



VISITA

MERCADO DE ABASTOS

GUIADA

Un tour para conocer el
atractivo turístico más
"local" de Vitoria-Gasteiz

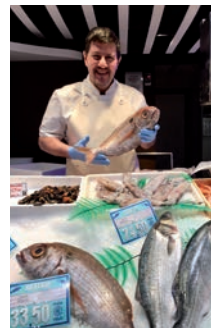


**BASQUE
COUNTRY**





El mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz
quiere que los visitantes conozcan el
atractivo turístico más “local” de la ciudad:
¡la plaza de toda la vida! y hemos preparado
una visita guiada.





RAZONES PARA VISITAR EL MERCADO

¡UN IMPRESCINDIBLE PARA LOS TURISTAS! _____ **4**

 **1** INTRODUCCIÓN
(ENTRADA JESÚS GURIDI) _____ **6**

 **2** LOS PRODUCTOS. TENDEROS Y TENDERAS
(PLANTA BAJA) _____ **7**

 **3** MUELLES DE CARGA / SALA DE CONSERVAS
(PLANTAS -1 y -2) _____ **8**

 **4** AULA COCINA / TERRAZA / INVERNADERO
(2ª PLANTA) _____ **9**

 **5** PLAZA SANTA BÁRBARA
(TRASERA MERCADO) _____ **10**

 **6** ENTRADA JESÚS GURIDI
(DESPEDIDA) _____ **11**

 **ANEXO 1 PRODUCTOS TÍPICOS DEL**
MERCADO DE ABASTOS
DE VITORIA-GASTEIZ

 **ANEXO 2 TENDEROS Y TENDERAS**
DEL MERCADO DE ABASTOS
DE VITORIA-GASTEIZ

RAZONES PARA VISITAR EL MERCADO

¡UN IMPRESCINDIBLE PARA LOS TURISTAS!

EN PLENO CENTRO



10 minutos
del **Casco Viejo** y de la
plaza de la Virgen Blanca



8 minutos
de la **calle Dato**

Aparcamiento: bajo el mercado encuentras el parking más utilizado de la ciudad.

EXPERIENCIA LOCAL

Los turistas quieren sentirse locales, vivir el ambiente vitoriano diario. Cada semana pasan por aquí

40.000 clientes



VISITA GUIADA

Te enseñamos el mercado en 1 hora muy amena. Conocerás la historia de nuestros comerciantes y los productos. Y, además, recorrerás los muelles de carga, la sala de conservas, el invernadero... ¡Y el Aula de Cocina!

PRODUCTORES Y COMERCIANTES

A diario, **53 puestos** atendidos por los tenderos y tenderas de toda la vida. Y los jueves y sábados, **productos de km cero**, que te ofrecen los propios *baserritarrak*.





MASTER CHEF

El mercado de Vitoria-Gasteiz es el único, junto con el de la Boquería, donde se enseña a cocinar. Tenemos un **Aula de Cocina** preciosa. Y preparada para:

- Catas
- Demostraciones de producto
- Talleres
- Show-cooking...

Actividades tanto programadas, como personalizadas. Consulta sus posibilidades en:

www.fundacionabastos.com

T_ 945 60 30 00

PRODUCTOS TÍPICOS

¿Qué pueden comprar los turistas en Vitoria? Todos los **productos típicos vascos y alaveses** están en el mercado: desde un **queso Idiazabal**, hasta un **chuletón envasado al vacío**. El Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz es el mejor escaparate de los productos vascos.



TOMAR ALGO

Después de recorrer el Casco Medieval viene bien hacer una parada para tomar algo y descansar en los **gastrobares** del Mercado de Abastos. Un punto de encuentro relajado y, a la vez, muy ambientado.



1 INTRODUCCIÓN

(ENTRADA JESÚS GURIDI)

Estás en el **Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz**. **La plaza de toda la vida**. El ayuntamiento lo construyó hace 43 años, en 1975, y desde entonces, aquí compran los vitorianos y las vitorianas. ¡Y mucha más gente!

Cada semana pasan por aquí

40.000 CLIENTES

Y me vas a permitir una bilbainada: son más que los visitantes semanales del Guggenheim.

Además, este es un mercado muy especial porque es el único, junto con la Boquería de Barcelona, **donde se enseña a cocinar, en su espectacular AULA DE COCINA** que visitaremos en la primera planta.

Vamos a recorrer diferentes espacios en una visita que durará aproximadamente una hora. Al final añadiremos 30 minutos libres para poder comprar en los puestos o tomar algo en los gastrobares. Y, si te parece, podemos volver a este punto, a la entrada de la calle Jesús Guridi, para despedirnos.

Como puedes ver, éste es un edificio moderno. En 2012 comenzó su remodelación, que ha concluido en julio de este año (2018).

FECHAS IMPORTANTES

- **2013**
fin de obra y apertura del supermercado BM
- **2014**
fin de la reforma del comercio minorista (los puestos)
- **2015**
apertura de El Corte Inglés, los Gastrobares y los Ecopuestos (estos últimos en la terraza)
- **2017**
apertura del invernadero y el Aula de Cocina
- **2017**
inicio de la remodelación de la Plaza de Santa Bárbara. Concluirá a finales de 2018 y tras su reforma integral pasará a ser la plaza pública más grande de la ciudad (es 4 veces la Plaza de España o Plaza Nueva).

Contará con una vistosa pérgola donde se van a instalar los productores y productoras locales que vienen del campo a la ciudad todos los jueves y sábados a vender su género.

Y con una gran avenida central preparada para acoger ferias y espectáculos.

La Plaza de Santa Bárbara cuenta con la ventaja añadida de un parking subterráneo, que es el más utilizado de Vitoria-Gasteiz.
- **2018**
remates y fin de obras.

2 detalles: fíjate en la **luz natural**. ¡Es una maravilla! Y en que es un **mercado totalmente accesible**. Ideal para hacer rodar -sin problemas- los carros de la compra, las sillas de ruedas y los carritos infantiles: aquí **la cota es cero**.

