



## MERCADO DE ABASTOS DE CIUDAD REAL

El mercado de Abastos de Ciudad Real nació en los años 50 ubicado en el centro neurálgico de la ciudad, en la calle Postas aledaña a la plaza Mayor del municipio destinada desde décadas atrás al intercambio y distribución de alimentos frescos en la ciudad.

El edificio muestra una arquitectura moderna y funcional. Ha experimentado diversas reformas desde su creación. La más significativa tuvo lugar en el año 2002, cuando se construyó el aparcamiento en el subsuelo y se abrió una segunda planta en la zona baja. El mercado renovó asimismo su fachada y encaró la mejora de los accesos al interior, integrando escaleras mecánicas y rampas para el fácil manejo de los carritos de la clientela y la gestión interior de las mercancías. Otra mejora importante fue la climatización de todo el

espacio comercial: se mejoró el servicio de calefacción y se puso en funcionamiento el aire acondicionado, imprescindible para aliviar los rigores del verano castellano-manchego y mejorar la conservación de los productos perecederos que se ofrecen en los puestos.

El mercado tiene un tamaño mediano, con cuarenta y seis puestos repartidos entre los distintos gremios de productos perecederos, destacando levemente por número carnicerías, diez en total y fruterías-verdulerías con ocho puestos. Complementan la oferta del mercado las cinco pescaderías situadas juntas en el ala izquierda, las pollerías y charcuterías, dos queserías, dos tiendas de dulces y una tienda especializada en aceite de la región. La distribución de los puestos, nombre de los concesionarios y contacto puede verse en la web del

mercado alojada en el servidor del ayuntamiento de Ciudad Real (<http://medioambiente.ciudadreal.es/mercado.html>). Como vemos, los gremios de comerciantes que integran el mercado de Ciudad Real están directamente relacionados con los productos de alimentación que se producen en las tierras manchegas y sus comarcas aledañas. En el caso de los comerciantes carniceros, las carnes que ofrecen a su clientela se centran en los productos procedentes del ganado ovino y caprino que se crían en la zona desde tiempos inmemoriales. El conocimiento del producto de los comerciantes es profundo, dado que muchos de ellos poseen también su propia cabaña ganadera. Esta especial relación entre productores locales y comerciantes está en la base de las dos queserías que se integran en el mercado. Al igual que sus compañeros ganaderos-carniceros, las queserías ofertan fundamentalmente los quesos de las ganaderías autóctonas criadas extensivamente en los campos que orillan la viña, el cereal y el olivo castellano. Los queseros son artesanos del queso que elaboran ellos mismos los productos que ofrecen en sus expositores. Los comercios de verdura y fruta siguen la misma filosofía. Estos comercios son regentados también en su gran mayoría por familias de agricultores de la zona que se integraron formalmente en el mercado, décadas atrás. Por ello, más que una gran variedad de frutas y verduras, los expositores ofertan los productos de temporada que son producidos estacionalmente a lo largo del año. Huerta en primavera y verano, tubérculo en otoño invierno. Esta es una página central de la cocina española tradicional que puede leerse como un libro abierto en los puestos de verdura del mercado de Abastos de Ciudad Real. Respecto a las frutas, además de la excelsa calidad del melón que se cría en esta zona, los fruteros del mercado ofertan las frutas

procedentes de los campos murciano, catalán y aragonés respectivamente, que los propios productores de estas regiones y comarcas traen a la región. El mercado integra también dos puestos de dulces. La particularidad de estos dos establecimientos es su especialización en los chocolates artesanos. Nuevamente, son los propios comerciantes los artesanos que elaboran parte de los dulces que ofrecen en sus tiendas.





Mención aparte merecen los productos del mar, que son traídos directamente tanto desde Mercamadrid como desde la lonja de la ciudad de Valdepeñas, distante sesenta kilómetros de Ciudad Real y que concentra gran parte de la distribución de pescados y mariscos en la zona. Como vemos, los puestos de los comerciantes del mercado atesoran en su conjunto el testimonio vivo de una gastronomía y cultura de la alimentación manchega tradicional que solamente ellos, con su conocimiento, libertad de acción e iniciativa son capaces de poner en valor con credibilidad en el presente siglo veintiuno.

Con estos mimbres, el mercado de Abastos de Ciudad Real tiene que afrontar la durísima competencia de los formatos de distribución súper e hipermercado que trufan los barrios y periferia de la ciudad. La clientela tradicional del mercado de Abastos ha sido la población que vive en el centro histórico de la ciudad. Como en numerosas ciudades de entre 50.000-150.000 habitantes del país, en los años

90 y hasta la llegada de la crisis de 2008, muchos ciudadrealeños se trasladaron a las zonas residenciales periféricas de la ciudad, buscando una mejor habitabilidad y servicios. Gran parte de estos vecinos formaron familias jóvenes con niños pequeños y aunque conservaban el gusto y conocimiento de su mercado de Abastos, sin embargo, el ritmo de trabajo y las





dificultades de acceso en vehículo privado al centro de Ciudad Real les fue llevando a realizar la compra de forma integral y cómoda en los supermercados de los nuevos barrios y los grandes hipermercados de la periferia.

Sin embargo, Ciudad Real cuenta con una particularidad, es sede de la universidad de Castilla la Mancha (UCLM), lo que hace que durante el curso académico la población pase de los 75.000 residentes, hasta los 90.000 (Censo INE 2011). Esta densa población de estudiantes y profesores son parte de la clientela que el mercado de Abastos de Ciudad Real desea recuperar. La fórmula es compleja para quien la pretende como fórmula ad hoc, sencilla en cambio para quien como los comerciantes del mercado han hecho de ella su forma de vida y organización laboral y familiar: calidad de los productos de alimentación, conocimiento de los ciclos de producción y reproducción locales, implicación social con el bienestar de la ciudad y el respeto a los campos que la abastecen.

Poseer la fórmula es el primer paso, ponerla en valor el segundo. Para ello, la asociación de comerciantes del mercado que agrupa a todos los comerciantes empieza a dar algunos pasos. En primer lugar están sopesando solicitar al Ayuntamiento –propietario y responsable del mercado- una gestión del aparcamiento subterráneo que facilite la compra de los vecinos que viven fuera del centro de la ciudad. Aun siendo un aparcamiento de 26 plazas, la rotación de clientes puede ser suficiente para solucionar, en parte, el problema del acceso en vehículo particular al mercado.

Otra de las iniciativas es poner en marcha una política de difusión y publicidad más activa que permita la visibilización de los valores que representa el mercado de abastos para la ciudadanía.

En el difícil contexto de crisis social y económica que vivimos, el pequeño comercio y los mercados de abastos como representantes genuinos del mismo, juegan un papel refugio para muchos ciudadanos



que han perdido su empleo y buscan poner en marcha una iniciativa personal. Estos nuevos comerciantes que están entrando actualmente en el mercado, junto con los jóvenes hijos y nietos de los comerciantes tradicionales, están actualmente reforzando una renovación generacional que puede insuflar los aires de ilusión e innovación comercial que requiere el mercado para renacer y afrontar los desafíos. En el envite no solamente se juegan su fu-

turo personal y colectivo los comerciantes del mercado, sino también, una forma de entender la relación entre el espacio rural y urbano, la alimentación y la salud, propia y genuina de la cultura gastronómica de Ciudad Real y sus comarcas.

**Juan Ignacio Robles**  
*Profesor Antropología Social UAM*  
[www.antropologiaenaccion.org](http://www.antropologiaenaccion.org)

