



Anejo nº 2

Análisis de mercados gastronómicos de referencia.





Índice

<i>Índice de ilustraciones</i>	2
1. Objeto.....	4
2. Mercado de San Miguel en Madrid.....	4
2.1. Antecedentes.....	4
2.2. Ubicación y accesibilidad.....	6
2.3. Estructura.....	6
2.5. Servicios.....	10
2.6. Análisis del Mercado de San Miguel.....	11
3. Mercado de La Boquería en Barcelona.....	12
3.1. Antecedentes.....	12
3.2. Ubicación y accesibilidad.....	14
3.3. Estructura.....	14
3.4. Puestos.....	15
3.5. Servicios.....	16
3.6. Análisis del Mercado de La Boquería.....	16
4. Mercado Colón en Valencia.....	17
4.1. Antecedentes.....	17
4.2. Ubicación y accesibilidad.....	19
4.3. Estructura.....	19
4.4. Puestos.....	21
4.5. Servicios.....	23
4.6. Análisis del Mercado de Colón.....	23
5. Conclusión.....	24

Índice de ilustraciones

Ilustración 1: Mercado San Miguel 1835. Fuente: http://www.secretosdemadrid.es/fotos-antiguas-el-mercado-de-san-miguel-en-1910/	4
Ilustración 2: Plano del mercado de San Miguel, 1912. Fuente: https://www.urbipedia.org/hoja/Mercado_de_San_Miguel_(Madrid)	5
Ilustración 3: Ubicación del mercado de San Miguel. Fuente: Google Maps.....	6
Ilustración 4: Plano del sótano del mercado de San Miguel. Fuente: http://oa.upm.es/39203/7/TFG_SERGIO_LUQUE_LOPEZ.pdf	7
Ilustración 5: Plano de la planta baja del mercado de San Miguel. Fuente: http://oa.upm.es/39203/7/TFG_SERGIO_LUQUE_LOPEZ.pdf	7
Ilustración 6: Entrada principal del mercado de San Miguel. Fuente: https://gourmet.expob2b.es/es/n-/18788/nuestros-mercados-mercado-de-san-miguel	7
Ilustración 7: Interior del mercado de San Miguel. Fuente: https://porsolea.com/mercado-de-san-miguel-mercados-tradicionales-con-sabor/	8
Ilustración 8: Plano de ubicación de cada uno de los puestos del mercado de San Miguel. Fuente: https://www.pinterest.es/pin/50947039504531117/	8

Ilustración 9: Convento de los carmelitas de San José. Fuente: https://core.ac.uk/reader/41821450	12
Ilustración 10: Plano de la Plaza de San José y disposición general del proyecto. Ing. Miguel de Bergue, A. Magin Rius. 1865. Fuente: https://core.ac.uk/reader/41821450	12
Ilustración 11: Vista superior del mercado de la Boquería o de San José. 1874. Fuente: http://www.boqueria.barcelona/historia-boqueria	13
Ilustración 12: Nueva cubierta del mercado de la Boquería. Fuente: https://afasiaarchzine.com/2017/10/carme-pinos-12/carme-pinos-nueva-cubierta-del-mercado-de-la-boqueria-barcelona-1/	13
Ilustración 13: Ubicación del mercado de la Boquería. Fuente: Google Maps.	14
Ilustración 14: La zona de carga y descarga, en la actual plaza de la Gardunya, en la década de 1980. Fuente: http://www.boqueria.barcelona/historia-boqueria	14
Ilustración 15: Cubierta de zinc envejecido de la ampliación del mercado de la Boquería. Fuente: https://pro-tectonica-s3.s3.eu-west-1.amazonaws.com/elzincpdf_1555427674.pdf	15
Ilustración 16: Detalle de la nueva cubierta del mercado de la Boquería. Fuente: https://tectonica.archi/articles/zinc-prepatinado-en-la-nueva-cubierta-del-mercado-de-la-boqueria-del-estudio-carme-pinos/	15
Ilustración 17: Mercado de Colón 1916. Fuente: http://patrindustrialquitectonico.blogspot.com/2012/04/mercado-de-colon-valencia.html	17
Ilustración 18: Interior del mercado de Colón 1916. Fuente: http://patrindustrialquitectonico.blogspot.com/2012/04/mercado-de-colon-valencia.html	18
Ilustración 19: Interior del mercado de Colón durante la rehabilitación en 2013. Fuente: https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/rehabilitacion/	18
Ilustración 20: Ubicación del mercado de Colón. Fuente: Google Maps.	19
Ilustración 21: Alzado del mercado de Colón. Fuente: https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/rehabilitacion/	20
Ilustración 22: Sótano del mercado de Colón. Fuente: https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/rehabilitacion/	20
Ilustración 23: Ubicación de los puestos de la planta baja del mercado de Colón: Fuente: https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/actualidad/	22
Ilustración 24: Ubicación de los puestos del sotano del mercado de Colón: Fuente: https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/actualidad/	22
Ilustración 25: Espacios reservados para eventos u exposiciones del mercado de Colón. Fuente: https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/actualidad/	23

1. Objeto.

El objeto de este análisis consiste en recopilar información de los mercados gastronómicos que se localizan en tres de las ciudades más grandes de España (Madrid, Barcelona y Valencia) con sus ofertas, dimensiones y diseños.

2. Mercado de San Miguel en Madrid.

2.1. Antecedentes.

El mercado de San Miguel se construyó en la plaza donde estaba construida la antigua iglesia de San Miguel, de ahí que heredase su nombre.

Esta iglesia se incendió y posteriormente se rehabilitó, pero con el paso de los años fue deteriorándose hasta el punto que se derribó durante el mandato de José Bonaparte en 1809. A partir de ahí, los vecinos le empezaron a dar un nuevo uso al solar, instalando al aire libre puestos ambulantes de pescado para su venta.

Tras el paso de los años y el buen funcionamiento, eran más las personas que ponían nuevos puestos variando la oferta. Ya no solo se vendía pescado sino que a parte de ello, vendían legumbres, frutas, hortalizas...

Por todo ello en 1835, se le empezó a dar al mercado un toque más formal, instalando toldos en cada uno de los puestos y mostradores, donde se exponían los productos. De esta manera se le daba más seguridad y salubridad a los alimentos que se vendían.



Ilustración 1: Mercado San Miguel 1835. Fuente: <http://www.secretosdemadrid.es/fotos-antiguas-el-mercado-de-san-miguel-en-1910/>

En 1912, el arquitecto Alfonso Dubé y Díez se encargó de la redacción del proyecto del nuevo mercado cuya construcción se realizaría en dos fases para no paralizar el servicio de venta de los productos. En 1916 se inauguró el Mercado de San Miguel que se caracterizaba por su estructura de hierro fundido.

