



MERCADO DE ABASTOS DE PONFERRADA

El mercado de abastos de la ciudad de Ponferrada está ubicado en el corazón de las comarcas del Bierzo, en la provincia de León. A finales de 1998 el edificio antiguo del mercado, situado en la plaza que durante décadas ha sido lugar de mercado, presentaba un serio deterioro; por lo que el Ayuntamiento de Ponferrada decidió derribarlo y construir uno de nueva planta. Como sucede en estos casos, el nuevo edificio, moderno y funcional, de dos

plantas, no fue sino el contenedor de lo que permanece en un mercado, las raíces que le atan al suelo donde nace: los comerciantes y su historia enlazada genealógicamente con la ciudad. Tras las obras el consistorio renovó la concesión de los comerciantes por treinta años.

En la actualidad, el mercado de Ponferrada está compuesto por unos 50 puestos, situados, sobre todo, en la planta baja a pie de calle. Arquitectó-

nicamente, el mercado es un espacio diáfano, iluminado bellamente con luz natural, amplio, cómodo, limpio, con escaleras mecánicas en el espacio central para acceder a la planta superior, bien acondicionado para los fríos inviernos, a los pies de las montañas y valles del Bierzo y de los Ancares.

El mercado destila profesionalidad y compromiso con el territorio. Desde el momento en que uno franquea sus puertas, los productos de El Bierzo

inundan los sentidos; en primer término, los embutidos artesanales y las texturas de las carnes del Bierzo sugieren la calidad que atesora el mercado. Cerdo y ternera son las carnes predominantes de uno de los gremios más representativos. Uno de los productos propios de las comarcas reconocido con IGR (Indicación Geográfica Protegida) es el llamado “botillo”. “El botillo es un producto cárnico que se elabora con piezas procedentes del despiece de los cerdos. Estas piezas son las costillas, el rabo, la carrillera, la lengua, paletas y espinazo. Estos huesos con carne se pican en trozos regulares de unos 5 ó 6 centímetros. Se introducen en un recipiente llamado artesa y se adoban. En el adobado se emplea pimentón dulce y picante, ajo picado, sal. Después de mezclar y amasar bien todo se deja reposar. Luego se va metiendo o embutiendo en una tripa del intestino grueso procedente del cerdo conocida como “ciego”. Se cose un extremo del trozo, se le da la vuelta a la tripa y se procede a meter los huesos con carne adobados en el interior. A continuación, se cose el otro extremo y se le pone una cuerda para poder colgar el botillo”. (<http://www.cerespain.com/botillo.html>).

Los comerciantes del mercado que trabajan con estos productos tienen una relación directa con los productores de las comarcas alledañas, que proveen la materia prima de los productos que surten sus puestos. Tradicionalmente,



las familias hacían su propio botillo procedente de la matanza anual del cerdo; sin embargo, a día de hoy, los comerciantes del mercado ofrecen ya pre-elaborado este laborioso producto y otros tantos, facilitando su consumo en unas casas que cada vez tienen menos tiempo para dedicar a la cocina tradicional. Chorizos y jamones del Bierzo complementan la rica variedad de los puestos de carnes y embutidos del mercado de Ponferrada.

Algunos de los comercios del mercado, especializados en este tipo de productos, se están viendo obligados a abrirse al e-comercio online nacional. Es una de las formas que están encontrando para sustituir el inexorable descenso

de la venta presencial de unas comarcas castigadas por el declive del sector minero del carbón, que había sido hasta el momento el motor económico. Como indica el concejal de Conservación, Mantenimiento, Mercado de Abastos, Consumo y Comercio Interior del Ayuntamiento de Ponferrada, Carlos Fernández, el problema fundamental del comercio minorista y del mercado de Ponferrada es el contexto y transformación de la economía del Bierzo y Ancares. El declive de la minería está provocando una lenta pero evidente migración de la población residente, lo que redundará en el debilitamiento del comercio de la ciudad y por ende de todas las comarcas alledañas. Lo cierto





es que la opción de la venta online, el e-comercio, sin ser la panacea universal, abre posibilidades reales de consolidación y expansión a nivel nacional e internacional del tipo de productos con identidad propia como los embutidos y carnes que estamos detallando, más aún, yendo de la mano de los comerciantes del mercado, que añaden la confianza y sello de profesionalidad y calidad.