El Mercado de Abastos conserva toda la esencia de la plaza original, dentro de un espacio diáfano, moderno y muy funcional. Es un mercado del siglo XXI, con todo el sabor y el saber de nuestros comerciantes. Vamos a conocerlo.

2

LOS PRODUCTOS. LOS TENDEROS Y TENDERAS

(PLANTA BAJA)

El edificio del Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz tiene **5 plantas**, una superficie total de 16.660 m², de los cuales 12.034 son de uso comercial y el resto zonas comunes.

En esta planta baja encontramos la esencia del mercado: el comercio minorista, los puestos.

Hay 53 puestos en total y dan trabajo a 160 personas. Son 6 carnicerías, 5 charcuterías, 4 pollerías, nada menos que 7 pescaderías -estamos en el País Vasco-, además de fruterías, floristerías, delicatessen y encurtidos variadísimos.



PRODUCTOS TÍPICOS

¿Qué nos distingue de otros mercados? ¿Por qué el Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz es único?

Porque nuestro mercado es el escaparate de los mejores productos vascos. Su fuerte son los productos de elaboración artesanal que llegan de distintos pueblos de Álava y del resto de Euskadi. **Productos de kilómetro cero donde prima la calidad y la frescura: la alubia pinta alavesa, la patata alavesa, los perretxikos, la trufa negra, la sal de Añana, la miel de Gorbeia y el aceite de oliva de Rioja Alavesa; las carnes de potro de la Montaña Alavesa y la carne de vaca terreña (raza autóctona), además de otros productos vascos como antxoas, bonito, ventresca, chuletones, pollo de caserío, pimientos de Gernika...** El Mercado de Abastos es el lugar ideal para llevarse un recuerdo, un souvenir gastronómico. Aquí van a encontrar la mayor y mejor variedad de productos típicos vascos.

Ver anexo 1 (describir algunos, según la temporada)



COMERCIANTES

Ñaki, de la pescadería Arrese, o Mari Carmen, de la carnicería Unzalu, llegan a la plaza de madrugada y no se van hasta la noche. Su historia vital está ligada al mercado de Vitoria-Gasteiz, puestos que pasan de padres a hijos, nombres que hacen referencia a un antepasado, a un apellido (los puestos son, muchas veces, la continuación del baserri familiar, del caserío del pueblo). Visitamos a algunos de ellos.

Ver anexo 2

De forma complementaria, en esta planta baja se ubican los **GASTROBARES**: **Manduca**, donde saborear un buen café; **Txiki**, muy conocido por su gloriosa tortilla de patatas; **de Aki**, donde las estrellas son los productos de aquí, pídete una morcilla de Maeztu; y **Sutoki**, artistas de la carne. Aquí se ubican también un **salón de juegos** y un **salón de belleza y peluquería**.

En la 1ª planta está el **área de deportes de El Corte Inglés** y la **oficina de dirección del Mercado**.

Por cierto que terminaremos la visita con 30 minutos libres para comprar en los puestos/tomar algo en los gastrobares.



3 MUELLES DE CARGA / SALA DE CONSERVAS (PLANTAS -1 y -2)

LA PLANTA -1 alberga:

- el muelle de carga y descarga
- el supermercado BM
- los aseos.

LA PLANTA -2 alberga:

- los almacenes de producto
- las cámaras de frío
- los vestuarios
- la sala de elaboración de conservas, ésta última dentro del **proyecto BASALDEA**. Una iniciativa del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz para promover la agricultura ecológica: son varias huertas urbanas, en las inmediaciones del Río Zadorra, cerca del pueblo de Abetxuko, a disposición de personas que quieran cultivar productos ecológicos, para consumo propio o para distribuir a sus clientes a través de cestas semanales. Y tienen a su disposición la sala de elaboración de conservas, para transformar sus productos (mermeladas, conservas de verduras, encurtidos...).

También está preparada para realizar **talleres para embotar**, dirigidos a diferentes públicos.

Como **DATO CURIOSO**, en el tejado del edificio está instalado el sistema de climatización y la maquinaria de frío industrial.

En el sótano se ubicó en su día la **primera incineradora de la ciudad**. Todos los puestos tenían un innovador sistema de recogida que llevaba la basura (restos de producto, básicamente) al sótano para incinerarlos. Hubo tal revuelo y tal cantidad de quejas en la ciudad, que la incineradora solo funcionó un día de 1975. **Hoy queda la chimenea, como elemento estético.**

A continuación, subiremos al Aula de Cocina. Un espacio que hace único a nuestro mercado. No hay otro que cuente con este servicio.



4 AULA COCINA / TERRAZA / INVERNADERO (2ª PLANTA)

AULA DE COCINA

Este espacio único y singular está gestionado por la **Fundación Abastos**. No existe otro mercado de abastos con un aula de cocina como esta. En la Boquería, por ejemplo, se ofrecen talleres donde un profesional cocina y el público mira. En cambio, en el Aula de Cocina del Mercado de Abastos, que fue inaugurada en 2016, los participantes se meten en harina. Se pringan y se comen lo que preparan con sus manos.

Este espacio acoge **CURSOS**:

- para público infantil y adulto.
- para cocinar en familia.
- talleres para aprender a preparar pintxos, platos navideños, especialidades de cocinas del mundo...
- También se alquila a empresas para ofrecer catas, presentaciones, cursos y actividades diversas.

Y se organizan **COLONIAS GASTRONÓMICAS** para escolares. Que son de las más exitosas de Vitoria-Gasteiz: los niños y niñas bajan a hacer la compra a los puestos, cocinan, ponen la mesa, la recogen, preparan la merienda... Y llevan los excedentes al comedor de la Iglesia de los Desamparados, donde visitan y conocen a las personas que utilizan ese servicio. Y es que el Mercado de Abastos tiene también un compromiso social con las personas más desfavorecidas de nuestra ciudad. Colabora con la asociación de acogida de personas Bultzain, con sede en el pueblo de Puente Alto, a donde lleva los excedentes de los puestos y los Gastrobares. Por cierto que el Mercado tiene contratada a la empresa Tinko, que da trabajo a personas en riesgo de exclusión social, para la recogida de la vajilla de los gastrobares y para la limpieza de este Aula de Cocina.