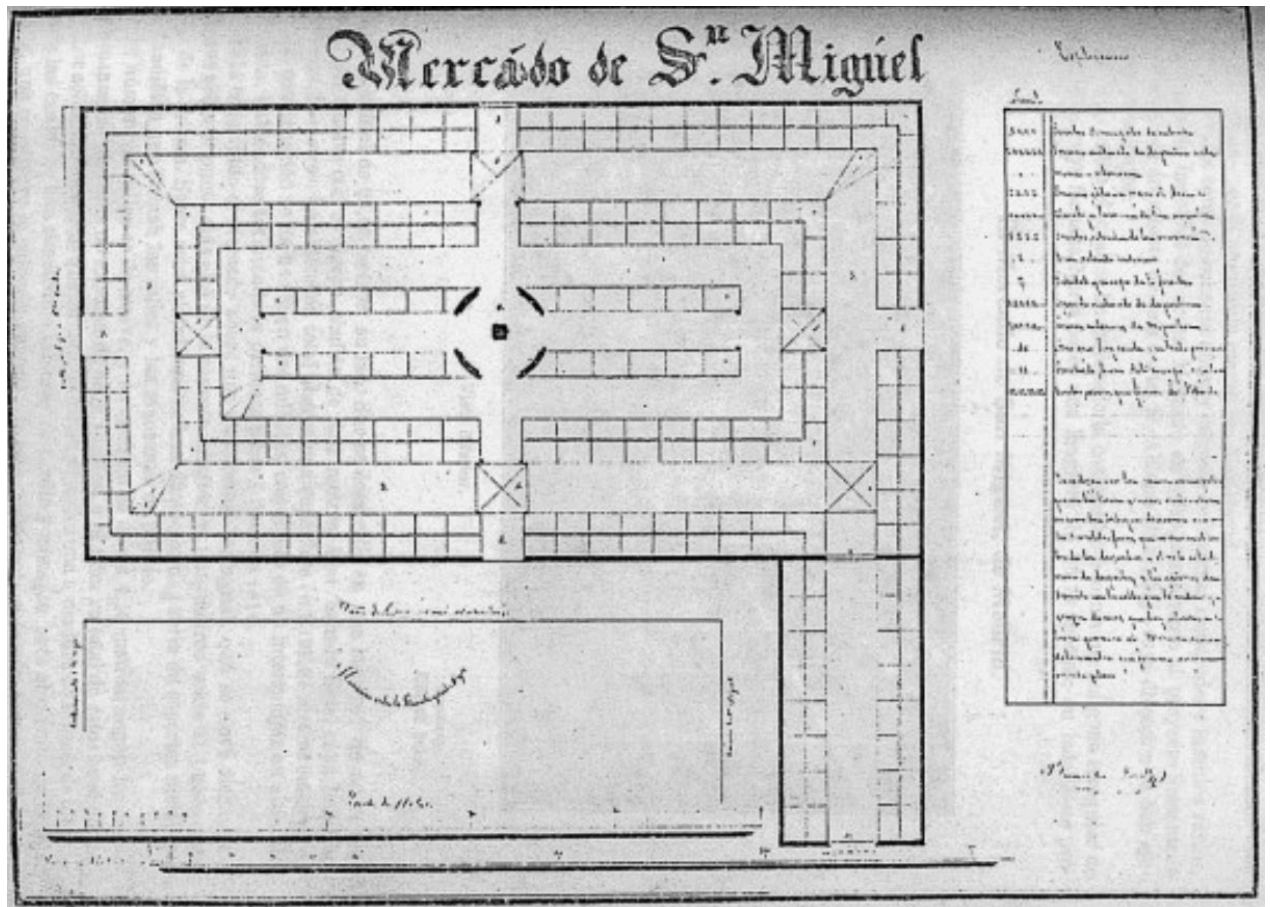


Ilustración 2: Plano del mercado de San Miguel, 1912. Fuente:
[https://www.urbipedia.org/hoja/Mercado_de_San_Miguel_\(Madrid\)](https://www.urbipedia.org/hoja/Mercado_de_San_Miguel_(Madrid))

En 1999 la Comunidad de Madrid realizó una reforma debido a que su actividad estaba decayendo a causa de la construcción de los supermercados y centros comerciales. Esta medida no fue efectiva ya que finalmente el mercado tuvo que cerrar sus puertas.

Hasta entonces el Mercado de San Miguel era un mercado de abastos.

En el año 2009, un grupo de personas formó una sociedad y cambiaron la forma de negocio privatizándolo. Este dejó de ser un mercado tradicional de abastos convirtiéndose en un mercado gastronómico. Dicho proyecto ha funcionado hasta día de hoy, siendo uno de los lugares más turísticos de la ciudad de Madrid con más de 10 millones de visitas al año.

2.2. Ubicación y accesibilidad.

El mercado de San Miguel se ubica en la Plaza de San Miguel en la ciudad de Madrid.



Ilustración 3: Ubicación del mercado de San Miguel. Fuente: Google Maps.

Se puede llegar al mercado en transporte público utilizando el metro de Madrid por las líneas 2 y 5 llegando hasta la parada Ópera y por las líneas 1, 2 y 3 bajando en la parada Sol. A través del tren cercanías utilizando las líneas C3 y C4, y en autobús con las línea 3 y N16.

Otra opción para desplazarse hasta el recinto es con vehículo privado y utilizar el parking de la Plaza Mayor que es el más próximo a él.

2.3. Estructura.

El edificio tiene forma rectangular y cuenta con dos plantas cuya superficie es de 1.200m² cada una de ellas.

Actualmente, mantiene la fachada tradicional con las columnas de hierro, donde se ha instalado en todo el perímetro un acristalamiento de tal manera que sea iluminado con luz natural.

La cubierta es metálica de la que cuelgan unas lámparas de estilo fernandino. Además, en la estructura metálica de la cubierta se apoyan unas tejas tradicionales árabes.

En la planta baja están todos los puestos de comida y en el sótano se encuentran los lavabos, la administración, el cuarto de despensas y otras dependencias.

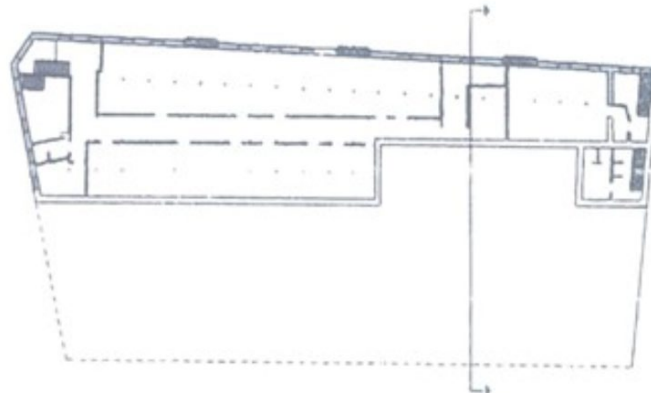


Ilustración 4: Plano del sótano del mercado de San Miguel. Fuente: http://oa.upm.es/39203/7/TFG_SERGIO_LUQUE_LOPEZ.pdf

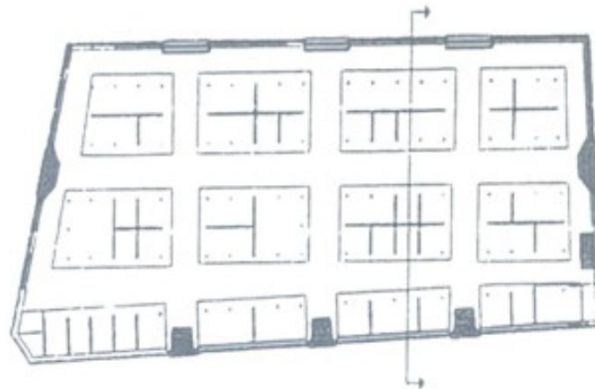


Ilustración 5: Plano de la planta baja del mercado de San Miguel. Fuente: http://oa.upm.es/39203/7/TFG_SERGIO_LUQUE_LOPEZ.pdf

