Mercat i Comerç
de Sant Adrià de Besòs
Maig 2016

El nou mercat de Sant Adrià ja és una realitat





El proper 20 de maig obre les seves portes el nou Mercat de Sant Adrià, que recuperarà el caliu que va tenir temps enrere i tornarà a ser el punt de trobada dels adrianencs i adrianenques, per comprar-hi aliments saludables. Un edifici modern, eficient i atractiu que constituirà un impuls per dinamitzar el comerç de l'entorn. Tot i que es podrà comprar des del divendres, el dissabte 21 de maig es durà a terme la inauguració oficial, amb animació per a tota la família i moltes sorpreses.

Un servei necessari per a la ciutat



Joan Callau
Alcalde de Sant Adrià de Besòs

El Nou Mercat Municipal ja és una realitat. Amb més de 10.000 m2 construïts ha de ser i serà el motor de l'impuls comercial de Sant Adrià, primer perquè està situat al bell mig de la zona comercial de la ciutat, ben comunicat i accessible i també perquè és un mercat modern dotat de tots els serveis: moll de càrrega i descàrrega, magatzems, obradors i aparcament pels usuaris, tot això en les plantes subterrànies.

Els clients i usuaris trobaran una gran oferta i varietat de productes de qualitat en un espai ampli, lluminós i sostenible, que es complementa amb les botigues i comerços situats als seu voltant.

Arribar fins aquí no ha estat senzill, però hem anat superant totes les dificultats. Ha representat també un gran esforç econòmic per l'Ajuntament però que hem fet conscients de que era molt necessari per a la ciutat. És un equipament que és fruit del consens i del treball de tots els grups polítics que al llarg d'aquests anys han estat a l'Ajuntament i molt especialment d'aquells regidors que han tingut la responsabilitat directa en la seva gestió i a qui és just esmentar: Ricardo Silvestre, José Luís Martínez, Gregorio Camacho i Ruth Soto.

Vull agrair especialment als comerciants afectats directament per l'obra, sobretot els comerciants del carrer Bogatell i del carrer Josep Royo la paciència que han tingut al llarg de tota l'obra

A partir d'ara hem de treballar conjuntament amb els concessionaris del Mercat i amb els comerciants en allò que ens uneix i que no és altra cosa que dinamitzar el nostre comerç i per tant, també, la nostra economia.

Una suma que farà créixer un eix comercial dinàmic i amb un comerç de proximitat definit per la seva qualitat i l'atenció personalitzada als clients.

Programa d'activitats
Inauguració del nou Mercat

Dimecres, 18 de maig

Als carrers de Sant Adrià van apareixent pomes per dir-nos que divendres i dissabte tindrem festa al voltant del nou Mercat.

Dijous, 19 de maig

Centenars de papallones s'acostaran a la Plaça i a l'edifici del Mercat per anunciar que aviat obrirà les seves portes.

Divendres, 20 de maig

El Mercat obre les seves portes. Comença l'activitat i el mercat va omplint-se de vida.

Des de les 10 h. i fins esgotar existències. Obsequi de bosses als clients presentant tiquets de compra per valor de 25 euros o més.

De 10 a 13.30 h. Animació al recinte del Mercat amb la "Brigitta Lamoure".

De 16.30 a 19 h. Animació infantil a la plaça del Mercat amb "Rahmon Roma".



Mig centenar de papallones han arribat a les portes del Mercat per donar la benvinguda als paradistes!

Dissabte, 21 de maig

FESTA INAUGURAL del nou Mercat de Sant Adrià

Al llarg de tot el matí també hi haurà actuacions, i animació dins i fora del Mercat i als carrers del voltant amb globus, colors, dansa, molta vida i sorpreses!

Des de les 10.30 h. Acció artística "Del mar al mercat".

11.30 h. Acte d'inauguració a la Plaça del Mercat.

12 h. Arriba la Dansa de la Primavera.

