

Los mejores mercados del mundo

□ Los mercados tradicionales se reinventan en centros neurálgicos del ocio y la gastronomía. Lugares imprescindibles para conocer el pulso y la cultura de cada destino.

Vicky Diego

Una maraña de colores, sonidos, olores y sabores se entremezclan en los mercados, entornos únicos, verdaderos tesoros en los que podemos encontrar los sabores más distintivos y también capturar las imágenes más auténticas y peculiares de un lugar. Rincones que todo viajero debe visitar para medir los latidos de una ciudad. ¿Qué puede ser más expresivo que observar a la gente haciendo algo tan común y corriente como la compra? En ellos podemos encontrar casi cualquier cosa imaginable, desde alimentos a textil, pasando por un sinfín de flores, joyas, lámparas o mobiliario. Además, los mercados, bazares, lonjas o zocos son ahora un punto de interés turístico esencial. Se han convertido en lugares de moda donde todo el mundo queda para tomar algo o visitarlos como quien va a ver un monumento. Los hay ruidosos, transgresores, especializados, *gourmets*, turísticos y menos turísticos, pero todos ellos tienen su encanto. Conozcamos los mercados más originales e interesantes del mundo, como el único mercado de flores flotante del planeta, en Holanda, o el *Wall Street* del atún en Tokio. □



I BOROUGH MARKET (LONDRES)

Uno de los más antiguos de Inglaterra donde conocer toda su historia culinaria de la mano de chefs y productores. Ofrece una gran variedad de productos locales y exóticos, así como restaurantes de cocina *balti*, una fusión británica e india.



Yoshikazu Tsuno/AFP

I TSUKIJI (TOKIO)

Es el mercado de pescado más grande del mundo. En él se movilizan diariamente más de 2.000 toneladas de productos marinos y es famoso por sus frenéticas subastas de atún. Su ajetreo y su bullicio hacen de esta lonja una atracción turística.

I MERCADO CENTRAL (FLORENCIA)

Un lugar mágico que guarda la esencia de la cocina toscana. No podremos salir de él sin probar la famosa *ribollita* y sin llevarnos para casa una botella de vino, un trozo de queso parmesano y vinagre de Módena.



Ricard Cugat

I LA BOQUERÍA (BARCELONA)

El mercado de San José, conocido como La boquería, data del siglo XIII. El término *boquería* remite a una carnicería o una mesa de cortar carne. Actualmente, miles de turistas se acercan a diario allí a probar los platos típicos de nuestra gastronomía.



I DAMNOEN SADUAK (TAILANDIA)

En la "Venecia del Este" se levanta toda una flota de tiendas embarcadas que navegan por los canales de la comarca. Los comerciantes ofrecen a gritos sus mercancías a los clientes, y se las acercan con cañas, mientras se entrecocan en el agua.



I UNION SQUARE (NUEVA YORK)

Creado para fomentar la actividad de las pequeñas granjas, este mercado a cielo abierto acerca la comida de los productores directamente a los neoyorquinos. Degustaciones y clases de cocina a cargo de chefs de reconocido prestigio.

I LA VEGA CENTRAL (SANTIAGO DE CHILE)

Lleno de coloridas frutas y verduras, carnes recién descuartizadas y pescado fresco, este mercado ofrece la vista más auténtica de la ciudad, donde podemos probar platos tradicionales como las *sopapillas*, las *humitas* o las *cazuelas*.



I BLOEMENMARK (ÁMSTERDAM)

Uno de los más famosos y originales es el Mercado de las flores de Ámsterdam. Desde 1862 se disponen barcazas sujetas al borde del Canal Singel para vender todo tipo de flores que forman un tupido manto de aroma y color con el tulipán como protagonista.



El Ave María, lo último en turismo religioso

□ Un paquete turístico mezcla el tren y el autobús para llevar al santuario de Lourdes a los católicos españoles.

A. Núñez

Cuando el español Rafael Moreno, experto en *marketing* y afincado en el sur de Francia desde hace varias décadas, vio que el AVE iba a llegar a Huesca, tuvo una revelación: había que aprovechar esa línea de alta velocidad para llevar a los turistas de toda España al otro lado de los Pirineos, donde él trabaja en negocios relacionados con el santuario de Lourdes.

Este santuario, situado en una pequeña localidad al sur de Francia, es célebre en todo el mundo por las apariciones marianas que una joven llamada Bernadette contempló en el año 1858. Desde entonces, se calcula que unos seis millones de visitantes se acercan cada año al macrocomplejo construido por la Iglesia católica, y que incluye varias iglesias, una basílica subterránea de dimensiones gigantescas y diversos hospitales.

Los católicos españoles siempre han sentido devoción mariana, pero la dificultad de llegar a Lourdes les ha hecho inclinarse por otro santuario más cercano, el de Fátima en Portugal.