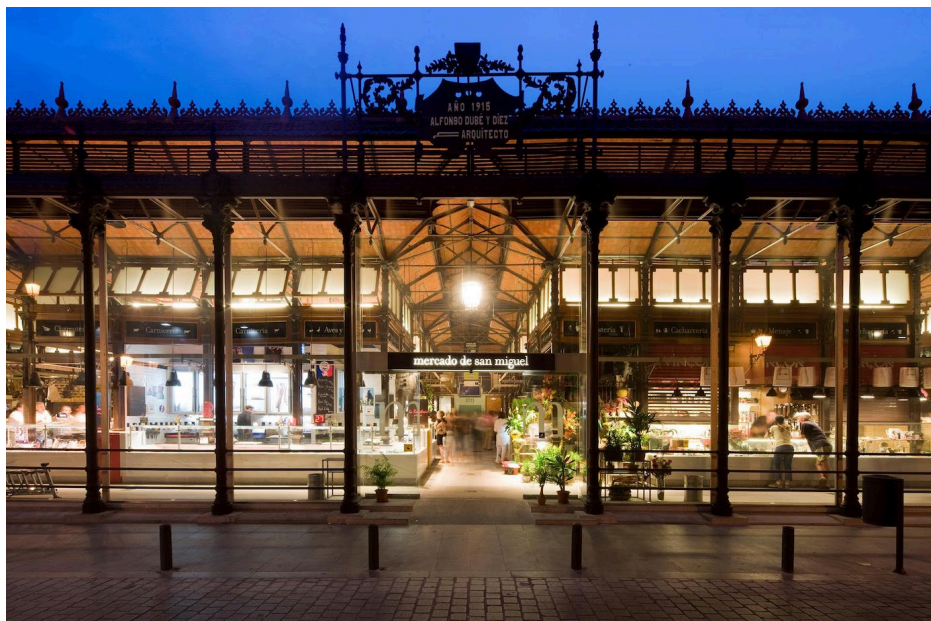


Ilustración 6: Entrada principal del mercado de San Miguel. Fuente: <https://gourmet.expob2b.es/es/n-18788/nuestros-mercados-mercado-de-san-miguel>



Ilustración 7: Interior del mercado de San Miguel. Fuente: <https://porsolea.com/mercado-de-san-miguel-mercados-tradicionales-con-sabor/>

2.4. Puestos.

Los puestos tienen una forma cuadrada, y están limitados por dos columnas de fundición en la parte anterior y dos apoyos metálicos en la parte posterior. Todos los puestos están elevados 30 cm sobre el pavimento del mercado.

El mercado cuenta con 26 puestos actualmente, en algunos de ellos aparte de consumir se pueden comprar alimentos.

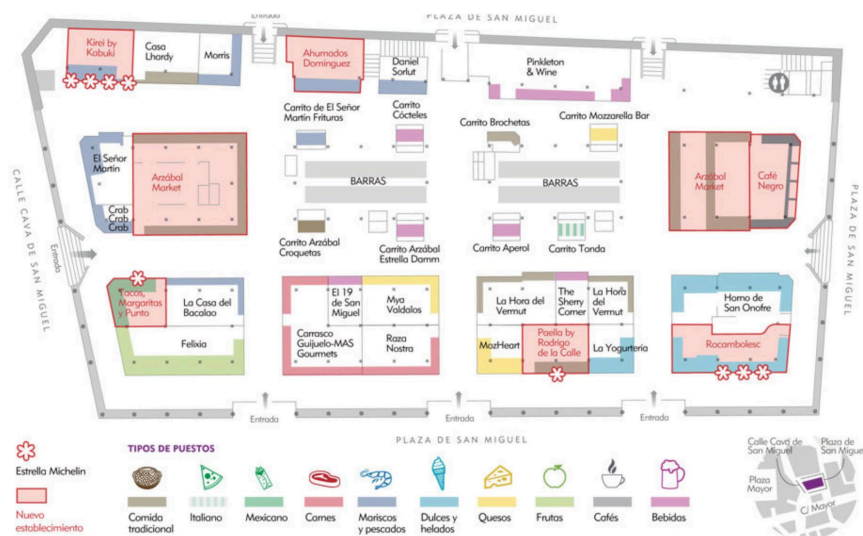


Ilustración 8: Plano de ubicación de cada uno de los puestos del mercado de San Miguel. Fuente: <https://www.pinterest.es/pin/50947039504531117/>

Encontramos los siguientes puestos:

- MADRÍ: en este puesto de comida, con una barra castiza madrileña podrás comer sus patatas bravas, mejillones tigres y su cerveza fría. Es un bar cervecería en el que se han ido actualizando las tapas clásicas madrileñas. Puedes tomar la comida allí o llevarla a casa.
- BAOLÉ: en este puesto de comida se sirve el clásico montadito de Asia llamado Bao, este lo fusionan con recetas ibéricas variando los tipos según los alimentados que hay en cada temporada del año. Puedes consumir la comida allí mismo o llevarla a casa.
- JONH BARRITA GARDEN: los chef con una estrella Michelin, Javi Estévez y Kike Pedraz han apostado por un puesto en los que venden panes gourmet rellenos de todo tipo, los más destacados son los panes relleno de rabo de ternera, ensaladilla y Steak tartar. Como en los dos anteriores se puede comer allí o comprarlos para llevar.
- TACOS, MARGARITA Y PUNTO: puesto de comida mexicana cuyo chef es Roberto Ruiz, primer chef que le dan una estrella Michelin cocinando gastronomía mexicana en Europa. Como bien se ha dicho, se sirve comida mexicana destacando sus tacos.
- CRAB CRAB CRAB: en este puesto crean platos con el cangrejo ruso real del Océano Ártico como son los tartar con la carne de este cangrejo aliñadas con algas marinas, maceradas y especiadas con la salsa que se elija.
- PINKLETON & WINE: en este puesto se puede disfrutar de una gran variedad de vinos y champagnes.
- DANIEL SORLUT: es un puesto en el que el único producto es la ostra. Cada día las ostras llegan desde los estanques de depuración hasta el mercado, de tal manera que llegan con la mayor frescura.
- EL SEÑOR MARTIN: es un puesto con gran experiencia en el sector pescadero, donde venden todo tipo de pescados y mariscos y a parte de ello hacen los llamados cartuchitos gaditanos elaborados con pescado fresco revueltos en harina y fritos en aceite de oliva.
- LA HORA DEL VERMUT: puesto con una gran variedad de vermut donde se pueden acompañar de su gran variedad de encurtidos.
- RAZA NOSTRA: puesto de carne en el que realizan cualquier tipo de corte de la carne puedes comer allí mismo o llevártelo a casa. A parte de ello realizan típicos platos madrileños como son los callos y el rabo guisado.
- EL 19 DE SAN MIGUEL: es un puesto en el que se ofrece los mejores vinos nacionales, cada tres meses cambian su carta. A parte, cada mes realizan catas guiadas por la sumiller María José Huertas, chef del restaurante La terraza del casino, con dos estrellas Michelin.
- FELIXIA: es un puesto de frutas y verduras, donde también venden productos ecológicos y tropicales. En este puesto ofrecen menús saludables donde fusionan la cocina asiática y la mediterránea elaborando succulentos bowls calientes y ensaladas. Todo ello se puede comer allí mismo o llevarlo a casa.
- LA CASA DEL BACALAO: como bien indica su nombre este puesto los platos más típicos que se elaboran son con bacalao, a parte de ello, ofrecen todo tipo de conservas, ahumados y salazones. Puedes consumir todos sus productos allí o llevarlos a casa.