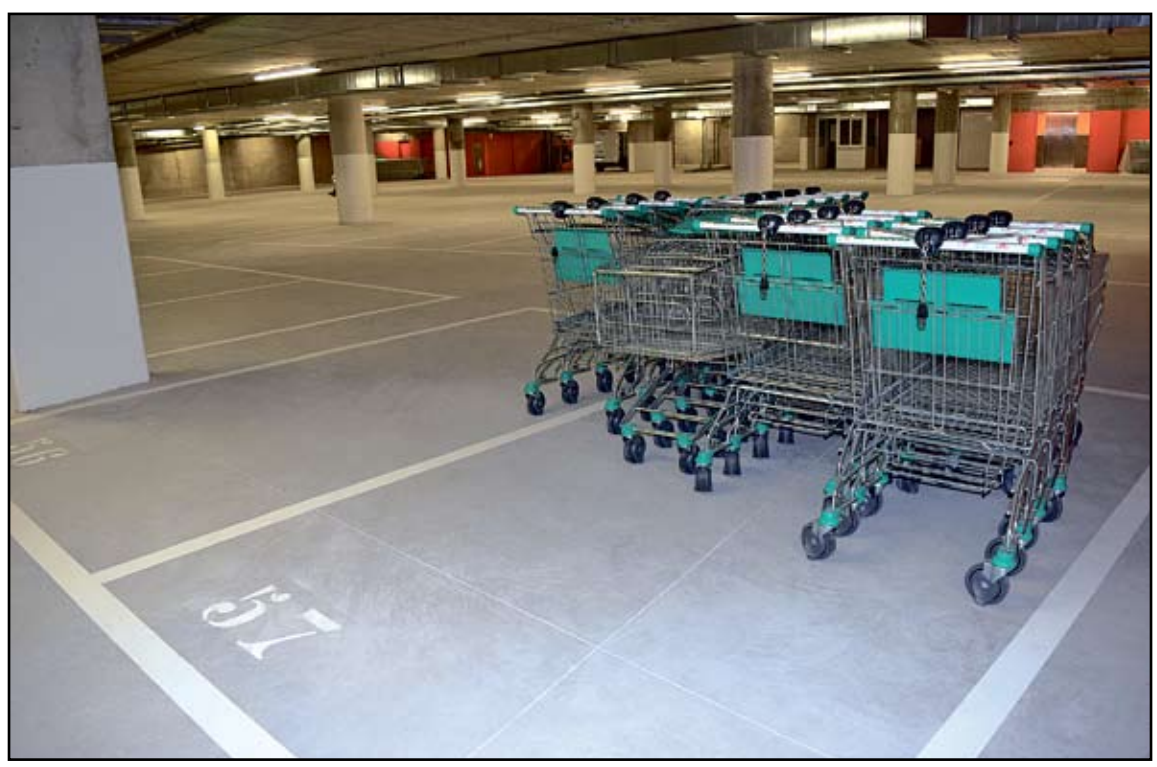


El 18 de maig, centenars de pomes van aparèixer als carrers del costat del Mercat per anunciar la seva obertura!



Un mercat polivalent, accessible i modern





El nou mercat té aparcament gratuït per tots els clients, i uns grans lluernaris als passadissos centrals que permeten que tingui ventilació i llum natural.

El Mercat Municipal de Sant Adrià de Besòs obre el 20 de maig amb un nou edifici al centre de la ciutat, recuperant l'espai que va ocupar durant més de 80 anys i amb la voluntat de ser un pol d'atracció comercial per a tot l'eix de vianants.

Aquest edifici de més de 10.000 m² de construcció, obra de les arquitectes Gisela Planas, Maria Manrique i Àgata Vila, té a la planta baixa les parades del mercat i a la planta primera el supermercat Mercadona. A les plantes soterrades es troben els magatzems, les càmeres i els obradors, la zona de descàrrega de mercaderies i l'aparcament gratuït pels clients tant del mercat com del Mercadona, amb un total de 89 places. "Tenim tots els serveis que un mercat modern necessita", comenta l'Anna Serrado, directora del mercat.

L'espai destinat a mercat s'entén com una gran plaça coberta que relaciona l'espai interior amb l'espai públic. "La idea principal del projecte és la de recuperar el que eren abans els mercats, "places cobertes", i guanyar l'espai públic de l'antiga plaça del Mercat", comenta Gisela Planas. Es tracta d'un edifici molt permeable, amb tota una façana de vidre de més de 4 metres que permet visualitzar l'interior del mercat. S'hi pot accedir des de tots els carrers que hi van a parar, excepte el de Josep Royo, per aconseguir que tothom qui vulgui anar al Mercadona, un paradista més, hagi de passar per l'interior del mercat.