De hecho, el servicio de venta y reparto online, centralizado desde el mercado, que se puso en funcionamiento el año 2017, al estar orientado al consumidor local, no dio los resultados esperados. En parte, por el declive general de las comarcas y municipios de El Bierzo, como hemos analizado anteriormente.



Pero el dinamismo y capacidad de emprendimiento de las comarcas de El Bierzo, Ponferrada y el sector de alimentación fresca del que participa el mercado de Ponferrada, va más allá. Hay que destacar, por ejemplo, el esfuerzo realizado por la marca “Ternabi”, Terneras Naturales del Bierzo, creada por un grupo de ganaderos bercianos con el objetivo de desarrollar una ganadería y una marca ecológica y sostenible para jóvenes ganaderos/as locales. Las terneras de Ternabi son alimentadas naturalmente complementando su dieta en régimen extensivo, con harinas de castaña, procedentes de los abundantes y ricos castaños del territorio.



Otra iniciativa de interés para el mercado de Ponferrada es su articulación con los grupos de consumo ecológicos que se mueven en su entorno, como, por ejemplo, El Grupo El Bierzo, especializado en la distribución de productos ecológicos, destacando, por poner un ejemplo la miel de castaña “La abeja azul”, procedente de la sierra de Lastra (León), los productos el campo de los productores leoneses, y los productos del mar, procedentes del puerto de Celeiro (Lugo).

Todo ello se articula alrededor del mercado de Ponferrada, que desarrolla sus



propias dinámicas. Por ejemplo, el gremio de frutas y verduras es otro de sus referentes. Nuevamente el mercado se ha convertido en espacio privilegiado de dinamización de los productos procedentes de la huerta berciana. A principios de los meses de otoño los pimientos y pimenteras son los productos de temporada estrella del Bierzo. El pimiento del Bierzo es también, como el botillo, producto con Indicación Geográfica Protegida (IGP). Los comerciantes en sus puestos, comercializan los productos supervisados por el Consejo Regulador, en cuanto a forma, sabor y elaboración, dando, por ejemplo, para su procesamiento y conserva como pimiento asado un periodo máximo desde la recolección hasta el asado de 5 días. El asado de los pimientos se realizará a la plancha o al horno. El combustible usado podrá ser leña (de encina, roble, chopo o castaño)". (<http://www.cerespain.com/conservapimiento-asado-del-bierzo.html>)

Sirvan estos detalles, sin querer ser exhaustivos, para transmitir la identidad y el valor de algunos de los productos locales que se manejan en el mercado de Ponferrada. Junto al pimiento y su elaboración asada en conserva, son también productos autóctonos del Bierzo, la cereza, la manzana reineta (con Denominación de Origen), perfecta para postres, y la castaña del Bierzo. Todos estos productos cuentan

con organizaciones cooperativas que trabajan por el mantenimiento de las semillas autóctonas, lo que redonda en la biodiversidad, así como en el establecimiento de unas normas sociales y comerciales horizontales y sostenibles. El propio mercado cuenta con un espacio para el intercambio de semillas de estos productos.

El mercado de Ponferrada, como marca de calidad, profesionalidad y compromiso con el territorio, retroalimenta comercialmente el valor de estos productos, al integrarlos en sus circuitos de distribución. Esta marca de calidad del mercado se ha ido construyendo con el paso del tiempo con iniciativas paralelas como la celebración en la plaza y calles aledañas del mercado informal de productores, los miércoles y sábados de cada semana. Estos días, los y las paisanas de las comarcas del Bierzo ofertan sus productos de temporada procedentes de sus propios huertos. Estos son los días álgidos del mercado de Ponferrada.