Sin embargo, la audaz visión comercial de Moreno está empezando a cambiar las tornas. El director de Ventas y Marketing de Lourdes Sanctuaries Hotels, una cadena que gestiona varios de los hoteles de la localidad gala, ha logrado obrar el milagro del *Ave María*, y que en este caso nada tiene que ver con la tradicional oración católica.

» El Ave María es el nombre que recibe el paquete turístico que se comercializa gracias al acuerdo entre Renfe y el grupo de autobuses Avanza. Juntos han puesto en marcha un curioso plan de viaje para llevar turistas desde las principales capitales españolas hasta Lourdes uniendo las vías del AVE con una línea de autobuses denominada María. De ahí lo de Ave María.

El plan es muy sencillo. Se coge el Ave en Madrid, por poner un ejemplo, y se llega hasta Huesca, donde se toma un autobús María, que en tres horas atraviesa los Pirineos por una de las carreteras más hermosas de Europa hasta llegar al santuario mariano.

Fin de semana. El paquete que actualmente comercializa El Corte Inglés cuesta 255 euros por un fin de semana con todos los gastos incluidos (el AVE, el autobús, el hotel y la pensión completa), con salida el viernes por la tarde y regreso el domingo por la noche. El Ave María, que inicialmente nació en el año 2012 pero que tuvo que ser suspendido en junio de 2013 debido a las inundaciones sufridas por el santuario, está teniendo en este 2015 un notable éxito. De hecho, los organizadores calculan que unas 1.500 personas se habrán desplazado hasta Lourdes desde trenes procedentes de Madrid y unas 500 desde Barcelona cuando

El Ave María prevé llevar a Lourdes a unos 2.000 españoles este año a través del bus y el tren

el próximo 26 de octubre concluya la campaña de este año.

La mayoría de esos españoles que están utilizando el Ave María van en busca del agua bendita y de la espectacular procesión de las antorchas, con la que cada noche se pone fin a la jornada en el santuario.

No obstante, hay quienes aprovechan la oferta para acercarse al sur de Francia en busca de otros atractivos, y no solo religiosos. Así, Lourdes ofrece un prodigioso enclave desde el que explorar la región francesa de los Altos Pirineos. El Pic du Midi de Bigorre, situado a 2.877 metros de altura, es una visita obligada. Allí se puede ver su impresionante observatorio astronómico, pero también rememorar las míticas ascensiones de los ciclistas del Tour de Francia, pues buena parte de la subida hasta el pico es lo que los aficionados a las dos ruedas conocen mejor como La Mongie o el Tourmalet, uno de los puertos más duros y bellos de la ronda gala. Otros picos legendarios del Tour, como el Aspin, también están en la zona. □

El vermut está de moda

□ El típico aperitivo de nuestros padres resurge con fuerza. Estos son los secretos de tan singular bebida.



Ana Marcos

El vermut es un vino edulcorado y aromatizado con especias y hierbas –artemisa, genciana, hinojo, cardamomo...– en una composición que cada empresa guarda cuidadosamente, ya que en ella radica la personalidad de cada producto. Fue Antonio Carpano quien, en el siglo XVIII, lo puso de moda entre la nobleza del Piemonte hasta extenderse por todo el país hasta hoy: el aperitivo italiano, que se toma por la tarde a la salida del trabajo, cuenta con el vermut como gran estrella.

En España es famoso el vermut de las bodegas Martínez Lacuesta (Rioja), con

un envejecimiento de 7 meses en barricas de roble francés y una fórmula que data de 1937. Otras marcas españolas de gran calidad son Perucchi Gran Reserva o Miró. Asimismo, son muy renombrados los vermouths de Reus, especialmente el Yzaguirre, de intenso sabor a canela. En esta villa se encuentra el Museo del Vermut, un gran edificio modernista donde pueden admirarse más de 5.000 artículos relacionados con este vino y disfrutar de su bodega, en la que se encuentran hasta 30 referencias distintas. Entre estas últimas, el delicioso Noilly



◆ BODEGA 1900

Abierta en 2013 por Albert Adrià como homenaje a las casas de comidas. Siete vermouths blancos, nueve tintos y un rosado. Salazones, guisos, escabeches, conservas y cocina al carbón, todo con productos del día. **C/ Tamarit, 91. Barcelona.**



◆ CASA BENJAMÍN

Un local con mucho sabor, al estilo de las tabernas decimonónicas. Con cinco variedades de vermouths de grifo, tapas sencillas y ricos bocadillos. **C/ Ramón y Cajal, 14. Denia, Alicante.**



◆ LA CASTELA

Taberna clásica donde tomar el vermut Martínez Lacuesta. Gran variedad de marcas. Las mollejas con pimientos de Padrón y el marisco, estrellas de la casa. **C/ Doctor Castelo, 22. Madrid.**



◆ CASA VIZCAÍNO

Taberna sevillana muy antigua especializada en el vermut a granel, con su justa dosis de sifón, como debe ser. Templo cervicero por la fama de sus cañas bien tiradas. **C/ Feria, 47. Sevilla.**

Prat francés, cuyo envejecimiento se hace al aire libre durante un año en barricas con 80 años de antigüedad. Pasado este periodo se añaden mistelas y licor de frutas para, ya en bodega, agregar unos 20 botánicos. Durante la maceración, las barricas –ya bajo techado– se remueven diariamente durante tres minutos. Tras el filtrado ya estará listo para embotellar. El resultado es un vermut finísimo, equilibrado y sumamente aromático.