Les instal·lacions de l'edifici són modernes, amb ascensors i rampes mecàniques, que el fan confortable i funcional, amb passadissos amples que permeten comprar còmodament. Compta també amb unes instal·lacions que facilitaran la feina dels paradistes: moll de mercaderies, places d'aparcament per a furgonetes, muntacàrregues... "Unes instal·lacions que abans no teníem, amb 24 magatzems individuals per cadascun dels paradistes, a on fins i tot es poden construir càmeres de fred i, en quatre d'ells, una cuina", explica la directora del mercat. A més, els paradistes tindran lavabos, amb vestuaris i dutxes. Els serveis pels clients es troben just al costat de l'ascensor, a la planta de l'aparcament.

> L'horari general del mercat serà els dilluns de 8 a 14.30 h; de dimarts a divendres, de 8 a 20.30 h, i els dissabtes de 8 a 15 h.

Per tal de minimitzar les emissions de CO2, s'ha previst un sistema de fred centralitzat, mitjançant un anell de condensació, necessari per a les cambres frigorífiques de les pròpies parades o bé dels magatzems.

L'edifici és sostenible amb el medi ambient, ja que els grans lluernaris dels passadissos centrals permeten que el mercat tingui ventilació natural. "Hi ha unes finestres motoritzades a la part superior dels lluernaris que s'obren i es tanquen en funció de la temperatura exterior", comenta l'arquitecte de l'edifici. "Així, durant molts mesos a l'any no cal tenir climatització mecanitzada". També s'han col·locat plaques solars a la coberta per aconseguir aigua calenta sanitària pels lavabos i vestidors.

A la planta baixa hi ha espai per a 34 parades i, tot i que de moment queden 12 per ocupar, el consistori continuarà treballant per aconseguir omplir les que han quedat buides. Amb la idea d'acabar l'any 2016 amb el mercat al complet.

Tot i així, l'oferta en alimentació fresca és variada: 3 peixateries, 2 carnisseries, 2 polleries, 4 fruiteries, 3 xarcuteries, 1 parada de pesca salada, 1 de dietètica i nutrició, 1 pastisseria, 1 forn cafeteria i 1 bar restaurant. Completa l'oferta d'aliments frescos, el supermercat situat a la primera planta.

A la planta primera també s'ubiquen les oficines del mercat, des de les quals es gestionarà el propi mercat d'abastaments i el mercat ambulant i es durà a terme la promoció de la ciutat. A la mateixa planta hi ha una sala polivalent, al servei del mercat i del comerç en general. Aquesta sala disposa d'una cuina equipada, on els paradistes i comerciants podran desenvolupar-hi diverses activitats com ara oferir als seus clients classes pràctiques de cuina. La mateixa sala es podrà utilitzar per celebrar-hi reunions de les associacions de paradistes i comerciants i per fer-hi formació específica en comerç i mercats.

Per la regidora d'Urbanisme de l'Ajuntament de Sant Adrià de Besòs, Ruth Soto, el nou mercat "es complementarà amb tot el teixit comercial que l'envolta i s'enriquiran mútuament". Segons explica la regidora adrianenca, des del consistori es treballa en tot moment per revitalitzar aquest teixit, un comerç que s'ha de basar en l'atenció propera, el servei personalitzat i la màxima oferta de productes possible. "Els veïns volen comprar en aquelles parades on et coneixen pel teu nom, i això es troba a les parades de la "plaça" de tota la vida", afirma Soto. La regidora adrianenca destaca també la situació privilegiada i la bona connexió amb transport públic, que permet obrir el nou servei no només als adrianencs sinó a la ciutadania de les ciutats del voltant.

Els paradistes del nou mercat

BAR ERRE QUE ERRE



Cuina mediterrània de mercat. Especialistes en esmorzars. Bon café i bon menjar des de 1970.