En esta segunda planta nos encontramos también **LA TERRAZA**, una de las más bonitas de nuestra ciudad, que se ofrece como espacio para acoger eventos. A principios de septiembre, por ejemplo, se celebró una cena dentro de la feria de vinos blancos de Euskadi, **Zuria eta kitto!**

Por la azotea pasan también las niñas y niños que participan en actividades del Aula de Cocina. Vienen a la pequeña huerta que tenemos y recogen los productos de cada temporada.

En esta planta, por último, puedes ver el **INVERNADERO**, donde se celebran ferias y presentaciones en pequeño formato. Como ferias de producto de las cuadrillas alavesas. *Ya sabes que cuadrilla, además de las de amigos, en Álava equivale a comarcas. Tenemos 7: Cuadrilla de Vitoria, Cuadrilla de Ayala, Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa, Cuadrilla de la Llanada Alavesa, Cuadrilla de Gorbeialdea, Cuadrilla de Añana y Cuadrilla de Campezo-Montaña Alavesa.*

Precisamente de estas cuadrillas son algunos de los productores y productoras que exponen y venden su género en la Plaza de Santa Bárbara, como te comentábamos al principio. Nos dirigimos a ese punto, donde vamos a terminar la visita.

5 PLAZA SANTA BÁRBARA (TRASERA MERCADO)

La plaza Santa Bárbara luce una pérgola bajo la que se celebra el **MERCADO DE PRODUCTORES de los jueves y los sábados**. Son, igual que nuestros comerciantes de los puestos, que ya has conocido, lo más importante del Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz. Personas que traen lo mejor de sus *baserris* a la ciudad. Son cerca de 20 puestos y proceden de toda Álava, de La Rioja y de Navarra, principalmente. Venden **queso, miel, frutas y verduras...**

Y cuando terminan su labor, hacia las 2 de la tarde, se pasan por los puestos del interior. Ellos también son clientes de nuestro mercado.

Como hemos quedado, tenemos 30 minutos para comprar algún producto al que le hayas echado un ojo o para tomar algo en los gastrobares.

Nos vemos en media hora en la puerta principal, donde hemos empezado la visita, para despedirnos.

MERCADO SOSTENIBLE, EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

Con el objetivo de mejorar el servicio que presta a sus clientes, el Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz se preocupa constantemente de innovar. Dos de los últimos servicios puestos en marcha son una **taquillas refrigeradas** para dejar la compra (puedes hacer un pedido por teléfono y el comerciante te lo deja en una taquilla con una clave) y un **servicio a domicilio en bicicleta** (te llevan la compra a casa en bici). Próximamente se instalará además la compra on line.



6 ENTRADA JESÚS GURIDI (DESPEDIDA)

¿Qué tal? ¿Te ha gustado? ¿Has comprado algo?

Gracias por visitarnos. Puedes volver siempre que quieras y también seguirnos a través de las redes sociales y de nuestra página web:

www.mercadoabastos.eus

www.facebook.com/Mercado-de-Abastos

www.instagram.com/mercadoabastosvg

+ OTROS DATOS:

Cada semana, 40.000 clientes pasan por el Mercado de Abastos. Es el escenario, además, de eventos que se celebran en la ciudad, como el Festival de Magia o la feria 'Zuria eta kitto!'

Desde 1975 hasta 1997 la gestión del Mercado fue municipal.

En 1997 su gestión salió a concurso y se concedió a la Sociedad anónima que conforman los comerciantes.

Tienen un periodo de concesión hasta el año **2037**.

Durante su reforma (año 2012 - 2018), el Mercado de Abastos solo se cerró al público 38 días en junio de 2014.

Desde la apertura en 2014 nos han visitado 7.800.000 personas.

Próximamente se abrirá un restaurante.

El objetivo del mercado es convertirse en un **destino turístico de primer nivel**.



ANEXO 1

PRODUCTOS TÍPICOS DEL MERCADO DE ABASTOS DE VITORIA-GASTEIZ



VINO DE RIOJA ALAVESA

RIOJA ALAVESA SE UBICA entre el río Ebro y la Sierra de Cantabria, territorio con un microclima privilegiado para el cultivo de la vid. Allí se elabora un vino de gran calidad y fama mundial gracias al trabajo constante a lo largo de los años de viticultores y bodegueros, y a la selección de las mejores uvas. Si no lo conoces, en Vitoria-Gasteiz podrás probar el vino cosechero, vino joven, fresco y afrutado, que se toma en su primer año de vida. Y también los vinos criados: crianzas, reservas y vinos de autor, reconocidos a nivel internacional. En el mercado hay un puesto, **Vinoteca Egu-ren Ugarte**, donde catar y comprar los vinos de su bodega de Páganos (a 1 km de Laguardia).

TXAKOLI

Vino blanco típico de Euskadi. Es un vino joven y afrutado con un toque de acidez, que se toma muy frío.



En total, existe un centenar de bodegas de txakoli, la mayoría muy pequeñas. Hay 3 denominaciones de origen (D. O.), la guipuzcoana de Getaria, la de Bizkaia y la de Álava. En el Mercado de Abastos tenemos un **puesto de la D.O. de Álava** donde probar y comprar txakoli alavés de las 6 bodegas existentes. Es una auténtica delicia.

También organizan **catas personalizadas**.

QUESO IDIAZABAL

Queso de oveja latxa, que se hace aquí al lado (en la Llanada Alavesa, Gorbeia, Ayala...) y tiene su propia denominación de origen. Ha ganado muchísimos premios. En la subasta anual de queso de Ordizia (Gipuzkoa) se ha llegado a pagar 13 mil euros por media pieza. Está muy valorado. ¡Y muy rico!



PERRETXIKOS

Solo se ven en primavera. Es una mini seta exquisita, súper cotizada. Es la reina de las setas en Euskadi. En otros sitios se llama seta de San Jorge. No puedes irte de Vitoria-Gasteiz sin probar un revuelto de perretxikos.

Es habitual comerlos a finales de abril, en torno a las Fiestas en honor a San Prudencio, patrón de Álava. El menú típico de esos días: caracoles y revuelto de perretxikos.



