



Mercado Municipal de Dénia.

El Mercado municipal de Dénia, en la provincia de Alicante, se inauguró en la primavera del año 1955. Como suele ser habitual en todos los mercados municipales españoles, éste venía a sustituir al anterior, en este caso, el espacio comercial abierto que durante décadas se había desarrollado en la Plaza del Mercado, hoy llamada plaza del País Valencià.

Es un mercado luminoso con techado a dos aguas, dividido en dos naves, una dedicada íntegramente al pescado de la costa, la segunda y principal como espacio abierto de alta cubierta y totalmente diáfano sin muros interiores, donde se expanden el resto de los comercios hasta los casi 50 que hoy en día integran este popular y bullicioso mercado.

He visitado el mercado un sábado otoñal, cruzando la ciudad por el pasillo subterráneo esculpido bajo

la montaña caliza del castillo de Dénia, refugio antiaéreo construido en la guerra civil por suscripción ciudadana para protegerse de la aviación fascista. Hoy monumento de nuestra memoria colectiva, entro en el mercado como si ambos espacios estuvieran de alguna forma, simbólicamente conectados.

Estamos lejos de la temporada estival, momento álgido que triplica la población de Dénia, y sin embargo, el mercado estaba rebosante de vecinos, clientes. Según me cuenta José Luis Pérez, vicepresidente de la asociación de comerciantes del mercado y concesionario de la carnicería Juanito, que regenta junto a su hermano siguiendo el negocio que fundara su padre, la confianza en la calidad de los productos es la base de su negocio: saber lo que comes.

Ellos son carniceros con cabaña vacuna propia, una forma de trabajar heredada de su padre; visitan per-

Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

— 50 years —
feeding the future



BARCELONA

23 - 26 Marzo 2026

Recinto Gran Via

Alimentaria + **Hostelco**



Fira Barcelona

Alimentaria  **Exhibitions**

sonalmente las cabañas de crianza eligiendo los terneros que llevan a su finca en la comarca valenciana de la Ribera Alta, en el municipio de Guadassuar. Incluso los piensos son controlados por ellos mismos. De esta forma, regulan todo el proceso de producción, desde la alimentación del ganado, su origen, hasta llegar al mercado.

En el puesto, representativo del resto de carnicerías del mercado, han integrado productos de elaboración propia y artesanal, destacando, por ejemplo, los figatells, una especie de albóndiga típica de la Comunidad Valenciana elaborada a base de carne de cerdo, envuelta en una capa de redaño (mantellina) y condimentada con distintas especias, como pimienta negra, clavo, nuez moscada; en el caso de la carnicería Juanito, también con cominos. Una delicia.

El hijo de José Luis es uno de los jóvenes que ha asumido el oficio de la familia. No son muchos los jóvenes que eligen esta opción, y este es uno de los factores clave del futuro de este dinámico mercado. La asociación de comerciantes ya hace tiempo que lleva trasladando este problema a la concejalía responsable del mercado municipal en Dénia. La corta duración de las concesiones municipales a los puestos dificulta la entrada de nuevos operadores. Los comerciantes piden alargar esta concesión a la antigua de veinte, veinticinco años, lo que daría un margen suficiente para recuperar la fuerte inversión que requiere poner en marcha hoy en día un puesto comercial atractivo y que cumpla con las normas higiénico-sanitarias del mercado.

Este tipo de cuestiones forman parte de la letra pequeña en las normativas municipales de los mercados, que es esencial conocer, para interpretar correctamente la deriva y evolución de esta forma de comercio de alimentación asociado, tan sensible y delicado en el corazón de nuestros municipios y barrios. Escuchar a los comerciantes, sus protagonistas, es esencial; si tuviéramos más antropología en nuestra actividad diaria; el arte de escuchar en profundidad a quienes son protagonistas de la vida social, allí donde posamos nuestra mirada.

Muchos años lleva la cooperativa Hortasana en el mercado de Dénia. Son cinco los puestos de frutas y hortalizas en el mercado. Nos hemos fijado en la cooperativa porque desde hace décadas está especializada en el producto propio y de cercanía, en este caso directamente vinculado a la producción agroecológica que sus tres socios cultivan en las huertas de la comarca Marina Alta, en los municipios de Pedreguer y Marjal de Pego.