PASTISSERIA DOLÇ ANIMAT



T'endolceix la vida. Parada de llaminadures, fruits secs, galetes, cupcakes, venda de porciones de pastissos, material per elaborar pastissos a casa i pastissos fondant personalitzats.

XARCUTERIA DANIEL GOMEZ



Especialistes en xarcuteria, productes elaborats i gran varietat en pernils, formatges i embotits selectes.

CARNISSERIA ANTON BAYA



Si bona carn vols menjar, a Carnisseria Antoni Baya has d'anar.

DANIEL PUJOL FRUITES



Els nostres productes són la nostra collita, de pagesos amics o de proximitat i ho complementem amb la millor selecció de fruites, verdures i hortalisses d'altres indrets quan no és temporada.

XESCA GUERRERO HERBORISTERIA



Menja sà menjant el que sempre has volgut!. Nutrició per a intoleràncies alimentàries. Vegans i suplements alimentàris.

FRUITES I VERDURES ALBERT CUEVAS



Consumeix fruita fresca. Fruites Alberto Cuevas, fundada el 1950, atesa per la Juanita i la Noèlia, al seu servei. Tenim repartiment a domicili.

BACALLANERIA - QUEVIURES BARTOLL



Bacallà autèntic d'Islàndia. Olives artesanes.

ÒSCAR. FRUITES I VERDURES SEL·LECTES



La fruita i verdura més sel·lectes del Mercat. 3a generació donant el millor servei als clients.

CARN DE CAVALL EP.



Des de 1936 oferim als nostres clients la millor carn de poltre i en aquesta nova etapa, incorporem nova secció de carn de vedella de 1a qualitat.

POLLERIA PAQUITA



Aviram Anton Baya els ofereix el millor servei amb productes 100% naturals.

XARCUTERIA CAN SISCO



Qualitat i bon servei de carns i embotits procedents de la millor tria de porcí.

XARCUTERIA J. MALDONADO



Pernils ibèrics d'aglà, embotits ibèrics, elaborats sel·lectes i carn fresca sel·leccionada.

PEIXATERIA F. GÓMEZ



Un bon peix i un bon marisc despatxat amb alegria, senta millor cada dia!

PEIX I MARISC AYORO



Peix i marisc Ayoro. Qualitat, preu i servei des de 1928 a Sant Adrià de Besòs.

PEIXATERIA RESU



Peixateries Resu des de 1960. La professionalitat i el servei al teu abast. Especialistes en peix de platja i del Cantàbric. I ara, peix de platja a les 18 h.

GUINGUETA DE PA



Som Guingueta de pa. En obradors ben petits, grans productes s'hi elaboren. Els qui proven sempre hi tornen, pel gust de llepar-se els dits.

FRUITES I VERDURES OLGA



A la fruiteria Olga, menja fruita i disfruta. De Sant Adrià de naixement i des de l'any 1953 al Mercat, caracteritzant-nos per tenir les millors fruites i verdures de la zona i destaquem per la bona imatge.

POLLERIA NÚRIA 2.0.



Polleria Núria. Caça, aviram i ous. Nosaltres mateixes elaborem els llibrets, hamburgueses i pollastres farcits. Especialitat en pollastres ecològics.

LA CUCHILLERIA



Tres generacions avalen la nostra qualitat i fiabilitat. Pròximament serem al costat del nou mercat per a continuar oferint-vos els nostres serveis.

MERCADONA

MERCADONA

El supermercat MERCADONA ubicat al Mercat de Sant Adrià compta amb totes les seccions habituals que caracteritzen els seus establiments, com ara alimentació envasada, begudes, carnisseria, xarcuteria, peixateria, perfumeria, forn, fruita, verdura i drogueria



Un mercat ple d'activitats

Els paradistes del nou mercat han creat una programació d'activitats durant els matins dels dissabtes dels mesos de maig i juny. El mateix dia de la inauguració oficial, es durà a terme un taller de manualitats infantils amb peces de Lego.

El 28 de maig hi haurà un taller de bombolles de sabó. Una setmana després, el 4 de juny, es realitzarà un taller de manualitats infantils i un altre de circ i maquillatge, mentre que l'11 de juny hi haurà una sessió d'animació infantil amb jocs tradicionals. Per últim, el 18 de juny es durà a terme un taller de manualitats de flors de paper. També hi haurà animació infantil amb grups com Bussiart i Rafató Teatre.