SAL DE AÑANA

La sal del Valle Salado de Añana es completamente pura, ya que proviene de un antiguo mar de hace más de 200 millones de años. El Valle Salado está a 30 km. de Vitoria-Gasteiz y se puede visitar. Verás las eras en forma de terraza donde se recogía sal ya en época romana. ¡Es impresionante!



ALUBIA PINTA ALAVESA

Se cultiva en las comarcas de Montaña y Valles Alaveses. Es pequeña, ovalada y de color rosáceo, escasa piel y muy fina al paladar. Se toma con sus sacramentos (chorizo, morcilla, tocino, oreja de cerdo...) o también en crema.



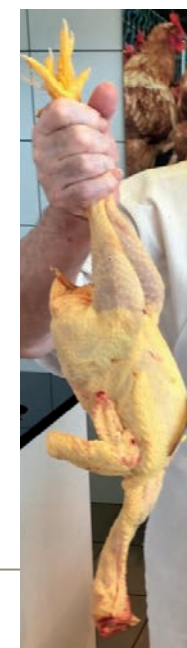
TRUFA NEGRA

Desde tiempos remotos existe trufa negra en los bosques alaveses. La trufa es un hongo subterráneo que vive asociado a las raíces de ciertos árboles, principalmente encinas, robles y quejigos. La temporada de recogida de la trufa negra en Álava va de diciembre a febrero. Sorprende su aroma intenso, su sabor agradable y ligeramente amargo. Aquí se recolecta con perros adiestrados para su búsqueda. Olfatean las plantaciones truferas y, una vez localizados los preciados hongos, comienzan a retirar la tierra hasta dar con ellos.



PATATA

¿Sabías que a los alaveses nos llaman patateiros? En nuestro territorio hay 1.237 hectáreas dedicadas al cultivo de la patata. Aquí van a encontrar unas patatas de excelente calidad y de varios tipos: la **Agria** (muy versátil: fritas, cocidas hervidas), la **Monalisa** (carne más fina apta para cocer, freír y para purés) y la **Spunta** (buena para cocer) son las más conocidas. La gastronomía local está muy unida a la patata. Hay recetas con patatas alavesas tan ricas como pulpo a la parrilla con patatas glaseadas, patatas con chorizo, en tempura...



MIEL DE GORBEIA

Miel procedente de las abejas del Parque Natural Gorbeia (el más extenso de Euskadi, frontera natural entre Bizkaia y Álava y con una cima de más de 1.400 metros: el mítico Gorbeia). Se trata de una miel de gran calidad, producida de forma tradicional en pequeños colmenares en torno al macizo de Gorbeia.



POLLO LUMAGORRI O POLLO DE CASERÍO

Un pollo criado durante 3 meses (81 días), con carne más hecha y que crece más despacio que el pollo de granja (45-50 días).

Y **huevos camperos** (de gallina criada al aire libre, no en jaulas). Gallinas más felices.

ANEXO 2

TENDEROS Y TENDERAS DEL MERCADO DE ABASTOS DE VITORIA-GASTEIZ



Luis Carlos Martínez de Ilarduya _ CHARCUTERÍA CARLOTA

HISTORIA

Luis Carlos pertenece a la 3ª generación de charcuteros. Su abuela Carlota (la señora de la foto) inició, en 1910, la producción de embutidos y fiambres. *“Lo he mamado, con 12 años mientras mis amigos jugaban, yo tenía que pinchar las morcillas”*, dice Luis Carlos. Se formó con charcuteros del País Vasco francés y aprendió los secretos del foie. Sus hijas Oihana e Itxaso siguen la tradición familiar.

PRODUCTO

Tiene un pabellón de producción propia, donde elaboran salchichas, salchicha trufada, butifarra, jamón cocido, lengüillas de cerdo con pistachos, codillo, foie...

Otros productos a la venta en su puesto: jamones ibéricos, queso Idiazabal, yogures...

SU RECOMENDACIÓN

Los fiambres de navidades, los patés, las salchichas.

“Nuestro clientes vienen buscando producto de elaboración propia”, explica.



Mari Carmen Unzalu _ CARNICERÍA UNZALU

HISTORIA

Mari Carmen es una persona abierta, le gusta hablar con los turistas. Y es, además, la presidenta del Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz. Lleg a la plaza a las 6 de la mañana para desayunar tranquilamente. Y termina de trabajar a las 8 de la tarde.

Tiene una clientela fiel, de toda la vida. Y clientes 'de temporada': *"en verano vienen algunos con una nevera, para comprar carne para todas las vacaciones. Y tengo otro al que le envío carne por mensajero; en verano a Cambrils y en invierno a Oviedo"*.

Forma parte de la tercera generación de carniceros. Su familia lleva *"toda la vida en la plaza"*, casi 50 años, desde 1977. Sus hijos son universitarios y han volado lejos; tiene una hija ¡veterinaria! en Chicago.

PRODUCTO

Comercializa carne de su propio ganado: vacas y terneros de los que se ocupa su primo en Artaza, un pueblo cercano al aeropuerto de Foronda. También ofrece corderos lechales que trae de Candeleda (Valle del Tiétar, Segovia). Y corderos mayores del valle navarro de Ultzama. Vende además cerdo ibérico. *"La venta de carne ha evolucionado: ahora es más delicada, hay que limpiarla más"*, explica.

SU RECOMENDACIÓN

• **Chuletones envasados al vacío.** Son perfectos para llevarlos a casa después de un viaje o una visita a la capital alavesa. Mari Carmen recomienda *"sacarlos del envase la víspera y hacerlos a la plancha, con un chorrito de aceite y, tras el cocinado, una pizca de sal. A la gente le encanta"*.
•



Manuel Rabasco _ POLLERÍA MAGDA

HISTORIA

Manuel es el DECANO, lleva ligado al mercado desde 1958, cuando se ubicaba en la Plaza de Los Fueros. Y es un hombre encantador. Su madre, viuda, se llamaba Magdalena, de ahí el nombre de Pollería Magda. Manuel se crió en el mercado con sus 3 hermanos que, sin embargo, se hicieron anticuarios. Él iba para piloto del ejército pero lo dejó y su vida ha sido la pollería y la plaza, donde fue presidente y uno de los artífices del cambio del viejo al nuevo mercado. Actualmente lleva el puesto junto a su hijo Manuel. Su otro vástago es informático en Londres.

