



MERCADO DE VERÓNICAS. MURCIA

En el mismo centro neurálgico de la ciudad, frente al cauce del río Segura a su paso por Murcia, el Mercado de Verónicas forma parte del patrimonio arquitectónico más emblemático de la ciudad, acompañando al Palacio del Almudí y al Paseo del Malecón. Un patrimonio arquitectónico que se refuerza con el patrimonio inmaterial que representa la vida social que cada día vive en su entorno, en su interior.

El mercado data del año 1916, de estilo modernista diseñado por el arquitecto Pedro Cerdán. Situado en la llamada zona del Arenal, actual Plano de San Francisco, donde, como indican las crónicas recogidas en la web del mercado (<http://www.esdemurcia.es/plazas/veronicas/18>) ya desde el siglo XV se celebraba el mercado diario y semanal de la ciudad, que convocaba también a veci-

nos y comerciantes de las comarcas aledañas.

El Mercado de Verónicas, por su dimensión y significado, sigue teniendo esta dimensión metropolitana, desbordando su actividad comercial hacia otros barrios y comarcas de la ciudad murciana. Consta de dos plantas; en la superior, construida en la remodelación del año 1975, a día de hoy se concentra el gremio de frutas, verduras y carnes. En la

planta baja, a pie de calle, residen principalmente los gremios de pescados y mariscos. En total unos 120 comerciantes, que completan una oferta de alimentación no perecedera que incluye charcutería, quesos, salazones, panadería, mieles, etc.; lo que da la medida de la importancia comercial del mercado (ver la oferta completa en <http://www.esdemurcia.es/plazas/veronicas/18>).

El Mercado de Verónicas concentra actualmente la más rica variedad de productos perecederos de la región de Murcia. Abierto a una oferta diversa en calidades y precios -propia del comercio agrupado que representan los mercados de abastos y que ningún otro formato puede ofrecer- sin embargo, la clientela identifica Verónicas con calidad y producto de cercanía.

Por ejemplo, el gremio de frutas y verduras ofrece a diario la impresionante variedad y calidad de la huerta murciana. Tal es la variedad de productos que en el mercado existe un puesto que solamente ofrece tomate; fabulosa especialización en un sólo rubro. A día de hoy, Mercamurcia sigue siendo el punto de enlace mayorista que conecta agricultores y comerciantes. Además del tomate, destaca, por ejemplo el calabacín con el que se cocina el zarangollo, plato típico murciano a base de calabacín troceado con cebolla y revuelto con huevo.

Algunos de estos platos y productos pueden degustarse in situ los sábados por la mañana, el día grande del mercado, junto con los puestos de degustación especializados en los pescados y mariscos del Mediterráneo que han sido habilitados en la planta baja, en el espacio que ocupan pescados y mariscos. Se ha ido convirtiendo en práctica habitual de muchos murcianos pasear por el centro de la ciudad los sábados, disfrutar del entorno privilegiado y hacer una compra y degustación en el Mercado de Verónicas. Uno de los reclamos son los mariscos y pescados de máxima calidad del mediterráneo, mar menor: la dorada a la sal, las sardinas de Mazarrón o el langostino del Mar





Menor son variedades finas muy cotizadas y apreciadas.

La oferta de degustación en el mercado empezó a desarrollarse hace años, con el objetivo de atraer al público joven al mercado. A pesar de la vocación metropolitana del mercado, sin embargo,

una parte fundamental de su venta a lo largo de la semana está compuesta por clientela que reside en los barrios cercanos al mercado y que hacen su compra diaria de forma presencial. Era y es objetivo primordial del mercado rejuvenecer su clientela. Sin embargo desde

la Asociación tienen claro que la degustación tiene que ser un complemento a la compra de alimentación perecedera. En ningún caso desean convertirse en un mercado de degustación.