A més, han organitzat una campanya en la qual se sortejaran vals de compra per un valor total de 1.000 euros. Es repartiran un val de 125 euros, dos de 75, tres de 50 i 23 de 25 euros. Només cal demanar la butlleta a les parades on es compri i dipositar-la a l'urna que es pot trobar al passadís central del mercat abans del 29 de juny. La campanya té el suport de l'Ajuntament de Sant Adrià de Besòs i de la Generalitat de Catalunya.





Un eix comercial ple de vida

"La seva ubicació a Sant Adrià centre i a cavall de Badalona, fa del nou mercat un pol comercial que potenciarà la zona". La Glòria Viladrich, cap del servei de territori de l'Ajuntament de Sant Adrià de Besòs està convençuda que el nou mercat atraurà molta més gent al seu entorn, ja de per si un eix molt accessible pel vianant.

És el que esperen també els comerciants de la zona, que han hagut de patir anys d'incomoditats per les obres de construcció del nou edifici. La Mónica Golet, de la botiga de moda infantil La Violeta, comenta que "s'ha allargat massa" el procés de construcció, però està convençuda que "animarà molt l'eix comercial entorn el mercat".

També pel José Martínez, d'Òptica Sant Adrià, han estat anys molt durs, però creu que "l'impacte comercial que pot tenir a la zona serà molt positiu". També ho espera l'Elena Rodríguez, de la Perruqueria Elena, tot i no estar del tot contenta per no haver-hi portes d'entrada al mercat pel carrer Josep Royo.

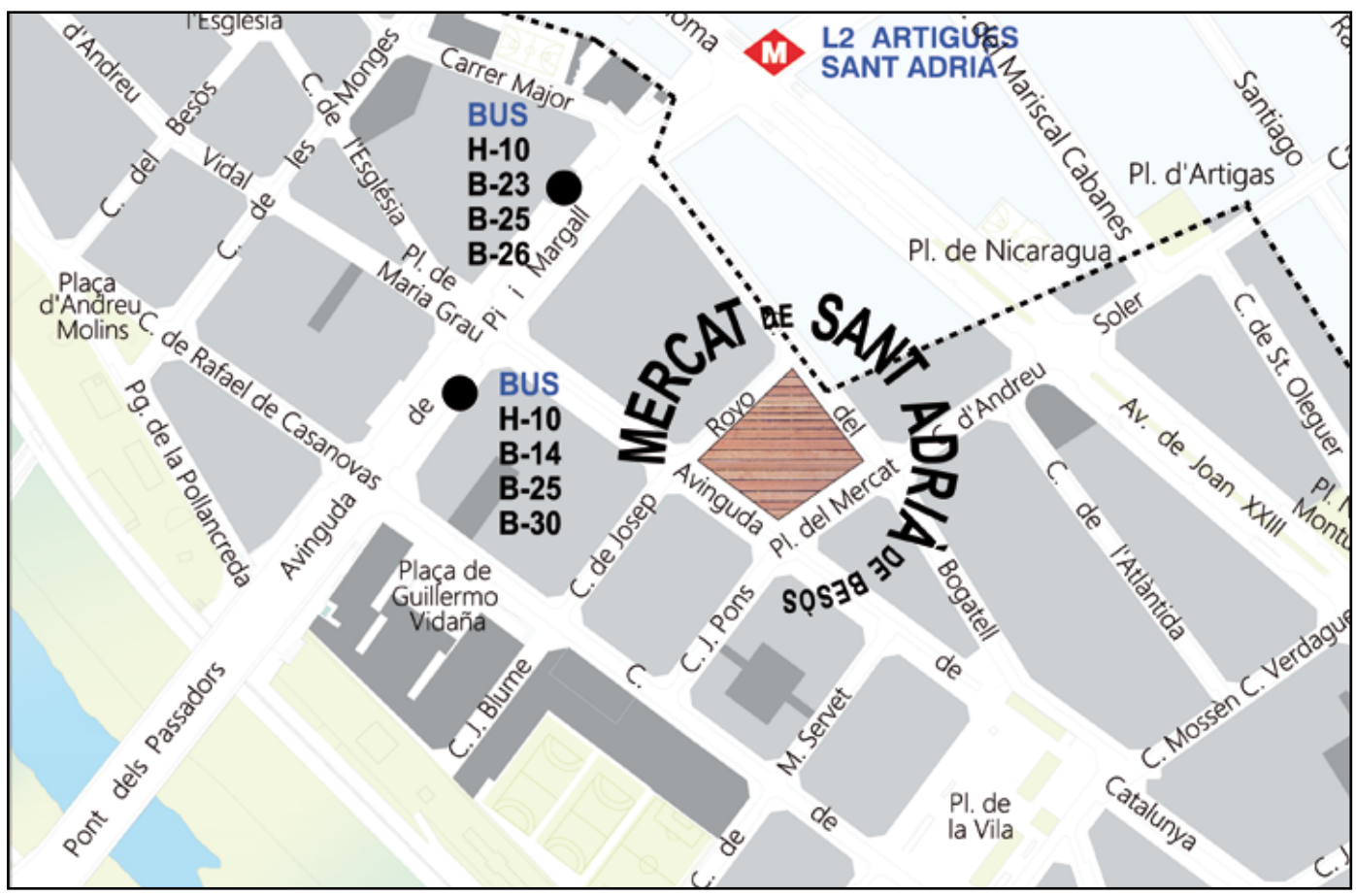
Com comenta l'Ariadna Ruyra, de la botiga de roba Ruyra, situada just al davant de l'edifici, "s'ha trobat molt a faltar el mercat. El nostre carrer tenia molt de moviment, hi passava molta gent. Esperem que a partir del 20 de maig torni a passar la mateixa o més gent".