El “vermut miel”. Además del vermut rojo y el blanco, las distintas casas han lanzado otros tipos, como Martini con su Speciale Rubino y Speciale Ambrato; el primero con vinos Langhe Nebbiolo y el segundo con el dulce Moscato d’Asti, también denominado “vermut miel”, a pesar de su sabor amargo. También el Martini Gran Lusso, que sacaron en 2013 por su 150 aniversario, del que hay muy pocas botellas. Cinzano es otra marca líder, aunque no puede faltar el padre de todos ellos: el Punt e més Antica Fórmula, de la casa Carpano, el vermut italiano de alta gama producido en ediciones limitadas. □



◆ LA PALOMA

Fundado en 1900, un gran clásico de la ciudad ahora decorado en estilo actual, donde tomar vermut Solera Especial acompañado con las famosas gambas en gabardina, la tapa estrella de la casa. C/ Independencia, 3. Oviedo.



◆ TABERNA ÁNGEL SIERRA

Tasca madrileña centenaria en Chueca donde sirven el vermut de grifo, con o sin seltz, acompañado de una tapa de escudidos. Decoración antigua con la barra de zinc típica. C/ Gravina, 11. Madrid.



540 CARACTERES

EL MUNDO DE CECILIA G.

Bendita rutina

Nunca pensé que llegaría a decir esto, pero sí: ¡bendita rutina! Cuánto necesitaba volver ya a mis horarios, a mis agobios, a mis cotidianas depresiones, a apuntarme al gimnasio por décimo año consecutivo, a empezar de nuevo la dieta, a retomar las clases de inglés, a llenarme de planes y de buenas intenciones, aunque la mayoría de ellas fallezcan antes de llegar las navidades. Sí, bendita rutina que nos sitúa, nos invade, nos envuelve y nos arrastra a todo aquello que tenemos que hacer para... bueno, no sé muy bien para qué, pero, seamos sinceros, todos necesitamos la rutina.

Aunque en la calle sigue haciendo casi 30 grados, los escaparates, las revistas y los anuncios nos recuerdan que apenas queda un mes para el otoño. Por eso, aunque siga con el aire acondicionado y mis ahorros sean cuartomenguantes he dedicado alguna que otra hora, vale lo reconozco, la mayoría de las tardes de estos últimos días, a empezar a renovar mi armario. Lo peor no es comprar prendas de lana, lo peor es ponértelas solo porque son nuevas y te parecen más bonitas que todo lo que tienes en tu armario, aunque la gente siga yendo en tirantes y en pantalones de pijama a la calle. Ande yo caliente y riase la gente, que diría Luis de Góngora y nunca mejor dicho. Y eso hice yo el pasado sábado, ponerme una cazadora espectacular recién adquirida, más bien abrigadita, para qué nos vamos a engañar. Era maravillosa y no tardó en llamar la atención del público de una terraza que no paraba de mirarme. Es lo que tiene el buen gusto que, vayas donde vayas, todo el mundo sabe reconocerlo. O al menos eso pensé hasta que al levantarme al lavabo que, cómo no, estaba al fondo a la derecha,

oí un comentario malicioso que provenía de alguna de las mesas: “¿Si se pone eso ahora, qué se pondrá en diciembre?”. Bien, además de desear ser sorda en momentos como este y de no poder evitar echar una mirada maliciosa a aquella voz que pretendía amargarme la noche, el comentario me dio qué pensar. Probablemente tengan razón. Quizá en pleno mes de diciembre, cansada ya de la dieta, del gimnasio, de mis clases de inglés y con unas ganas inmensas de que vuelva a llegar de nuevo el verano, lo único que quiera ponerme sean camisetas de

ADELANTARSE A LOS ACONTECIMIENTOS TAMBIÉN ES UNA MANERA DE DISFRUTARLOS

tirantes y vestidos sin medias, pero qué más da. Una cosa no va a evitar la otra. Y quién sabe, quizá en diciembre ya no tenga gracia estrenar la cazadora.

Adelantarse a los acontecimientos también es una manera de disfrutarlos. Por lo menos para mí. Así que, a pesar de los 30 grados, decidí continuar con mi preciosa cazadora durante toda la noche, enseñándola a todo aquel que quiso mirarla o criticarla, porque ya lo dijo Góngora o también de otra manera nuestra querida Alaska (“a quién le importa lo que yo haga”). Por cierto, me he apuntado a Chi Kung, ¡este año promete! ■

Todas las historias de Cecilia G. en: www.blogs.tiempodehoy.com/elmundodececiliag