PRODUCTO

Recibe suministros a diario, según las ventas. Su principal producto es el Pollo Lumagorri, pollo de caserío que se cría durante 3 meses (81 días) y que da una carne más hecha (crece más despacio a diferencia del pollo de granja, que se cría durante 45-50 días).

También vende huevos camperos de gallinas criadas al aire libre, no en jaulas. *"Son gallinas más felices y con menos traumas"*, cuenta.

Completa su oferta con codorniz de granja, gallina vieja (para caldo), pavo y patos por encargo. En cuanto a las piezas de caza, tiene perdices de campo de Toledo, liebres, conejo de monte y capón en navidad.

SU RECOMENDACIÓN

• **Pollo relleno** (por encargo): un pollo de caserío deshuesado y relleno con pica-do de pollo, foie, orejones etc... *"Una verdadera delicia"*. Y muslos rellenos con jamón, queso y bacon.

• **Receta de Manuel:** pollo en olla, *"como lo guisa mi mujer"*. Lo dora en la olla con vino blanco, cebolla, ajo y una hoja de laurel. Aromatizar con yerbas y especias.

• Y aporta también una **recomendación turística:** *"la joya del Casco Viejo. Y los montes de Vitoria, un espacio natural protegido, donde puedes ver perdices sal-vajes y variedad de setas"*.

Iñaki Arrese _ PESCADERÍA ARRESE



HISTORIA

Pescadería Arrese es una marca en nuestra ciudad. Lleva vendiendo pescado desde 1882, en sus inicios bajo el nombre de Pescados Lanz. Trinidad Lanz se casó con Jose M^a Arrese (antepasado del propietario, Iñaki Arrese) y se cambió el apellido del negocio al del marido. *"Eran otros tiempos"*, señala Iñaki. Por cierto que su antepasada tuvo una muerte trágica. Trinidad murió, junto con otras dos mujeres, a consecuencia del derrumbamiento de un muro del primer Mercado de Abastos de la ciudad, ubicado en la calle Correría (año 1887).

Ahora encontramos a Iñaki al frente del negocio. Es historiador de carrera, especialista en la Inglaterra del SXVII y en Oliver Cromwell, pero otra muerte, la de su primo elegido para llevar el negocio, hizo que su destino de historiador virara al de pescatero. Se levanta todos los días a las 4 de la mañana. Pero parece que la saga terminará aquí. *"Conmigo los Arrese pescateros son el punto y final. Mis hijas no siguen el negocio"*, comenta.

PRODUCTO

Pescado del Cantábrico: lenguado, merluza de anzuelo, bonito (campana aleatoria de julio o agosto hasta septiembre-octubre), anchoa (abril, junio, julio), chicharro, rape, salmonete... Pescado de Galicia y bacalao del Mar del Norte.

Pescado al por menor. Y también son mayoristas.

"Tengo una factura enmarcada del 4 de agosto de 1964 de 375 piezas de langostas". "Antes para las fiestas de La Blanca se vendía muchísimo marisco, ahora un poco de langostino, cigala o almejas".

SU RECOMENDACIÓN

"Somos cirujanos del pescado, como se prepara aquí no se hace en ningún sitio". Y de verdad que es un gusto verles limpiar las piezas.



M^a José Rubio y José Manuel hijo _ FRUTERÍA LOS RIOJANOS

HISTORIA

María José es la DECANA del mercado. Lleva 53 años ligada a la plaza. Empezó en 1965. Y tanto ella como su hijo son experimentados fruteros.

Son oriundos de Logroño, de ahí su nombre. Su familia venía a Vitoria-Gasteiz a vender la uva de la vendimia y al final se instalaron en la ciudad. Actualmente el puesto lo llevan María José y su hijo José Manuel. *"Somos muy de familia pero el domingo no comemos juntos"*, se ríe.

PRODUCTO

Verdura de La Rioja como tomate, vainas, cebolletas, lechugas, zanahorias, pochas, champiñón, peras, higos, paraguayos, uva moscatel, pera, manzana, coliflor, calabaza y PATATAS de Álava. Será por eso y por su buen ojo clínico a la hora de seleccionar el producto que *"nunca nos han devuelto nada."*

SU RECOMENDACIÓN

• **Patata de Álava.** Porque tiene muy buen sabor y una gran variedad: patata Agria, Monalisa, Espunta y Kennebec. La calidad es excelente, además.

A man with a beard and curly hair, wearing a green t-shirt and a blue apron, stands in a shop filled with bottles of wine and spirits. He is holding a bottle of wine with a colorful label. The shelves behind him are stocked with various bottles, including some with labels like 'LUR' and 'Costume'.

Tycho Vanderbergh y Arantza Susunaga _ DELICATESSEN CORRE 34

HISTORIA

Son los guiris del mercado y llevan 3 años en la plaza. Su historia es de lo más original. Tycho (belga) y Arantza (vitoriana) son un matrimonio de ex bailarines que se conocieron en el teatro de Görlitz (Alemania). Tycho es el políglota del mercado, habla inglés, francés y alemán.

PRODUCTO

Son especialistas en quesos del mundo, tienen 50-60 tipos diferentes: queso italiano, francés, suizo, algo de inglés y belga. Y venden también productos que acompañan al queso y la pasta, como panes especiales, mermeladas, mostaza. Al mismo tiempo ofrecen una selección de vinos de pequeñas bodegas (unas 60 referencias). Todos sus productos son escogidos personalmente: *"lo probamos todo"*.

Disponen de una selección de productos vascos: queso azul de oveja latxa, queso Idiazabal, txakoli alavés, miel, alubia pinta, antxoas, ventresca de bonito, vino de Rioja Alavesa...

SU RECOMENDACIÓN

"No tengas miedo de probar cosas buenas y fíate", dicen literalmente.



