

APPUNTAMENTO AL MERCATO

Da luogo di compravendita a centro di aggregazione: la possibile evoluzione gastro-culturale del “Mercato delle Erbe”, dove cibo, tempo libero e sapere possono dar vita al concetto contemporaneo di mercato tradizionale del secolo XXI.

“Non proprio un mercato, o molto più di un mercato, quello di San Miguel è depositario di una storia secolare che ha portato un luogo emblematico della capitale spagnola a trasformarsi da spazio di scambio e compravendita a vero e proprio centro di cultura culinaria, frequentato durante l’esteso orario di apertura da clienti abituali e occasionali, professionisti della gastronomia, turisti curiosi, giovani nottambuli e tapeadores di ogni provenienza ed età”

Inizia così la descrizione del Mercato di San Miguel a Madrid sulle pagine della rivista multisensoriale “Archifood” sintetico ed efficace brand della Quid Edizioni che coniuga architettura, design , cultura del cibo e tutto il variegato mondo che ruota in torno a quest’ultimo.

In un recente soggiorno a Madrid ho avuto modo di visitare e toccare con mano questa trasformazione. La trasposizione con il mercato delle erbe di Jesi mi è nata spontanea , prende vita così questa idea progettuale che ho deciso di rendere pubblica e condividere con altri.

L’idea è di creare un percorso di valorizzazione di quella parte della città che va da Piazza Mercantini al mercato delle erbe , arrivando a Palazzo Balleani Vecchio e al cuore del centro storico dove hanno sede importanti organismi e strutture deputate alla promozione della cultura eno-gastronomica del territorio.

Il progetto prevede la riqualificazione e la trasformazione di Piazza Mercantini e del mercato coperto delle erbe, mantenendo ed integrando la funzione del mercato nella parte di via Nazario Sauro, ripensando in funzione culturale i locali seminterrati , oggi occupati dai produttori orto-frutticoli.

I ‘luoghi’ :

Piazza delle Erbe



Enoteca – Teatro dei sapori – Italcook



IL Mercato delle Erbe a Jesi costruito 150 anni fa , è parte della memoria storica della città , l’enoteca regionale, la scuola di alta cucina Ital Cook e il Teatro dei sapori e degli odori, sono tutte realtà aventi sede nel Palazzo Balleani Vecchio, che si occupano della valorizzazione dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici del territorio , della formazione dei mestieri legati alla enogastronomia , coniugando il cibo con l’ambiente e con il patrimonio architettonico, storico e culturale della città e della Vallesina.

L’edificio del mercato si sviluppa su due livelli. La struttura ha una certa monumentalità ed imponenza e ha il merito di aver mantenuto nel tempo la sua funzionalità.

L’ultimo restauro ha portato ad una alta qualificazione degli spazi , in particolare del piano seminterrato che in virtù della pregevolezza degli ambienti suggeriscono un loro utilizzo culturale

La costruzione del complesso Mercantini e , la conseguente nuova viabilità, hanno di molto ridotto la presenza degli acquirenti. Molti produttori, così come molti cittadini avrebbero preferito che il mercato del mercoledì e del sabato rimanesse a Porta Valle per una maggiore facilità di fruizione .

Il mercato al piano rialzato , nonostante i lavori di adeguamento fatti , sta sempre di più riducendo la sua attività , compromettendo varietà e ricchezza dell’offerta. I centri commerciali hanno sicuramente contribuito a questa decadenza .

Tutta l’area rischia una progressiva dequalificazione. La proposta vuole trasformare in opportunità le attuali carenze.

La piazza Mercantini , ora destinata a parcheggio, necessita di un restyling che le dia identità e che operi una azione di cerniera con il mercato e il centro storico. Innanzitutto va resa pedonale, ottimizzando l’uso del parcheggio coperto . La presenza di un passante trasversale dalla parte del Viale della Vittoria che tramite una scala esterna ed un ascensore consente il collegamento diretto tra il Viale, e piazza Mercantini ed , un successivo collegamento verticale che mette in relazione la piazza e la parte bassa del mercato con la parte alta che si affaccia su Via Nazario Sauro, disegnano un percorso pedonale che non può essere interrotto all’altezza della piazza .

Un adeguato arredo della stessa permette una sua fruizione non occasionale e di passaggio e da valore culturale ed economico a tutte le attività che vi si affacciano, e a quelle che si trovano nelle vicinanze .