- CASA LHARDY: es un puesto de alta cocina española e internacional donde todo lo que sirven está cocinado en sus fogones, incluso el propio pan que utilizan lo hacen ellos en su obrador.
- MORRIS: es un puesto de pescado en el que se sirve todo tipo de pescado y marisco, cada día reciben el marisco de las costas gallegas.
- MOZZARELLA BAR: se trata de un puesto en el que el alimento estrella es la mozzarella, elaboran todo tipo de tapas siempre utilizando la mozzarella como ingrediente principal.
- ARZÁBAL: este puesto es de los chefs Álvaro Castellano e Iván Morales, aquí cocinan todo tipo de raciones y tapas para compartir, acompañándolas con su selección de vinos, cerveza y sangría. A parte de este puesto tienen otro que luego veremos.
- MAS GOURMETS/CARRASCO IBÉRICOS: es un puesto donde el producto estrella es el jamón ibérico, aunque a parte de ello se puede consumir otro tipo de productos cárnicos como es el salchichón, longaniza, chorizo...
- ARZÁBAL CROQUETERÍA: es otro puesto de los chef de Arzábal, en este se elaboran todo tipo de croquetas que puedes tomar aquí mismo o llevártelas casa.
- EL SEÑOR MARTÍN (CARRITO): en este puesto se cocina la auténtica fritura andaluza donde puedes elegir en una gran variedad de “cartuchitos” de adobo, rebo y boquerones. Todo ellos puedes comerlo allí o cogerlo para llevar.
- PAELLA BY RODRIGO DE LA CALLE: este puesto del chef Rodrigo de la Calle, con una estrella Michelin elabora succulentas paellas de la forma más tradicional.
- ROCAMBOLESC: es un puesto de dulces dirigido por el famoso chef Jordi Roca, donde se venden helados de distintos sabores.
- HORNO DE SAN ONOFRE: se trata de un puesto en el que venden todo tipo de panes y dulces.
- AHUMADOS DOMÍNGUEZ: puesto donde se vende todo tipos de ahumados elaborados con una técnica que solo la familia Domínguez ha desarrollado y a parte de ello tiene una carta de 15 platos donde se pueden probar una gran variedad de tapas, hamburguesas y bagels.
- CAFÉ NEGRO: puesto en el que sirven café que ellos mismos tuestan lentamente para sacarle el máximo sabor al grano.
- TONDA: puesto italiano donde los amantes de la pizza pueden comer sus succulentas pizzas cocinadas de forma tradicional y con productos de primera calidad.

2.5. Servicios.

El horario de apertura es de jueves a domingo de 12:00h a 22:00h. Sin embargo, el mercado se encuentra cerrado actualmente debido a la pandemia mundial del virus SARS Covid-19 de manera temporal.

El recinto está climatizado, dispone de red wifi y aseos para los clientes y se encuentra acondicionado para la entrada y salida de personas con movilidad reducida.

El Mercado de San Miguel dispone de página web donde se explica de forma abreviada su historia, cada uno de los puestos con la oferta gastronómica y los eventos que se van a realizar para informar a la gente que quiera acudir.

A parte de toda la variedad gastronómica que se ha comentado anteriormente, el mercado realiza periódicamente eventos como cursos de cocina, catas de todo tipo y eventos solidarios. Todos ellos están relacionados con cada uno de los puestos que conforman este mercado.

2.6. Análisis del Mercado de San Miguel.

A continuación, se va a proceder al análisis del mercado para evaluar los referentes que se tendrán en cuenta para el diseño del mercado gastronómico.

La ubicación y la accesibilidad del Mercado de San Miguel resulta complicada, puesto que el mercado se ubica en el centro de Madrid donde se encuentran un gran número de lugares de interés turístico. Esto provoca que la zona esté frecuentemente abarrotada y dificulta la accesibilidad al mercado ya sea en transporte público o privado.

Arquitectónicamente es un diseño adecuado a la época en la que fue realizado, manteniendo un gran atractivo como estructura singular. Además, su organización en planta es muy flexible, permitiendo una buena organización de los puestos e, incluso, la posible unión entre ellos.

La movilidad dentro del mercado es muy sencilla y ordenada, permitiendo también un acceso exterior a lo largo de todo el perímetro a los puestos que lo delimitan.

El conjunto de estructura y cerramiento vertical, hierro y cristal, aportan gran luminosidad al interior del mercado.

Como aspecto negativo, la estructura metálica, y el cerramiento de cristal, necesitan un mantenimiento continuo, lo que añadido a la antigüedad del mismo, lo hacen bastante costoso.

Por otro lado, destaca su gran variedad de comida en los puestos junto con su calidad, ya que algunos de ellos tienen a chefs galardonados con la prestigiosa marca MICHELIN.

En lo que a espacio se refiere, las barras disponibles para tomar los productos son escasas en relación a la cantidad de gente que consume.

Por último, otro aspecto a destacar son todos los servicios de los que dispone. Aunque actualmente este cerrado y su horario antes de su cierre temporal fuera un poco limitado, ya que solo abrían de jueves a domingo. También es destacable la existencia de un espacio común en la que se puede disfrutar de la comida de cualquiera de los puestos existentes.

3. Mercado de la Boquería en Barcelona.

3.1. Antecedentes.

El primer registro que se tiene del mercado en el Pla de la Boquería es del año 1217, el cual se dedicaba a la compra de carne. En la edad medieval las ciudades se organizaban alrededor del mercado, de ahí que las Ramblas y la zona cercana a él se consideraran importantes.

En 1470 se dispuso el mercado del cerdo de diciembre en la Boquería y con el tiempo los agricultores de la zona vendieron sus productos en el mercado también.

En el siglo XVI, el mercado se encontraba cerca del convento de los carmelitas de San José, y en 1835 se incendió debido a un motín anticlerical originado por los liberales radicales. Después del incendio, al demoler el edificio se aprovechó el espacio para construir el mercado.



