crecer.
Y, claro, al final nos cogen cariño.

Sembrando confianza. Las vemos nacer, utilizando las mejores semillas y siguiendo prácticas de cultivo sostenible. Observamos cómo crecen, frescas, ricas en nutrientes y sanas. Las almacenamos y transportamos en unas condiciones de climatización óptimas. Muestra de ello es que contamos con sistemas internos de control APPCC de seguridad y sistemas de gestión de calidad ISO 9001:2000. Y, por último, antes de entregarlas al consumidor, las vestimos con las mejores galas. En definitiva, en Ibérica de Patatas hacemos lo imposible para que sigan siendo las mejores patatas. Y es normal. Al final, también nos cogen cariño.



¿CONSIGUES SACAR EL MÁXIMO PARTIDO DE TUS VENTAS?



THE POWER OF GREAT TASTE

