

## MDi 2018 MODULO LOCALES COMERCIALES.

Coordinación: Fernando Vela Cossio

Profesores: Daniel Merro Johnston / Joaquin Lopez Vaamonde

NUEVA VIDA A LOS MERCADOS

STREET FOOD - STREET ART



Los mercados tradicionales de frutas y verduras están en proceso de transformación. Algunos se han convertido en mercados-gourmet o de restauración exclusiva. Pero hay otros que se han reformado manteniéndose fieles a su función primaria sin renunciar a atraer público nuevo y joven con ganchos como la restauración o facilidades como la inserción de supermercados en ellos, donde puedes completar tu compra de productos frescos.

La nueva vida de los mercados se enfrenta a múltiples incógnitas. ¿Se acabarán convirtiendo en parques temáticos de la gastronomía? ¿Su futuro es el *delicatesen* para bolsillos pudientes, o seguirán siendo accesibles a toda clase de público? ¿Cómo aguantarán la presión del turismo? ¿Se comerán las barras a los puestos tradicionales? ¿Podrán los pequeños propietarios soportar los horarios que imponen los nuevos hábitos de consumo? Estas son las preguntas que se hace Mikel Iturriaga, el reconocido crítico gastronómico de El País.

Es el dilema al que se enfrentan de los Mercados de San Fernando en Lavapiés y de Antón Martín en Huertas, en los que la transformación está en plena ejecución con un singular éxito de público joven.

En ambos casos la empresa WOK to WALK propone la instalación del famoso restaurante de Street-Food con la inclusión de un espacio para música en vivo. Ello supone realizar reformas interiores y la reutilización de espacios desaprovechados u ocultos en estos Mercados.

## Street-food



Hasta hace un tiempo comer en la calle no tenía tan buena reputación, la comida rápida se asociaba a algo barato y de mala calidad, pero últimamente el concepto de **street food** se ha revolucionado completamente.

La nueva moda del **street food** es una comida rápida pero de calidad que se elabora con productos km cero uniendo el concepto de proximidad con las últimas tendencias gastronómicas. La nueva comida callejera no tiene nada que ver con el clásico concepto de fast food, nada de exceso de grasas, lo que está de moda es comer sano ya que por fin, por raro que suene, está de moda cuidarse y estar en forma.

## Wok to Walk



*“ durante semanas, nos alimentamos a base de woks cocinados -literalmente- en medio de la calle. El fuego en aquellas rudimentarias cocinitas con ruedas era tan intenso que te ardían las mejillas. Era algo vivo. Era real !*

*La sensación de libertad y la frescura de esta forma de vida nos cautivaron. De vuelta en Amsterdam, buscamos desesperadamente algo parecido. No encontramos ningún restaurante tan flexible, rápido y saludable, así que en 2004 abrimos nuestro propio restaurante.”*

El resto de la historia es tan sencilla como el principio: a la gente le encantó el concepto. La propuesta era fresca y ofrecía la libertad que muchos anhelaban a un precio que todos podían pagar, así que empezamos a crecer por Europa.



## Mercado de Antón Martín



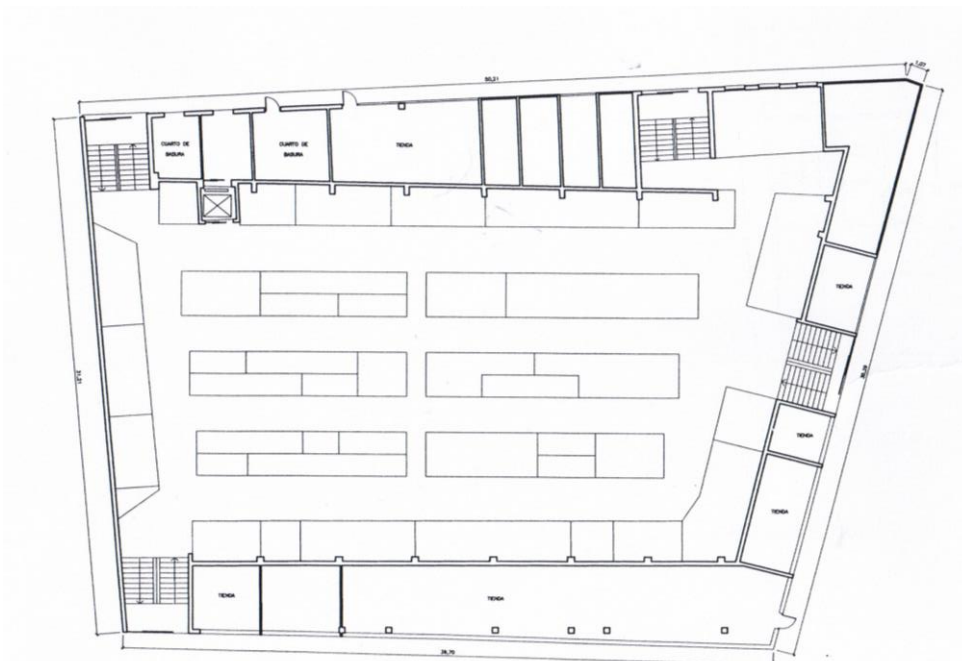
El Mercado de Antón Martín está ubicado en el centro de la ciudad de Madrid, muy cerca de la estación de trenes de Atocha y el Museo Reina Sofía.

El solar, de 1488,94 m<sup>2</sup> de superficie está limitado por las calles Santa Isabel al sur-oeste, la calle de Atocha, al nor-este, el Pasaje Doré al nor-oeste y la calle del Duque de Fernán Nuñez al sur-este.

Cuenta con una pequeña planta de almacenes en sótano, dos niveles de puestos de venta y la planta superior está ocupada por la prestigiosa Escuela de danzas españolas "Amor de Dios".

La estructura espacial original del edificio ha sido modificada al eliminarse un espacio vacío central de planta primera, que permitía la entrada de luz a través de un lucernario superior.

Este vacío se mantiene, como un espacio de 80 o 100 m<sup>2</sup>, prácticamente perdido en la parte posterior de los puestos de la planta alta.



## Mercado de San Fernando en Lavapiés



La moda de los mercados gastronómicos está en auge. Muchos se están convirtiendo en un lugar dedicado a turistas en los que la calidad de la comida decae y pedir algo de comer es una prueba de resistencia. Pero el **Mercado de San Fernando** resiste a las modas ofreciendo buena comida y genial ambiente para pasar un buen rato entre amigos.

El sitio está de moda y ahora se llena cada fin de semana, pero casi todos los locales que estaban al principio siguen hoy vendiendo entre semana y sirviendo comida los fines de semana para que podamos relajarnos entre amigos y disfrutar de buenos platos a precios asequibles.



### Referencias:

Cocina Gamberra en Madrid

<http://eatandlovemadrid.es/8-restaurantes-cocina-gamberra-foodies-atrevidos/>

Mercado de San Antón

<https://youtu.be/edew5-DCIpM>

Mercado de San Fernando

<http://laaventuradeaprender.educalab.es/-/mercado-de-san-fernando>