Ilustración 9: Convento de los carmelitas de San José. Fuente: <https://core.ac.uk/reader/41821450>

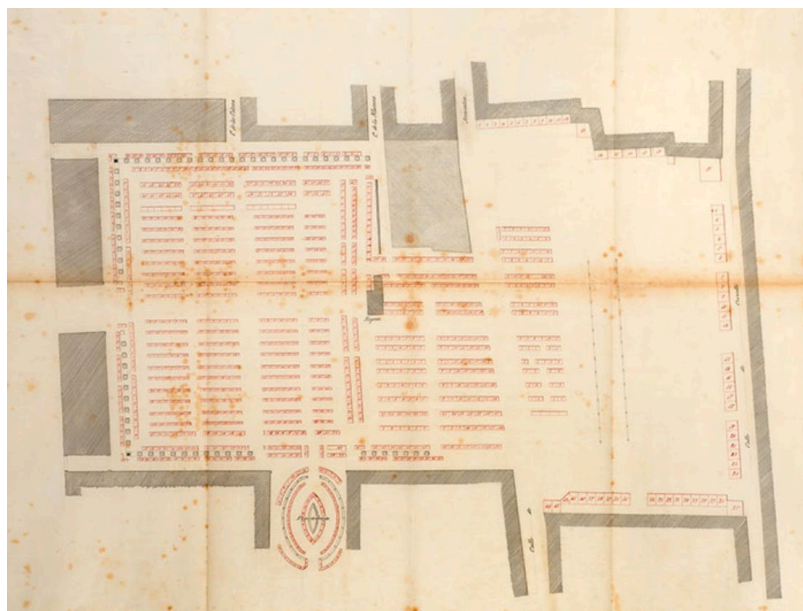


Ilustración 10: Plano de la Plaza de San José y disposición general del proyecto. Ing. Miguel de Bergue, A. Magin Rius. 1865. Fuente: <https://core.ac.uk/reader/41821450>

Con el paso de los años y el incremento de la actividad, la plaza se quedó pequeña y se tuvo que ampliar. Para ello, en 1888, se expropió un nuevo convento, el de San Juan de Jerusalén, donde se construyó la plaza de la Gardunya que hoy queda detrás del actual mercado cubierto.



Ilustración 11: Vista superior del mercado de la Boquería o de San José. 1888. Fuente: <http://www.boqueria.barcelona/historia-boqueria>

Desde entonces, se han ido realizando reformas hasta llegar a la imagen del actual mercado de la Boquería intentado conservar su esencia.



Ilustración 12: Nueva cubierta del mercado de la Boquería. Fuente: <https://afasiaarchzine.com/2017/10/carme-pinos-12/carme-pinos-nueva-cubierta-del-mercado-de-la-boqueria-barcelona-1/>

3.2. Ubicación y accesibilidad.

El mercado de la Boquería, también conocido como mercado de San José se encuentra en La Rambla nº 91, en la ciudad de Barcelona.



Il·lustració 13: Ubicación del mercado de la Boquería. Fuente: Google Maps.

Se puede llegar al mercado en transporte público a través del metro con la Línea 3 en la parada Liceu y la Línea 1 en la parada Plaza Catalunya. En el tren de cercanías con las líneas R1, R3, R4, R7 Y RG1 o en autobús utilizando las líneas 59 y V13.

Además, el mercado dispone de parking subterráneo por lo que se puede acceder en vehículo privado.

3.3. Estructura.

El mercado de la Boquería tiene una forma rectangular, con una superficie de 2.583m² y una estructura muy simple. A principios de 1900, al encontrarse los distintos puestos del mercado en una plaza al descubierto, se optó por la construcción de una primera cubierta de hierro típica de la arquitectura modernista catalana.



Il·lustració 14: La zona de carga y descarga, en la actual plaza de la Gardunya, en la década de 1980. Fuente: <http://www.boqueria.barcelona/historia-boqueria>

En el 2006, se comenzó una mejora del mercado en el que se cambió el diseño de la cubierta. Esta se construyó más baja que la anterior y con formas irregulares, en la que se intercalaban planos inclinados. La cubierta está compuesta por chapas de acero y zinc prepatinado que apoyan en una estructura de vigas y pilares de acero en voladizo.



Ilustración 15: Cubierta de zinc envejecido de la ampliación del mercado de la Boquería. Fuente: https://pro-tectonica-s3.s3.eu-west-1.amazonaws.com/elzincpdf_1555427674.pdf

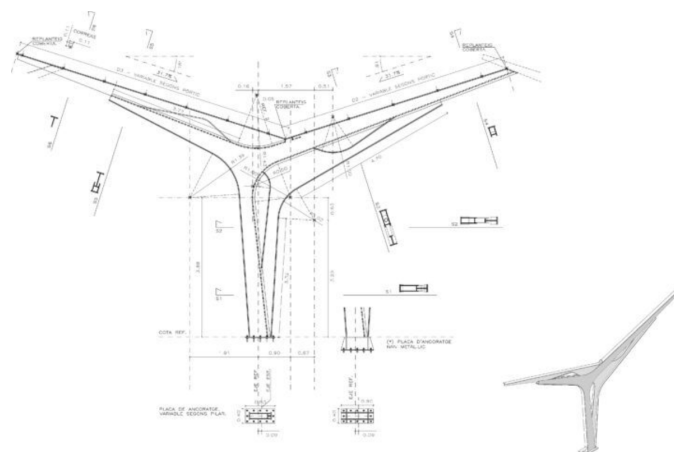


Ilustración 16: Detalle de la nueva cubierta del mercado de la Boquería. Fuente: <https://tectonica.archi/articles/zinc-prepatinado-en-la-nueva-cubierta-del-mercado-de-la-boqueria-del-estudio-carne-pinos/>

Además, el mercado cuenta con un aparcamiento público y la zona logística bajo la plaza donde se sitúa este para no obstaculizar el uso de la plaza.

3.4. Puestos.

Actualmente, el mercado cuenta con más de 300 puesto de venta de alimentos, entre ellos hay 9 de restauración, los cuales sirven diferentes tipos de comida.

- KIOSK UNIVERSAL: es un puesto de restauración en el que se sirve principalmente mariscos y pescados además de verduras y frutas. Llevan allí desde 1973.
- BAR CLEMEN'S: puesto en el que se sirve comida de mercado tradicional, además de parrillas de verduras y pescados.

- EL QUIM DE LA BOQUERÍA: puesto en el que elaboran una gran variedad de platos con productos de mercado.
- RAMBLERO DE LA BOQUERÍA: puesto en el que se sirve todo tipo de platos de la gastronomía típica catalana.
- REAL ESPRESSO: puesto familiar en el que se elabora café en todas sus formas.
- PINOTXO BAR: puesto en el que sirve todo tipo de cocina catalana y de mercado, variando sus platos según los productos de temporada.
- BAR CENTRAL: puesto especializado en cocina de mercado, pescado y marisco fresco. Donde su plato estrella es el bacalao gratinado.
- QUIOSC MODERN: puesto de restauración especializado en marisco y pescado.
- BAR BOQUERIA: puesto de restauración en el que se elaboran platos de marisco y carne de alta calidad, cocinada a baja temperatura.

3.5. Servicios.

El horario de apertura al público es de lunes a sábado de 8:00h a 20:30h. El recinto cuenta con red wifi en su totalidad y está acondicionado para las personas con movilidad reducida. También cuenta con aseo gratuito para los clientes o con un coste de 0,50 € en el caso de no haber hecho uso de los puestos.

El mercado dispone de página web donde se encuentra toda la información acerca de su historia, la ubicación de los puestos con una breve descripción de ellos y las novedades que se van a realizar en el recinto.