Otro de los gremios que llaman la atención en el mercado es el de pescadería. El mercado de Ponferrada está situado en las comarcas limítrofes de León con las provincias de Lugo y bien comunicada con A Coruña. Esta situación le hace puerta de entrada del pescado fresco procedente de las lonjas de las Rías Altas en la provincia. En los puestos pueden verse merluzas, lubinas ga-

llegas, mariscos y todo un abanico del pescado fresco del Atlántico.

Con objeto de diversificar la oferta de servicios a los vecinos de Ponferrada, hace meses se abrió en la planta superior del mercado un espacio gourmet dedicado al gastro-ocio. Algunas de las iniciativas que se pusieron en funcionamiento contaron con el apoyo del ayuntamiento de Ponferrada que las incluyó bajo el paraguas del vivero de empresas impulsado por el IMFE (Instituto Municipal para la Formación y el Empleo). En el espacio central de esta segunda planta, a la que se accede por sendas escaleras mecánicas, se han colocado mesas y sillas en las que los vecinos y clientes pueden consumir los productos elaborados por la decena de gastrobares que componen el espacio.

El espacio gourmet del mercado está compuesto por una vinoteca especializada en vinos del Bierzo con Denominación de Origen; una marisquería, un local de fusión de cocina berciana y vasca, una coctelería, una jamonería; una hamburguesería especializada en un tipo de carne de calidad y una chocolatería.

Además, en este espacio central se han ido desarrollando toda una serie de actividades de promoción impulsadas por la nueva Asociación de Comerciantes del Mercado. Destaca la feria de la huerta del Bierzo, con productos autóctonos del Bierzo, miel de castaña, ajo negro, etc.



Uno de los aspectos del mercado que se va reforzando es el protagonismo de la propia Asociación de Comerciantes. Un denominador común de los mercados que han logrado relanzarse en el complejo mercado de la distribución nacional e internacional de alimentación, es la organización de los propios comerciantes para convertir las iniciativas individuales en un proyecto colectivo de futuro. El mercado de Ponferrada se desarrolla en un contexto complicado por el futuro de las comarcas mineras. Sin embargo, la experiencia, profesionalidad y confianza que generan los comerciantes del mercado como colectivo pueden reforzar a nivel nacional los sellos de los productos de calidad que atesoran las comarcas del Bierzo y Ancares.



Uno de los proyectos que la concejalía de Mercados tiene pensado poner en marcha es la posibilidad de realizar la compra integral de producto fresco e integrado en el mercado, con objeto de competir con la oferta de supermercados que actualmente rodean al mercado de abastos. Para ello, destinaría una parte de la segunda planta. La idea es un supermercado de marca que en todo caso complemente la oferta del mercado, cuidando que respete la identidad propia del mercado de abastos y la oferta consolidada de sus comerciantes.



Pareciera paradójico hablar de conceptos como identidad, compromiso, horizontalidad, cuando se habla de cuestiones estrictamente comerciales y económicas, sin embargo, en el caso de los mercados de abastos, estos factores son consustanciales a la marca que ofrecen y al nicho de consumo que ocupan. En el caso de Ponferrada, su mercado de abastos es un valor necesario e imprescindible para reforzar la identidad del municipio y todo aquello que hoy es alternativa social y económica en unas comarcas que saben que, nuevamente, han de reinventarse en pleno siglo XXI.

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

MI MADRE ES
LA LUZ DEL SOL.

MI PADRE ES
EL MONTE.



Soy Marlene®

HIJA DE LOS ALPES

Están las manzanas. Y después está Marlene®, hija de los Alpes. Su madre es la luz del sol, su padre el monte, su cuna el Alto Adige/Südtirol. Las dos mil horas de sol al año y las sensibles variaciones de temperatura entre el día y la noche aseguran el gusto único que Marlene® ofrece al paladar. Marlene® estará muy pronto en boca de todos; el porqué te lo dice ella misma en