Aquesta és també l'esperança del Sergio Alemán, de Miss Alemán. "El que esperem és que dinamitzi tota la zona". Per així poder oferir els seus clients l'oferta de proximitat que caracteritza el teixit comercial de la ciutat.

Pel Pere García, de Ràdio Glòria i president de l'Associació de Comerciants de Sant Adrià centre, els comerciants esperen que el mercat sigui el motor que reavivi el comerç adrianenc. "Si aconseguim que la gent es quedi aquí, Sant Adrià serà una ciutat viva".

El Damián León, president de l'Associació de Paradistes, afirma que el camí ha estat molt llarg, "etern, tot i la curta distància entre el mercat i la carpa, però tots els paradistes estan il·lusionats i amb moltes ganes de treballar".

El nou mercat de Sant Adrià és el centre d'un eix comercial molt actiu i proper a la ciutadania que amb la inauguració del nou edifici es revitalitzarà encara més. L'Avinguda Catalunya, els carrers del Bogatell i Josep Royo, i la nova Plaça del Mercat emmarquen l'edifici. Els comerciants de la zona, després d'anys d'incomoditats per les obres, esperen amb il·lusió aquesta nova etapa.



Recuerdos de otra época

Las paradistas más antiguas nos hablan de la historia del Mercado



En la fotografia superior, cedida per la família Maldonado, Lola Maldonado posa delante de su parada en el mercado antiguo junto a su marido. Bajo estás líneas, Resu en su parada de pescado también en el viejo edificio.



"A nadie le ha caído nada del cielo". Lola Maldonado es una de las paradistas más antiguas del mercado de Sant Adrià. De hecho, es la titular más antigua, porque la parada de Charcutería J. Maldonado, que ahora lleva su hijo, está a su nombre. Aunque ella misma se encarga de dejar claro que no es la más antigua. "Entramos el 5 de mayo de 1965, pero hay otros más antiguos que yo, como la señora Resu".

Resurrección García, a quien todo el mundo conoce como Resu, la paradista más antigua, no recuerda exactamente el año que comenzó su andadura en el mercado adrianense. "Creo que fue en el año 1962, aunque puede que fuera en 1961". Ahora de la parada Pescadería Resu se encarga su hija, aunque ella se pasa tres días por semana. Porque, aunque no lo parece por su voz tan joven, Resu tiene ya 77 años.