Además, cuenta con una sala llamada Aula Boquería donde se realizan eventos, talleres y cursos relacionados con la gastronomía y la cocina. También puede reservarse para realizar eventos privados.

3.6. Análisis del Mercado de La Boquería.

A continuación, se va a proceder al análisis del mercado para evaluar los referentes que se tendrán en cuenta para el diseño del mercado gastronómico.

El Mercado de la Boquería es más un mercado de abastos con unos pocos puntos de restauración que un mercado gastronómico como tal. Por lo tanto, no es de aplicación a nuestro proyecto en El Cabañal.

Pero dada su importancia actual e histórica en Barcelona, se ha considerado interesante realizar un análisis del mismo.

Arquitectónicamente, lo que más se tendrá en cuenta es la cubierta, que se realizó para ampliar el mercado, debido a su diseño original y los materiales utilizados como es el acero.

En el espacio interior dispone de pocas barras para consumición en relación a la cantidad de gente que acude al mercado.

En lo referido a los puestos, este mercado no es de gran referencia ya que la mayoría de puestos que se encuentran son de abastos, teniendo muy pocos puestos de restauración.

Por último, el punto más destacable de este mercado es el aula que posee para la realización de eventos gastronómicos.

4. Mercado Colón en Valencia.

4.1. Antecedentes.

En el año 1890, se produjo un aumento de la población en el distrito Pla del Remei y los vecinos insistieron al Ayuntamiento de Valencia en la necesidad de la construcción de un mercado en la zona para obtener los alimentos sin tener que desplazarse a otros distritos de la ciudad.

Ante las peticiones de los vecinos, el Ayuntamiento de Valencia encargó el proyecto en 1914 a Francisco Mora y el mercado fue inaugurado a finales de 1916. El estilo arquitectónico del mismo está muy influenciado por el modernismo catalán de la época, con claras influencias de Gaudí, de Puig i Cadafalch, y de Domènech i Montaner, máximos representantes del mismo.



Ilustración 17: Mercado de Colón 1916. Fuente: <http://patrindustrialquitectonico.blogspot.com/2012/04/mercado-de-colon-valencia.html>



Ilustración 18: Interior del mercado de Colón 1916. Fuente:

<http://patrindustrialquitectonico.blogspot.com/2012/04/mercado-de-colon-valencia.html>

En su inauguración se realizó un desfile el cual tenía su inicio en la Plaza de Toros de Valencia y terminó en el propio mercado.

El Mercado de Colón se encontró en buen estado hasta finales del siglo XX debido a la falta de mantenimiento y el cierre de ciertos puestos con el motivo de la jubilación de sus propietarios.

Con el tiempo, se instalaron en las inmediaciones nuevos comercios y en 2003 se optó por rehabilitarlo y reformarlo. Se creó una galería comercial y tres sótanos, y pasó de ser un mercado de abastos a un mercado gastronómico. estado

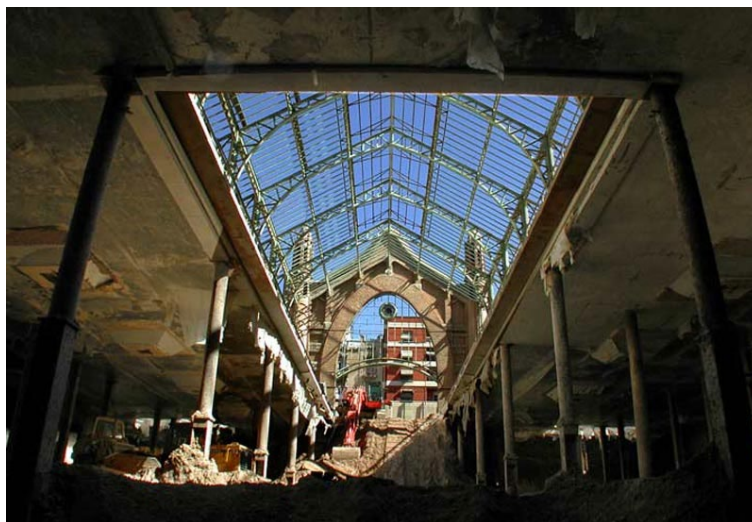


Ilustración 19: Interior del mercado de Colón durante la rehabilitación en 2013. Fuente:

<https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/rehabilitacion/>

4.2. Ubicación y accesibilidad.

El Mercado de Colón se localiza en la Calle Jorge Juan número 19 en el barrio L'eixample del distrito Pla del Remei de Valencia.



Ilustración 20: Ubicación del mercado de Colón. Fuente: Google Maps.

Hasta este se puede llegar en transporte público utilizando el metro de Valencia por las líneas 3 y 5 bajando en la parada Colón, la cual se encuentra a menos de 5 minutos del mercado. En autobús utilizando las líneas 1,3,5,8,10,13,18,22,30,32,40,79 y la N1, las cuales dejan muy cerca del mercado.

También se puede llegar en bicicleta, ya que cuenta con un aparcamiento de bicicletas con la compañía “Valenbici”, que es un servicio de alquiler de bicicletas que ofrece el ayuntamiento de Valencia para sus ciudadanos y visitante de la ciudad.

Otra opción es utilizar el transporte privado y estacionar en el parking subterráneo con el que cuenta.

4.3. Estructura.

El Mercado de Colón cuenta con una superficie de 3.500 m² y se divide en tres naves. La nave central tiene 18,60 m de altura y las dos naves laterales posee 9,70 m de altura, además estas últimas cuentan con un voladizo de 6 metros a cada lado.

La estructura está formada por cerchas y arcos en celosía metálica, formada por perfiles unidos por roblones y tornillos en los enlaces con los pilares de 8 y 5 metros de altura.

El acceso al mercado se puede realizar por cualquiera de las 8 entradas ubicadas en los chaflanes y los centros de cada fachada. La entrada principal está situada en la calle Jorge

Juan y consta de dos torres unidas por un arco de fábrica de ladrillo. Dentro de este arco, a unos cuatro metros de altura entre las dos torres a modo de puente hay un espacio reservado para eventos.

Además, de esta planta baja cuenta con un semisótano, donde se encuentra los comercios gourmet y restaurantes, y tres sótanos destinados a aparcamiento.

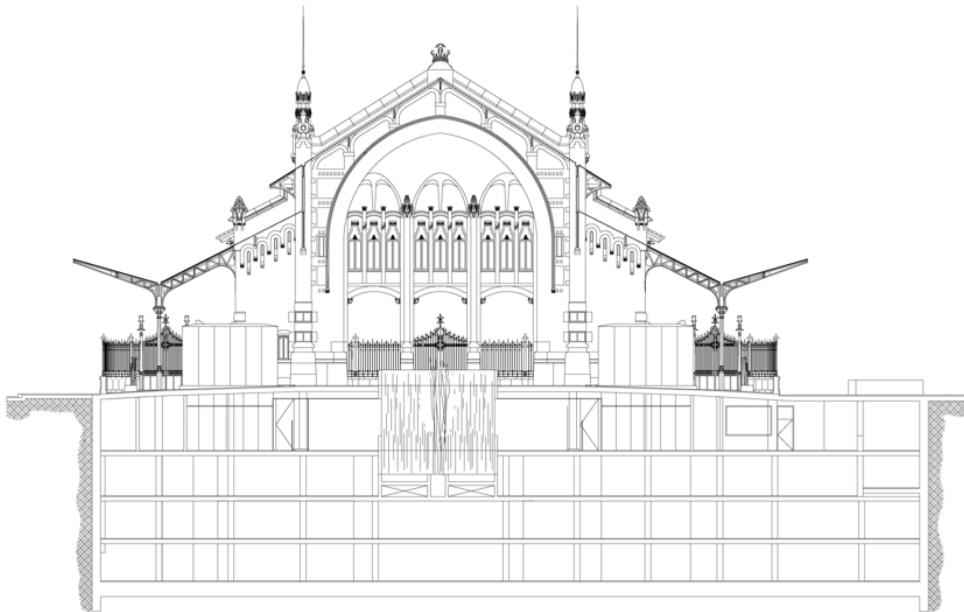


Ilustración 21: Alzado del mercado de Colón. Fuente: <https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/rehabilitacion/>.