LO QUE BUSCAS ESTÁ EN MERCASALAMANCA

Referente de calidad

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


MERCASALAMANCA





El socio con el que charlamos es Vicent; de lunes a miércoles trabaja, como sus compañeros, en su propia huerta; de jueves a sábado ofrecen sus productos de temporada en el puesto del mercado. La clientela está desde hace tiempo estabilizada, entre los clientes nacionales que valoran los productos propios de la huerta alicantina y los clientes residentes de origen europeo, sobre todo alemanes y franceses, que aprecian los productos de temporada cultivados con mimo y respeto a la tierra y sus recursos. Los cuatro comercios de frutas y verduras del mercado tienen filosofías basadas en la calidad de los productos, completando la extensa oferta de sus puestos en Mercavalencia.

A las diez de la mañana, en este sábado soleado del otoño de Dénia, el mercado rebosa de clientes, predomina la clientela de mediana edad, sin embargo, familias con niños recorren este mercado de pasillos imaginarios entre los comercios que se suceden en un espacio diáfano. Los puestos del mercado han ido creciendo en tamaño, extendiéndose, absorbiendo a los que cesaban en su actividad. Es el caso de la pescadería Galan i Puig, en la que hemos charlado con Antonia, una de las fundadoras del puesto junto a su esposo.

El hermoso mostrador ofrece todo el género procedente de la pesca de bajura de la flota de barcos de Dénia. Subastados cada tarde en la lonja, las tres pescaderías compran el género fresco recién pescado en el mar: calamar, sepia, doradas, y marisco, con la gamba roja y la gamba rayada como especies estrella





de la gastronomía alicantina. En la actualidad la flota del puerto está compuesta por unos quince barcos. La pesca en la costa va alternándose, respetando las zonas de parada biológica para regenerar los caladeros. De esta forma, los pescaderos del mercado van rotando también entre las distintas lonjas alicantinas, Vilajoiosa, Dénia, etc. Es un sistema bien articulado que permite llevar los productos de máxima calidad y frescura al mercado. Nuevamente, la amenaza de la renovación generacional es el desafío principal de esta cadena de producción y vida del mar.

Tres hornos de pan, floristerías, productos gourmet, herboristería, y cinco puestos de restauración completan la oferta de este luminoso mercado de la costa alicantina.

El mercado de Dénia vive una época de esplendor entre un turismo cada vez menos estacional que se extiende durante ya casi todo el año y un reconocimiento local, comarcal y regional por parte de la población autóctona de la Comunitat Valenciana. Dénia es un núcleo estratégico de la provincia, y su mercado asume esta vocación que va más allá de los límites del municipio. Y sin embargo, no desatiende a su población, ejemplo de ello es el servicio de entrega a domicilio, desarrollada en la actualidad por la entidad Rotonda, que recoge cada tarde los pedidos



que los clientes realizan a través de las redes sociales del mercado. El servicio se realiza en bicicleta y cubre un perímetro de cuatro kilómetros desde el mercado, atendiendo a la clientela del municipio; compuesto por el vecindario de los barrios del centro histórico y las numerosas zonas residenciales, de vocación turística, que hoy se extienden a lo largo y ancho de los límites municipales.

Durante el verano el municipio se llena de turistas nacionales e internacionales, lo que obligaría a aumentar la oferta de parking o fomentar el transporte público, para facilitar el acceso al mercado, dado que las zonas de aparcamiento se saturan. El mercado tiene acuerdos con algunas de las entidades que gestionan diversos aparcamientos del casco histórico, para facilitar este acceso.

El mercado de Dénia es un refugio de la alimentación sana, respetuosa con el medio ambiente, la tierra, el mar, el agua. El mercado nos protege; siento que sus raíces de vida están de alguna forma unidas a las raíces de los árboles que se filtran a lo largo de ese refugio antiaéreo que me ha emocionado cruzar horas antes. Ambos están esculpidos en terreno firme, solamente varían sus materiales: uno en la piedra caliza de esta costa mediterránea, otro en las vidas entrelazadas de comerciantes y vecinos que día a día anudan la red que sostiene un intercambio de cuidados: así es el mercado de Dénia.

Juan Ignacio Robles Picón

*Departamento de Antropología Social
Universidad Autónoma de Madrid*