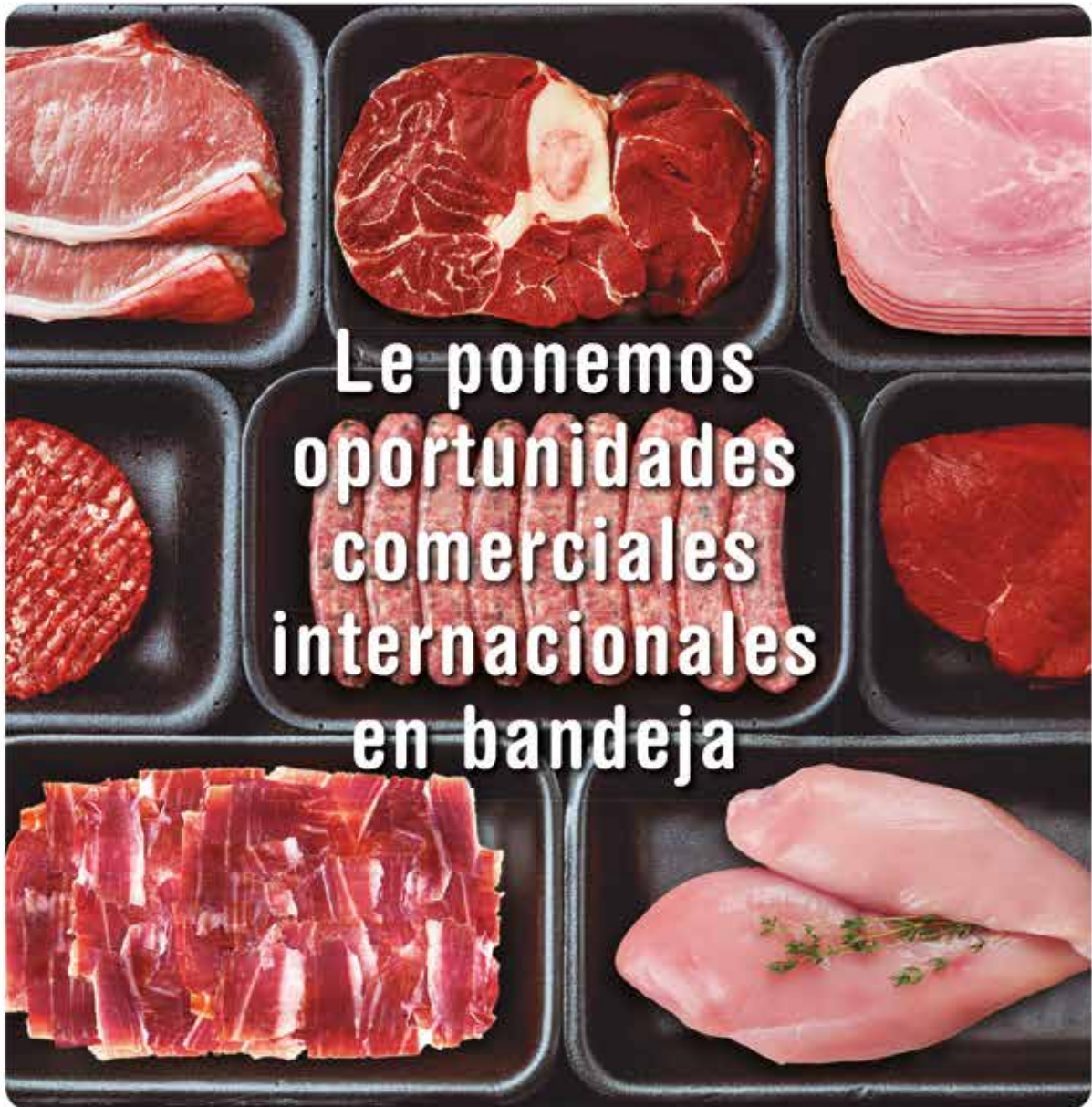
marlene.it  marlene.suedtirol

meat attraction

LA FERIA DEL SECTOR CÁRNICO

18 a 20
septiembre
2018
MADRID

ORGANIZAN:



www.meatattraction.ifema.es

IFEMA - Feria de Madrid
Tel. 902 22 15 15 · (+34) 91 722 30 00
meatattraction@ifema.es