La cadena corta de comercialización sigue siendo la favorita de los comer-





MERCAMURCIA

Alimentos de Calidad a su Alcance



El Centro de
Distribución Logística
Agroalimentaria
más importante
del sureste de **España**



Complejo **Cárnico**



Mercado de **Frutas y Hortalizas**



Mercado de **Pescado**



Mercado de **Flores y Plantas**



Zona de **Actividades Complementarias**



Y mucho más...



mercamurcia.es



@mercamurciainfo



/mercamurcia



ciantes de pescado y marisco, que se abastecen diariamente en las lonjas de Murcia, Mazarrón, Águilas. Pescado y marisco fresco de calidad distingue al mercado de Verónicas. Destaca la gamba roja de Mazarrón y la dorada del Mar Menor.

Otro de los gremios representativos del mercado es el de carnes y charcutería. Los comerciantes de estos gremios tienen una relación directa con los productores y fábricas de carnes de las variedades autóctonas de la región de Murcia. Destaca el cabrito de las especies autóctonas, especialmente la cabra murciano-granadina, que cuenta con su propia Asociación de Criadores (www.acrimur.es). El gremio de carnes del mercado es uno de los espacios de distribución que fomenta el consumo de esta variedad. La cabra murciano granadina destaca por la producción de leche con los que se elaboran quesos de gran calidad. Esta es una de las razones por las que en el Mercado de Verónicas hay varios comercios especializados en quesos.

Otro de los productos estrella son los productos procedentes de la variedad autóctona de cerdo chato murciano. (<http://www.futural.es/chatomurciano/>). Este tipo de cerdo, entronca con el cerdo ibérico, aunque es una raza claramente diferenciada desarrollada en el siglo XIX, con epicentro en la zona de Lorca. En la actualidad, la raza de cerdo chato murciano está siendo recuperada poco a poco por

productores, centros de investigación, pequeños comerciantes y algunos restaurantes de la región, como el Restaurante Rural Casa Blas, en Puerto de Mazarrón, especializado en paellas con chato murciano. Los jamones y embutidos derivados son de una calidad excepcional. El interés, receptividad y complicidad de comerciantes del mercado está acercando los productos de esta variedad y devolviéndole la fama y arraigo perdido. Son formas de especialización que ponen en valor la calidad y la biodiversidad de productos de la tierra y el mar.

Mieles, herbolario, salazones, productos ecológicos, vinos, etc, complementan el atractivo de la oferta de alimentación perecedera del mercado.

El Mercado de Verónicas es un eslabón necesario de las cadenas de producción tradicionales que están reinventándose como alternativa de futuro diferenciada, que sigue la dirección diametralmente opuesta a la marca blanca y la homogenización de gestión vertical y centralizada por la que apuestan otros formatos de distribución.

Una de las innovaciones comerciales por la que está apostando la asociación de comerciantes es la venta online. Actualmente están diseñando un espacio de venta no presencial, telefónica y online propia. El deseo de la asociación es asumir el actual servicio online como servicio propio de los comerciantes. Al tiempo desean

introducir un servicio wi-fi del mercado que permita la comunicación virtual al interior de todo el espacio comercial del edificio. Para la asociación que representa los intereses de los comerciantes, la venta online se ha convertido en una apuesta estratégica para llegar, vincular y fidelizar al cliente y vecino en edad laboral que tiene dificultades para hacer su compra presencial en el mercado debido a la incompatibilidad entre los horarios comerciales y laborales. Son clientes que conocen el mercado porque han socializado sus hábitos de compra en él. Valoran y confían en sus comerciantes y los productos que ofertan. Es una venta no presencial basada en el conocimiento personal. En esto se diferencia de la venta online que desarrollan otros formatos de distribución. Esta iniciativa forma parte del proyecto colectivo que impulsa la nueva dirección de la Asociación de Comerciantes.

Los ciudadanos de la ciudad de Murcia tienen integrado al Mercado de Verónicas en el modelo de ciudad que valoran, solo hace falta que las administraciones y la mayoría de los propios comerciantes sigan creyendo e impulsando los valores que representan: amor y trato exquisito a la cultura alimentaria de su tierra y su mar.

Juan Ignacio Robles
Profesor de Antropología Social
Universidad Autónoma de Madrid