Como cuenta Lola, de los paradistas antiguos siguen los Cuevas, los Gómez, los Ayoro, los Bartoll, los Baya, los Forca y la señora Adelina. Además de otros históricos como la familia Hernández del bar, los Pascual y la familia de Nuria Rodríguez. En todos los casos, continúan las segundas e incluso las terceras generaciones el trabajo iniciado por los abuelos, abuelas, padres y madres. Aquellos paradistas de los que aún siguen activos la propia Resu, la señora Adelina y la Cuevas.

> Lola Maldonado y Resurrección García "Resu", dos históricas paradistas del Mercado de Sant Adrià

Lola se jubiló a los 67 años, pero aunque de la parada se encarga su hijo, ella está ahí para ayudarle en lo que sea. Tiene muchas historias que contar, "todas buenas, de mucho cariño y mucha lucha", reconoce. Ambas destacan las muchas horas que han pasado en el mercado y la relación de amistad entre paradistas y clientes. "Hemos vivido como una familia. Cuando nacían los hijos de los otros paradistas los ibas a visitar, o te invitaban a las bodas. Hay muchos hijos e hijas de paradistas que son amigos de toda la vida porque han crecido juntos", explica Lola. Con los clientes, la relación es igual de estrecha. "Sabes cuando está enfermo el abuelo, cuando la niña hace la comunión, etc. Los clientes te lo cuentan todo, y eso no pasa en un supermercado", afirma Lola, que recuerda que entre sus clientas hay hasta tres generaciones de la misma familia. "Te compran desde la abuela hasta la nieta. Ese ángel entre el paradista y el cliente es la esencia del mercado. Ese encanto no se puede perder". Para Resu, "tanto los clientes como los otros paradistas han sido como una familia para nosotros".

A pesar de que los tiempos, y la clientela, han cambiado, la esencia del mercado sigue siendo la misma: productos frescos y de calidad vendidos por paradistas que dispensan un trato personal y cercano a sus clientes. "A los que no nos conocen de toda la vida tenemos que hacerles ver que los productos los envasamos en ese momento, que podemos hacer una hamburguesa en los cinco minutos que la clienta está esperando, y la podemos hacer con los ingredientes que ella quiera", explica Lola.

¿Y cómo ven el nuevo edificio? Resu aún no lo ha visto. "Iré el último día, mis hijos no me dejan ir porque no quieren que trabaje a mis años. Pero tengo muchas ganas de verlo, incluso pensé que no llegaría a verlo, pero al final sí que podré", reconoce. "No me dio pena cuando derrumbaron el edificio antiguo, pero tal vez, cuando vea el nuevo, totalmente diferente, sí que tendré algún sentimiento. Piensa que he pasado toda mi juventud, mi vida, en el mercado de Sant Adrià".

Para Lola Maldonado, el nuevo mercado "es el edificio que se merece el pueblo y creo que la ciudad lo recibirá con un aplauso". Ella vivió todo el proceso con mucha ilusión. "Las condiciones en el anterior mercado no eran buenas para nadie. Luego hubo un poco de desencanto, pero escogí en el plano mi parada con mucha ilusión. Eso sí, ha sido muy duro porque estábamos desorientados. Veíamos que en otras ciudades que tenían mercado no pasaba lo que pasaba aquí. Al final hemos llegado a buen puerto, y aunque no están todas las paradas vendidas creo que cuando se inaugure y se vea cómo funciona el nuevo mercado, las que están vacías se van a llenar rápido".

Los Maldonado van con muchas ganas de luchar y echar las horas que haga falta porque, como dice Lola, "el que tiene una tienda, que la atienda, y el que no, que la venda".





Aquell mercat antic

El Mercat de Sant Adrià va obrir les seves portes a finals de la dècada del 1920. Des de la seva creació va adquirir fama per la qualitat dels seus articles i els bons preus, fins el punt que moltes mestresses de casa s'hi desplaçaven des dels municipis veïns. Des dels seus inicis, va ser un focus de vida, i al seu entorn la ciutat hi va celebrar molts actes, com la fira de Festa Major.









Fotografies: Arxiu Municipal de Sant Adrià de Besòs "Isabel Rojas Castroverde". Fons Municipal.