➤Reportaje

EL MERCADO DE SAN MIGUEL

EL MERCADO DE SAN MIGUEL, OÍR, VER Y COMER

Color, pureza, exquisitez y variedad. Son las sensaciones que se impregnan nada más entrar en el Mercado de San Miguel de Madrid. La probidad de cualquiera de los trabajadores de los puestos del mercado y las diversas posibilidades de disfrutar del recinto hacen de este lugar un sitio gastronómico excepcional. En él, se pueden ver productos tradicionales y específicos, oír los consejos de los profesionales que los venden para su deleite y comerlos tanto allí mismo como en su propia casa. Un lugar para oír, ver y comer.

En uno de los barrios con más solera de Madrid y a pocos metros de la Plaza Mayor, se encuentra el Mercado de San Miguel, en la Plaza de San Miguel. En 1916, la construcción del arquitecto Alfonso Dubé y Díez, fue inaugurada y 93 años después, tras algunas obras, reabrió sus puertas mezclando ocio, cultura y gastronomía. Es el único edificio en pie de la capital de la denominada arquitectura del hierro y eso le da un carácter especial. La exclusividad prima tanto desde fuera como desde dentro del mercado.

El color oscuro de la estructura del hierro permite que, observándolo desde la calle, los alimentos sean los protagonistas por la frescura que desprenden con la mezcla de colores vivos. Es un contraste continuo entre lo tradicional y lo cotidiano, entre lo antiguo y lo más reciente.

El mercado de San Miguel ofrece una gran variedad de productos en 33 puestos especializados, desde fruta, carne, pescado, pan, hasta libros gastronómicos, vinos, pasteles, marisco, pasta fresca, etc. Se mezclan los productos tradicionales con los más nuevos, los nacionales con los extranjeros. Las ostras españolas comparten recinto con las francesas, las naranjas de valencia con la piña de costa rica… Son siempre productos de calidad, que no sólo se pueden comprar, sino que también se pueden probar en el acto.

La frescura de los productos es una de las características del mercado. La pasta que venden en *Il Pastaio* se hace en el día, ofreciendo de 60 a 70 tipos distintos de pasta fresca. Otro espacio exclusivo es la panadería *L'Artesa de Gallent*, la única de Madrid que realiza el pan en horno de leña, no utilizan levaduras químicas, sino que lo realizan con masa madre. Jorge Gallent, responsable de la panadería asegura que la gente viene buscando el pan tradicional, el rústico, el que les recuerda a antaño.

➤La trabajadora de Il Pastaio atendiendo a los clientes que se acercaban a por pasta freca.

➤Una clienta pide consejo a Santiago Gil, propietario de furería La Flor, sobre cómo preparar una Pitahaya.

➤La pescadería.

Un rincón que recoge todos los conceptos del mercado es la frutería *La Flor*. Para los responsables de este comercio el género es lo más importante y la información y formación de los clientes un deber. Santiago Gil, gerente de *La Flor*, explica que hay personas que "compran productos sin saber como cocinarlos, nos preguntan y nosotros les asesoramos".

Los postres tienen su propio espacio con *V de Viena*, una pastelería austriaca, que de la mano de su propietario Nicholas Gondoes ofrece 17 variedades diferentes de tartas. Se pueden adquirir por raciones o enteras y todos los frutos que utilizamos son naturales, asegura Gondoes.

Siguiendo el recorrido, a veces marcado por la multitud, se pueden ver chips de banana, semillas de amapola, tomate seco, girasol caramelizado, almendras saladas y todo un mundo de frutos secos en *Yantar de ayer*. No mucho más lejos, los olores intensos de la *Fromagerie* detienen a la vista en quesos de todos los tipos: parmesanos, cabrales, chedar, manchego, azules…

➤Un jóven escogiendo su aperitivo en uno de los puestos centrales.

➤La floristería.