Vitorino Eguren _ VINOTECA EGUREN UGARTE

HISTORIA

La familia Eguren Ugarte es una de las sagas más importantes de toda Rioja Alavesa. Vinculada al cultivo de la vid desde 1870, suma 6 generaciones cultivando viñas y elaborando vino, al abrigo de la Sierra de Cantabria. Su bodega está en Párganos (Laguardia) y es visitable, como ocurre con la mayoría en Rioja Alavesa.

PRODUCTO

Se trata de una vinoteca para catas privadas tanto de su vino como de otros productos del mercado. Hay que solicitarlas con cita previa en el teléfono 945 287 625. El espacio se reserva en privado para cada grupo de clientes (no se mezclan con otros). El objetivo es ofrecer un trato personalizado y cercano, para probar y aprender sobre el vino de Rioja Alavesa.

Realizan una media de 6 catas a la semana, con una duración entre una hora y hora y media. El precio oscila entre 7,5 y 15 €. *"Cuando pedimos un vino, en realidad no sabemos ni lo que estamos bebiendo, aunque el mejor vino es el que le gusta a uno. Pero hay que trabajar el paladar"*, dice Silvia Ibáñez, de la vinoteca.

A la hora de maridar los vinos ofrecen diferentes posibilidades: con chocolate, con pintxos...

Además, la vinoteca es un punto de venta directa de vino de la bodega Eguren Ugarte.

SU RECOMENDACIÓN

"Atrévete con los blancos de Rioja Alavesa".

Mariano _ PESCADERÍA MARIANO ALONSO



HISTORIA

La pescadería de Mariano es el negocio familiar de los Alonso desde hace más de 50 años. La foto en blanco y negro es la de sus padres -Teresa y Mariano- trabajando codo con codo, en el puesto antiguo. Pero fue la abuela Luciana la que empezó en el mercado. El abuelo Benito conducía una furgoneta repleta de bloques de hielo con pescado y fruta, de pueblo en pueblo. Mariano es el mediano de cinco hermanos *"yo comencé en esto después de hacer la mili"*. Desde entonces su vida son los peces. A su mujer, Vicky, la puedes ver en el puesto porque también es pescadera o *"pesquera"*, como se dice por aquí. *"El frío que pasábamos antes era terrible pero ahora vemos la luz y el trajín de la gente"* señala Mariano sobre el mercado de abastos.



PRODUCTO

La anchoa ¡fíjate en cómo las abren! las colocan en bandejas!. El bonito en temporada, las sardinas en verano, el chicharro, los salmonetes, los gallos y gallitos, la lubina, el lenguado y la merluza. Son también mayoristas. Pescados de 1ª categoría del Cantábrico, bacalao danés y salmón nórdico. Cuecen langostinos todos los días y gambas los sábados.

SU RECOMENDACIÓN

"Prueba nuestro **pulpo cocido al vapor y los boquerones**, los hacemos aquí. Se los llevan los visitantes para tomarlos en los apartamentos turísticos".



Pilar _ ALIMENTOS DE ÁLAVA CON NOMBRE Y APELLIDOS

UAGALUR

HISTORIA

Para que veas que Álava no es sólo famosa por su patata. Aquí tienes todos los productos de nuestra tierra. Directamente del campo a la mesa, sin intermediarios. Casi 80 productores alaveses se han unido para vender. Forman parte de la Unión de Agricultores y Ganaderos de Álava que cuenta con 1.700 explotaciones agrarias afiliadas, en su mayoría pequeñas y medianas explotaciones familiares.

PRODUCTO

Todos los productos son alaveses: alubia pinta y otras legumbres, queso Idiazabal, verduras y hortalizas de temporada, aceite de oliva de Lanciego, miel ecológica de El Villar y mermeladas, repostería de Salcedo, embutidos de Arbulo (papada adobada, panceta y lomo curado). Carne de Lezama, ternera, pollo y huevos ecológicos de Molinilla. Txakoli, cerveza artesanal de Oiardo y vinos de Rioja Alavesa.

SU RECOMENDACIÓN

Nuestras degustaciones. "Todos los meses del año presentamos un producto y un sabor en el Aula de Cocina del mercado".



Damián Ruiz de Larrea _ QUESOS MARI

HISTORIA

La abuela Leo fue la precursora de una saga familiar que continuó con Mari, la madre de Damián Ruiz de Larrea, el actual responsable del negocio. Y tiene el futuro asegurado porque además de Garbiñe, mujer de Dami, como le llaman cariñosamente, ya se han incorporado los hijos de la pareja, Ander y Miren. Junto a ellos trabajan otros 3 empleados, lo que hace de este puesto uno de los más concurridos de la plaza. ¡Dentro y fuera del mostrador! Hay veces que los tickets dan la vuelta completa. *"Hemos llegado a atender a 300 personas al día"*, explican. Visto desde fuera es un poco agobiante, pero no para este sólido equipo. *"Lo que da miedo es no tener gente"*, asegura Miren con un aplomo impropio de su edad. Es lo que tiene mamar el gusanillo del mercado desde la cuna. Igual que su padre. Y su abuela. Y su tatarabuela.

PRODUCTO

Son especialistas en charcutería: jamón serrano, de York y mortadelas. Quesos Idiazabal, Agur (de Iparralde), de Irati, de Haro... En temporada, setas y hongos, que llevan incluso a mercados como el de Ordizia.

SU RECOMENDACIÓN

"Nuestras señas de identidad son **precio, calidad y buen trato**. Si andas siempre corriendo, puedes hacernos el pedido por **whatsapp** con 24 horas de antelación".

_ Damián y Miren, su hija

Imanol Martínez Espino _ PESCADOS IMANOL



HISTORIA

"Disfruto con la gente. Me encanta este ambiente. A muchas de mis clientas las he visto crecer y venir luego con sus hijos, sus nietos... ¡Y ellas a mí!". Imanol es un apasionado de los mercados, que visita allá donde va. Por eso tiene claro que no hay otro como el de Vitoria-Gasteiz. "Me quedé aquí cuando estaba sin arreglar. Hemos apostado por esto y hemos acertado. De estar abocados al cierre, ahora estamos en lo más alto". Empezó a manejarse entre peces, cefalópodos y mariscos con 25 años, siguiendo la tradición familiar. Su madre, Antonia, vino a la plaza desde el antiguo mercado de Los Fueros y tiene un hermano también pescatero. Pero si destaca por algo su familia materna es por el baile. "Los Espino somos bailarines y txistularis. Yo lo bailo todo", confiesa con una sonrisa.