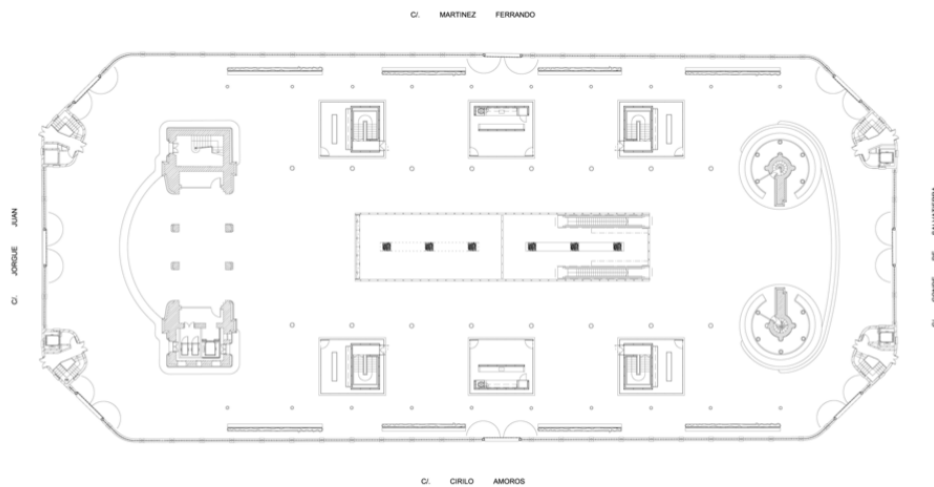


Ilustración 22: Sótano del mercado de Colón. Fuente: <https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/rehabilitacion/>.

4.4. Puestos.

A día de hoy el mercado cuenta con 22 puestos repartidos en puestos de venta de productos gourmet y restaurantes.

- FRIKING: puesto en el que venden todo tipo de camisetas de superhéroes.
- SUC DE LLUNA: puesto en el que venden solo productos ecológicos.
- CASA DE L'ORXATA: puesto en el que elaboran horchata con chufa de la huerta valenciana.
- BOCADOS CAFÉ: puesto en el que se puede comer deliciosos bocadillos con una gran variedad de bebidas.
- HORCHATERIA DANIEL: puesto de típico de horchata Valencia, donde elaboran horchata con chufa natural y los auténticos “fartons”.
- PANTALÁN 5: es una cafetería gastrobar donde puedes ir con tu ordenador y relajarte.
- MI CLUB: puesto en el sirven los productos que compran directamente de los puestos del mismo mercado, variando sus platos según la temporada.
- LA MIE DORÉE: puesto en el que podrás disfrutar y desconectar después del trabajo con uno de sus gin-tonics elaborados.
- VINO Y FLORES: puesto en el que podrás probar la gran variedad de vinos de su carta a la vez que podrás comprar flores.
- BALADRE: puesto en el que se venden flores.
- LA CAMBRA RICARD CAMARENA: restaurante que se encuentra en la sala que está entre las dos torres, donde se puede reservar y hacer actos privados.
- HABITUAL: es un restaurante del famoso chef valenciano Ricard Camarena, donde la base de su platos son las verduras que obtienen de la huerta valenciana.
- RICARD CAMARENA LAB: espacio donde Ricard Camarena junto con su equipo desarrollan sus platos que después elaborarán en sus restaurantes, también se puede reservar este espacio para eventos privados.
- DOWN MONKEY: único lounge que se encuentra en el mercado con un ambiente de negocios, donde un barman elabora todo tipo de combinados.
- LAS CERVEZAS DEL MERCADO: puesto en el que podrás probar las mejores cervezas de importación, donde cada mes cambian sus tipos de cervezas.
- MA KHIN CAFÉ: restaurante en el que se sirve la típica comida callejera y doméstica que se elaboran en las cocinas del sudeste asiático de la forma más gourmet.
- MOMIJI: restaurante japonés en el que se selecciona cada día el producto de temporada para ofrecer una experiencia única.
- MARTIN & MARY PESCADERIA: puesto de pescadería y marisquería en el que solo venden producto fresco.
- FRUTERIA FINA: uno de los últimos puestos que queda en el mercado desde que se inauguró, en él se venden frutas frescas, especialmente de la Comunidad Valenciana.
- CHARCUTERIAS MANGLANO: puesto en el que se vende charcutería, quesos y vinos.
- MANGLANOPARATOMAR: en este puesto podrás tomar todo lo que se haya comprado en la charcutería Manglano.
- VAREA CARNES/VAREA BURGUER: puesto de venta de carne selecta y productos realizados artesanalmente.

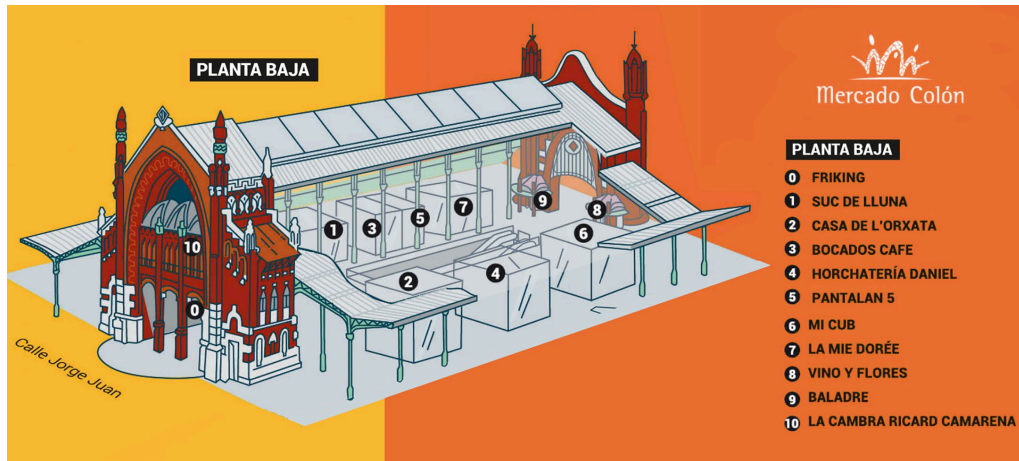


Ilustración 23: Ubicación de los puestos de la planta baja del mercado de Colón: Fuente: <https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/actualidad/>