I locali del mercato che si aprono su Via Nazario Sauro vanno ridisegnati per creare postazioni di vendita dei prodotti , ma anche spazi ed arredi per la degustazione , accanto alla frutta e agli ortaggi di qualità , pesce e frutti di mare, carne , formaggi, dolci, pane , piatti tradizionali, degustazione di vini e di birre , oppure fiori e libri specializzati in arte gastronomica. Lo spazio così ridisegnato , sarà il luogo naturale per manifestazioni quali “stracibo”, “tipica” e per aperitivi e serate a tema , con una fruizione temporale allargata dalla mattina, alla sera tardi. Un modo per resuscitare e migliorare l’attività tradizionale realizzando un mercato con un’offerta di prodotti stagionali e di alta qualità e con la possibilità non solo di comprare ma anche di degustare, sorseggiare e trascorrere piacevolmente il tempo libero.

Da mercato anonimo e in crisi, in centro di cultura culinaria, in ribalta della migliore qualità della produzione agro –alimentare e della trasformazione dei prodotti del territorio della Vallesina. Luogo di intrattenimento, ideale per incontrarsi, per un aperitivo in compagnia ,per degustazioni in tutte le sfumature da 'fast' a'slow', per ospitare eventi , forum, e momenti formativi e ludici intorno al variegato mondo del cibo e della gastronomia.

Il piano seminterrato del mercato costituisce l'ambiente più suggestivo da utilizzare come spazio culturale per esposizioni temporanee, può ospitare inoltre una caffetteria, una libreria, spazi deputati alla multimedialità, alla informazione e comunicazione di eventi e svolgere una funzione di incubatore di creatività ed intelligenza.

Il mercato si inserisce così a pieno titolo nel circuito culturale e turistico della città e nell'agenda degli eventi, dando nuovo impulso alla produzione agroalimentare e alla gastronomia locale e regionale, contribuendo a promuovere la vita sociale del centro storico della città.

L'obiettivo è integrare la formula senza interrompere la tradizione funzionale del mercato. I molteplici interventi di rilancio dei mercati coperti in Europa e in Italia insegnano che il "riposizionamento" non implica la trasformazione della formula con "soppressione" del servizio destinato all'acquisto dei generi alimentari, ma presuppone l'integrazione con offerte di ulteriori servizi ed attività come quelle di somministrazione ambedue collocate su livelli di buona qualità merceologica.

Il mercato del mercoledì e del sabato dei produttori orto-frutticoli troverà spazio in una nuova struttura snella e funzionale, magari in ferro, da realizzare nell'area di Porta Valle, all'interno della quale inserire anche altre realtà produttive a chilometro zero presenti in città, e gli altri servizi a supporto della stazione degli autobus urbani ed extra-urbani.

L'area di Porta Valle, oggi con funzione di "stazione delle corriere", carente nei servizi e nell'arredo, verrebbe valorizzata e caratterizzata come centro di socializzazione ed integrazione.

Strumenti di intervento:

Gli strumenti e le modalità per la riqualificazione e la gestione possono essere mutuati dagli esempi europei, in particolare quelli spagnoli di San Miguel a Madrid e della Boqueria a Barcellona che sono stati riqualificati con finanziamenti europei e sono gestiti ora da società private che ne curano la manutenzione e promozione.

In Italia ci sono stati e sono in atto percorsi di recupero di mercati coperti, tra cui il mercato delle erbe di Via Ugo Bassi a Bologna ristrutturato ad opera di un consorzio di operatori supportato dalla locale Confesercenti a fronte di una concessione pluriennale di autogestione. Il mercato coperto di Ravenna in fase di riqualificazione vede invece l'intervento di riqualificazione e gestione ad opera di più cooperative attraverso un bando pubblico che ne prevede la concessione gestionale per 30 anni.

Una opportunità per gli altri operatori del Centro Storico

Il mercato coperto è una formula che fa parte dello scenario tipico delle città italiane, la frenesia della modernizzazione con la nascita dei centri commerciali fuori dai centri storici, ha penalizzato questa tipologia di commercio. Perdere questo "cuore" storico della socialità, non per nulla la "Boqueria" di Barcellona viene chiamata la "pancia", sarebbe un danno per la città e per il suo impianto urbano. Il percorso di trasformazione e rivitalizzazione del mercato di Via Nazario Sauro e dell'area di via Mercantini può arricchirsi di una forte valenza partecipativa anche da parte degli operatori insediati nelle aree circostanti e in generale nel Centro storico.

Paola Sabbatini

Candidata al Consiglio Comunale nella lista del Partito Repubblicano con Melappioni Sindaco.