PRODUCTO

Merluza, bacalao, gallos, antxoas, txitxarro, pulpo, txipirones... Pescado fresco, de anzuelo y de gran calidad. *"No miro el precio, así me llevo los sustos que me llevo".*

SU RECOMENDACIÓN

"Cualquier pescado poco hecho, a la plancha o al horno, está buenísimo".



María Isabel Hernández _ ACEITUNAS LAURENTINO

HISTORIA

Laurentino y Petra llegaron a Vitoria-Gasteiz desde Serranillo, un pequeño pueblo de Ávila, para emprender en el mundo de las aceitunas. Fueron pioneros vendiendo primero en la Plaza de España, luego en el mercado de Los Fueros y finalmente en la ubicación actual. El puesto lo dirige hoy su hijo, Francisco Fernando Hernández. Pero quien se acerque hasta este colorido establecimiento va a encontrar aquí a María Isabel, su hermana y la cara visible del negocio. *"Nuestra historia es la historia de la plaza. Llevamos aquí toda la vida, nos cuenta orgullosa".*

PRODUCTO

Amplio surtido de aceitunas: clásicas, verdes, negras, de sabores, machacadas... También destaca el pimentón de la Vera y las conservas como la piparras, el bonito, las antxoas y el txitxarro escabechado.

SU RECOMENDACIÓN

"Las banderillas artesanales. Desde la clásica gilda hasta el pepinillo relleno con bonito. **Son una delicia y se venden de maravilla".**

Raúl Ruiz de Azua _ POLLERÍA ELENA



_ Raúl y Olga Ruiz de Azua

HISTORIA

"Yo me dedico al pollo. Mi trabajo es despiezar, elaborar y preparar, de la mañana a la noche", dice rotundo Raúl Ruiz de Azua. Lo tiene clarísimo y no es para menos. Oficialmente lleva 20 años en el puesto, pero pertenece a este mundo desde que tiene memoria. "De bien pequeño venía a repelar pollos, a ayudar a mis padres en lo que podía. Y a verlos, porque si no ni nos veíamos en todo el día". La pollería arrancó con sus abuelos Teodora y Santiago primero y con sus padres, Elena y Pablo después. Hoy sigue siendo un negocio familiar donde trabaja junto a su hermana Marta y Olga, una prima. "Y las empleadas, que son mi familia también". Buen regate. No en vano Raúl ha sido profesional del fútbol sala durante 10 años y jugó, entre otros, en los equipos de Zaragoza, Astorga y Andorra.

PRODUCTO

Huevos, conejo, pollo y pavo. *"Lo que más se vende es todo tipo de preparados, que hacemos aquí: adobos, marinados, salchichas, hamburguesas de pollo y manzana, de zanahorias, con ajo y perejil... Elaboramos 1.000 a la semana".*

SU RECOMENDACIÓN

Receta de Olga: "poner cebolla a pochar. Cuando esté, echamos la pechuga de pollo fileteada y pasada por harina. Dorar y añadir zumo de naranja. Y listo! Más fácil y más rico no se puede".

A photograph of Raúl Rubio, the owner of Bar Txiki, smiling behind the bar. He is holding a plate with a tortilla de patata and a glass of beer. The bar has a modern, industrial feel with copper accents and hanging glassware.

Raúl Rubio _ BAR TXIKI

HISTORIA

En 1981 Rosa Romo y Francisco Rubio pusieron en marcha El Txiki, un pequeño bar en la calle Sancho el Sabio que, con el tiempo, se convertiría en una institución gracias a su tortilla de patata. Allí se criaron Raúl y sus hermanos. *"Comíamos en el bar, jugábamos, hacíamos los deberes..."*. Estudió Derecho y trabajó incluso para varias entidades bancarias, pero no pudo escapar a su destino. *"Dejé los libros y retomé los vinos"*. Junto al local original, desde 2015 lleva también el gastrobar de la plaza. *"Tengo un recuerdo muy vago del mercado anterior. 1 puesto abierto y 3 cerrados... Ahora es una maravilla. Limpio, llamativo, un espacio muy comercial para la gente de aquí y para los de fuera. Y muy cómodo para trabajar. Con unas instalaciones fantásticas, parking, acceso directo a los vestuarios, cámaras de frío individuales, taquillas... Yo estoy encantado"*.

PRODUCTO

Desayunos, pintxos clásicos y raciones variadas: txistorra, morcilla, gildas, champiñones al ajillo... Gran variedad en vinos de Rioja Alavesa y txakoli alavés. *"A diario abrimos 9 ó 10 blancos"*.

SU RECOMENDACIÓN

La tortilla de patata. *"No hay secretos. Aceite, patata, huevo y sal. Todo de primera, eso sí. Y siguiendo la receta de Rosa, mi madre"*.