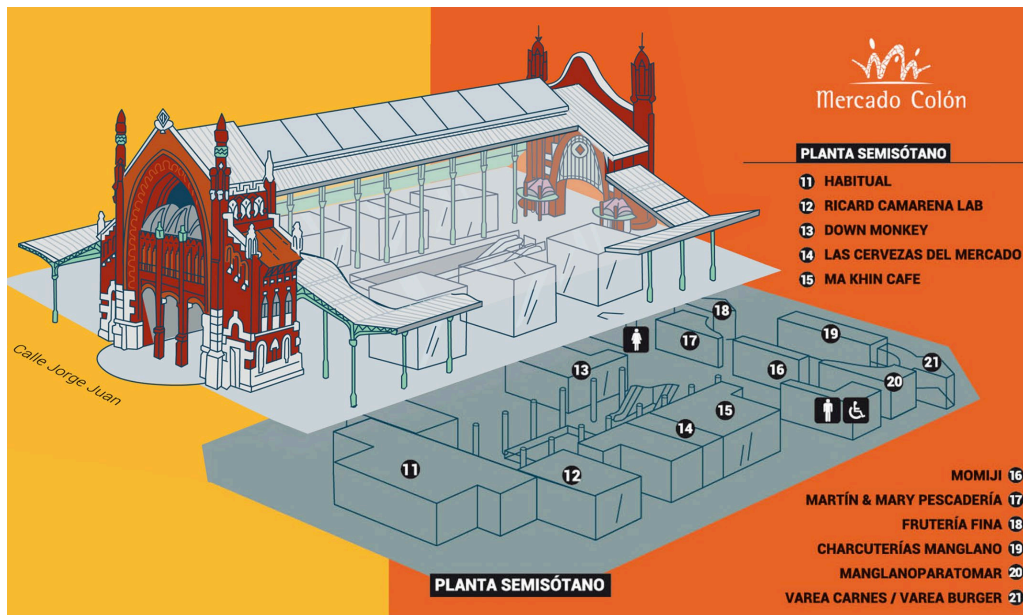


Ilustración 24: Ubicación de los puestos del sotano del mercado de Colón: Fuente: <https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/actualidad/>

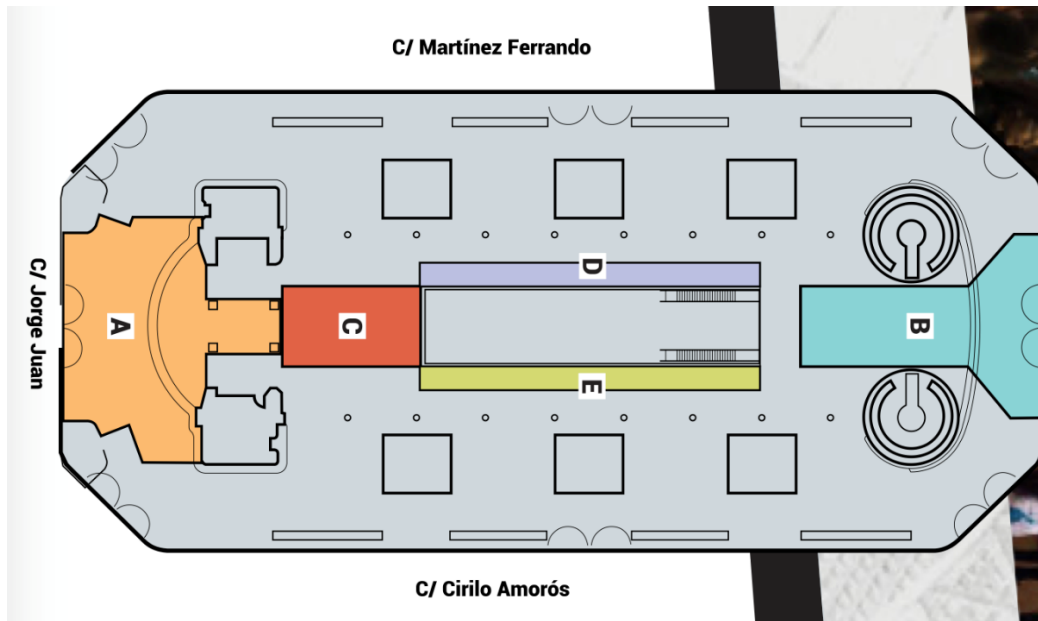


Ilustración 25: Espacios reservados para eventos u exposiciones del mercado de Colón. Fuente: <https://mercadocolon.es/sobre-nosotros/actualidad/>

4.5. Servicios.

El horario de apertura al público es de lunes a jueves de 7:00h a 2:00h, los viernes y sábados de 7:00h a 3:00h y los domingos de 7:00h a 2:00h.

El recinto dispone de red wifi para los clientes y esta acondicionado para personas con movilidad reducida. Además, cuenta con un baño gratuito para los clientes que visiten al mercado, sin tener que haber realizado alguna compra o consumición en él.

El mercado cuenta con una página web donde se encuentra toda la información acerca de él, su historia, la ubicación de cada puesto con una breve descripción de ellos y las novedades que tendrán lugar en el recinto.

En cuanto al aparcamiento, dispone de un parking subterráneo con video vigilancia 24 horas, un aparcamiento de bicicletas cercano de Valenbici para los usuarios de la compañía y otro aparcamiento de bicicletas para la gente que se desplace con su propia bicicleta.

Como se ha comentado anteriormente, en la entrada principal de la Calle Jorge Juan, el espacio que hay entre las dos torres se puede reservar para eventos privados.

Además, cuenta con espacios reservados para que se hagan exposiciones de arte, ferias solidarias, exposiciones gastronómicas, conciertos de música, actividades infantiles...

4.6. Análisis del Mercado de Colón.

A continuación, se va a proceder al análisis del mercado para evaluar los referentes que se tendrán en cuenta para el diseño del mercado gastronómico.



La ubicación y la accesibilidad del Mercado de Colón son un punto a favor aunque se encuentre en pleno centro de Valencia, ya que en su entorno no se han implantado negocios competencia de los que hay en el mercado. Se ha generado una zona comercial, no gastronómica. Además, con su aparcamiento y ubicación con respecto a las paradas de transporte público lo hace un punto de fácil acceso para la población en cualquier modo de transporte.

Arquitectónicamente, se trata de una estructura de gran referencia para nuestro mercado de estudio por su diseño, superficie y los materiales que la conforman. El espacio interior posee una buena disposición y dimensionamiento de los puestos haciendo agradable el servicio a los clientes.

Por último, destacar su amplio horario de apertura en el que se puede hacer uso del servicio desde primera hora de la mañana hasta más tarde de la media noche, pudiendo realizar cualquier tipo de consumición a lo largo del día.

5. Conclusión.

Después de haber visto todas las características de los tres mercados mencionados anteriormente y analizarlos tendremos de referencia:

- La gran variedad gastronómica junto con los servicios que tiene el mercado de San Miguel.
- El diseño, disposición y materiales de la cubierta del mercado de La Boquería junto al aula donde se realizan los eventos gastronómicos.
- La accesibilidad, diseño, superficie y disposición de los puestos del mercado de Colón y su horario de apertura.