La complementariedad viene con otro tipo de olores, el de *Vinos Olorosos* y *Casa Gispert*. Ofrecen un abanico de posibilidades entre las que elegir los mejores frutos secos y cualquier vino oloroso. Siguiendo con los vinos y en este caso con su mantenimiento, en el mercado se encuentra la empresa *Pinklenton & wine,* que se encargan de la conservación de las botellas, envasándolas al vacío y etiquetándolas para que el cliente disfrute del vino sin tener que preocuparse por su cuidado.

La Casa del Bacalao es otro de los puestos distinguidos por su calidad y por el aval de la tradicional Casa que cuenta con numerosos establecimientos en España. Tienen todo tipo de salazones, ahumados y conservas y es uno de los comercios donde no se deja de aprender sobre gastronomía. A su paso, se escuchan recomendaciones para desalar, cocinar o combinar con otros alimentos.

La carne tiene sabor francés de la mano de *La Boucherie*. Se puede adquirir cerdo, cordero, ternera e incluso aves, todo ello arropado por un sello de calidad como label-rouge, que certifica que forma parte de la industria cárnica francesa. Sin moverse del país vecino, en uno de los puestos con menos metros pero con más conglomeración de gente se encuentran las ostras y el champán francés. *Sourlet* propone al público otra de las mezclas de sabores que se aprecia como exquisita en el paladar.

El mercado de San Miguel se ha convertido en el espacio gastronómico más completo de Madrid. Entre carne y pescado también se encuentra una librería gastronómica, una floristería y una tienda de productos internacionales, que tiene la pretensión de que las personas se fijen en productos más originales y no a los que están acostumbrados a comprar.

➤**Dos turistas comiéndo percebes acompañados por una cerveza.**

De tapas

¿Lo probamos? es una de las preguntas más frecuentes que se escuchan al paso de cada uno de los comercios. El recorrido por los pasillos del recinto aporta aromas que despiertan el apetito y el aspecto de los productos provoca que se haga la boca agua. El mercado se ha convertido en un punto emblemático de tapeo madrileño y hasta él se acercan turistas tanto de dentro como de fuera de la capital. Es una nueva forma de tapear en un lugar abierto en el que se puede probar y comprar los ingredientes para hacer la tapa en casa, incluso con recomendaciones del propietario del sitio donde se adquirió.

Son tantas las posibilidades que te ofrece, que se puede saborear un buen jamón ibérico de Guijuelo cortado al momento por manos expertas, degustar vinos que se pueden pedir por copas o por botellas, disfrutar de lo mejor de la costa en los tentadores puestos de pescados y mariscos donde se venden para llevar o para comer allí mismo ostras españolas o francesas, gambas de Huelva, percebes gallegos... y terminar con un trozo de tarta de guindas vienesa en la pastelería austriaca *V de Viena* o un helado natural de fresas frescas del *Horno San Onofre*. Tampoco falta un sitio dónde comer sushi, croquetas caseras de jamón, sepia o gambas, así como los mejores productos de la huerta mojados con una cerveza.

Grupos de amigos, familias, parejas y personas en solitario se acercan hasta la Plaza de San Miguel para pasear, escoger los productos y tomar asiento en las solicitadas mesas del centro del mercado para disfrutar de lo escogido. La mayoría de las personas sienten la satisfacción de comer productos con sabores limpios y e intensos de productos naturales, lejos de sabores industriales.

El turismo es lo que da vida a un mercado de estas características, porque la compra diaria, según algunos vecinos del lugar, sale cara. Es un sitio histórico, localizado en una de las zonas más turistas de Madrid, pero aunque con vocación de mercado de barrio, pocos son los carritos de la compra que ruedan por los pasillos todas las semanas para llenarse de alimentos.

De una manera u otra, El Mercado de San Miguel es completo en sí mismo. Cultura, gastronomía e incluso arte, todo encerrado bajo una crestería de cerámica que corona la cubierta de un lugar en el que los sentidos son los reyes coronados.

Texto: Gema Pastor
Fotografía: G.P.
Diseño y maquetación: G.P.

➤**Una familia alemana disfrutando del día en El Mercado de San Miguel**

➤**El pescadero de la marisquería preparando pulpo a la gallega**