Joaquín Izaguirre _ CARNICERÍA IZAGUIRRE

HISTORIA

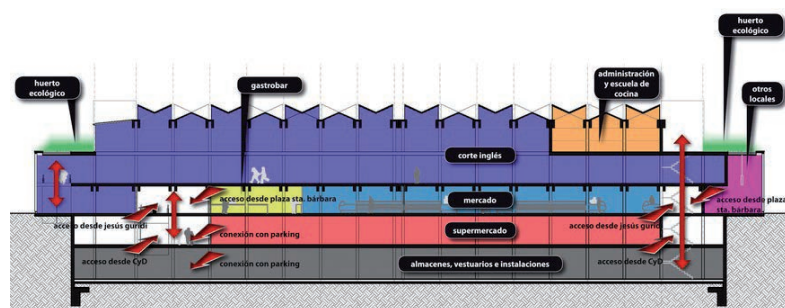
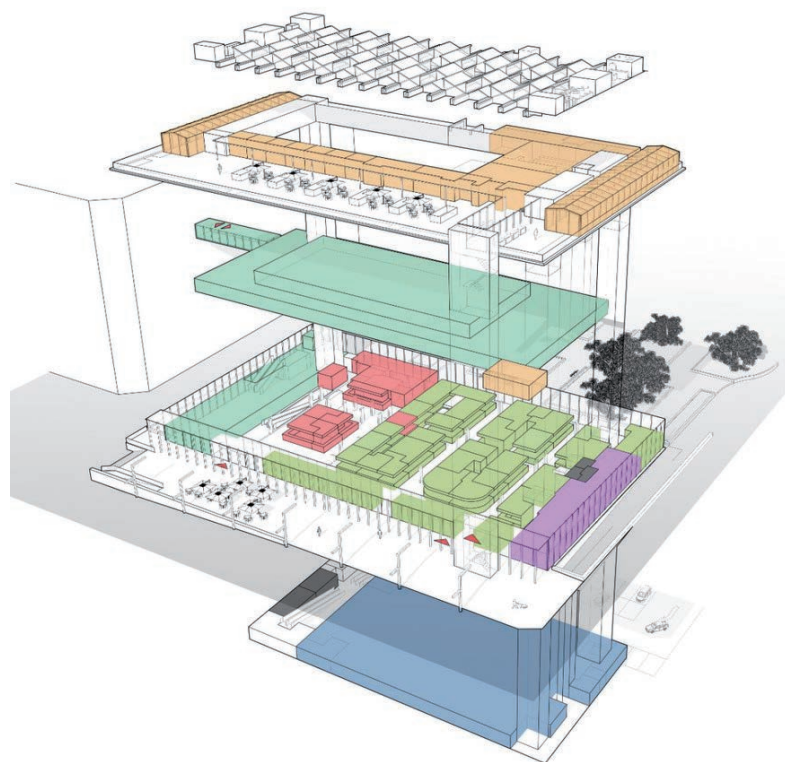
Joaquín es gipuzkoano de Beasain. Allí está el baserri de la familia, dedicada de siempre a la ganadería. La ama y el aita tuvieron 10 hijos, todos emprendedores que han puesto en marcha diferentes comercios y empresas. Él se vino a Gasteiz de chaval, siguiendo a un primo, y después de trabajar para otros y pasar un año haciendo la mili en Córdoba, abrió su propia carnicería con 23 años. *“Para que un negocio funcione tienes que dar calidad y servicio. Y ser buen profesional”*, dice con humildad. Por el momento, no parece que sus hijos vayan a continuar la senda familiar. El mayor estudia Ingeniería Naval, la mediana hace un Grado Superior de Estética y el pequeño está en Bachillerato.

PRODUCTO

Todo del país: ternera de Navarra, vaca del norte de Burgos y Santander, cordero de Palencia y potro (criado por su primo, Aizpeolea) de Zigoitia. Y en Navidad, cabrito y cochinillo.

SU RECOMENDACIÓN

“Prueba nuestras elaboraciones artesanas: txistorra, txorizo, salchichas, txitxikis... Y hamburguesas de ternera y de potro”.



FRUTERÍA
PESCADERÍA
CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA
POLLERÍAS Y QUESOS
OTROS
GASTROBARES
TERRAZA



Puestos de terraza:
Jueves:
09:00h. a 14:00h.
Sábado:
08:00h. a 15:00h.

Super BM:
Lunes a sábado:
09:00h. a 21:00h.

El Corte Inglés:
Lunes a sábado:
10:00h. a 22:00h.

Horario mercado minorista:

Lunes a jueves:
09:00h. - 14:00h. / 17:00h. - 20:00h.
Viernes:
09:00h. - 14:00h. / 17:00h. - 20:30h.
Sábado:
08:00h. a 15:00h.

Mercado

1 EGUREN UGARTE	945 287 625	28 BACALAO GASTEIZ	
2 CORRE 34	945 712 718	29 FRUTERÍA LOS RIOJANOS	945 267 627
3 FLORISTERÍA IOSEFI		30 POLLERÍA MAGDA	945 259 153
4 FLORISTERIA ANGELINES	945 243 823	31 CARNICERÍA MONTERO	945 263 329
5 SUKALDE ABASTOS	945 121 982	32 ACEITUNAS LAURENTINO	945 274 986
6 ARABAKO TXAKOLINA		33 CHARCUTERÍA CARLOTA	945 259 173
7 PESCADERÍA BEDARONA	945 263 062	34 CARNICERÍA ACEBO	945 259 558
8 PESCADERÍA BERMEO	945 263 331	35 JARAS	945 252 816
9 PESCADERÍA MARIANO	945 259 367	36 SALÓN PELUQUERÍA NUEVO ESTILO	
10 UAGALUR	945 267 955	T7 CHUPATE LOS DEDOS	627 544 578
12 PESCADERÍA JM ALONSO	945 251 850	T10 ANA EKO	620 530 702
13 FRUTAS GASTEIZ	945 032 255	T11 ARANTZA EKO	
14 PESCADERÍA ARRESE	945 250 794	T12 JUAN CARLOS EKO	
15 PESCADERÍA IMANOL	945 263 151	T15 CARITAS-KOOPERA	
16 QUESOS MARI	945 263 613		
17 POLLERÍA ELENA	945 254 823		
18 CARNICERÍA UNZALU	945 253 842		
19 CARNICERÍA VALLE	945 253 216		
20 QUESOS ROSA MARI	945 257 564		
21 POLLERÍA MONTSE	945 257 643		
23 CARNICERÍA CONCHI	945 261 886		
24 CARNICERÍA IZAGUIRRE	945 277 448		
25 POLLERÍA MARIAN	945 251 197		
26 DIBERICOS	945 286 993		



Horario Gastrobares:

Lunes a jueves: 08:00 a 23:00h. Viernes y sábado: 08:00 a 01:00h. Domingos: 09:30 a 15:30h.

Gastrobares

G1 MANDUCA	945 046 440
G2 TXIKI	945 122 122
G3 DE AKI	
G4 SUTOKI	945 255 889
G5 EL TERCER TIEMPO	945 046 440

