

ALMATRENDS®  
SET THE PACE

**RETAIL**  
MERCADOS URBANOS



## MERCADOS URBANOS

CIRCUITO ALMATRENDS

POR SIL ALMADA



Los mercados urbanos se han convertido en ingeniosos lugares de encuentro. Bajo el nombre de MARKET CONCEPT, han sabido recuperar su naturaleza innata del intercambio, que en cierto un lenguaje del SXII se considera un aporte a la comunidad. Un valor que genera: **conexión entre vecinos; recupera la cercanía; el producto es traído directamente de la huerta al mercado. El valor por lo orgánico, lo saludable, el producto fresco seleccionado y la posibilidad de compra a precios mas acomodados. Los precios, la experiencia por la posibilidad de presenciar cursos de cocina, o de participar en las charlas que brindan los referentes del sector, en un entorno saludable y amigable, hacen que el se descubra y amplíe el gusto, además de establecer vínculos de conexión no virtual entre los ciudadanos.**

Cuanto más saber se ofrece, más a gusto siente el consumidor. Su experiencia de compra ya no es lo que prima en su decisión, sino en conocer y saber qué producto comprar y cómo cocinarlo. Un saber que trasciende el momento de experiencia vivida.

### EL CONCEPTO DE LOS MERCADOS URBANOS:

#### 1 | Elección

Ofrecen una amplia selección de alimentos y bebidas de alta calidad. El consumidor puede explorar sus gustos y de este modo acceder a su mejor elección.

#### 2 | Accesibilidad

Dedicados a tener los mejores productos a precios competitivos. Un mercado que primero piensa en el consumidor antes que en su negocio.

#### 3 | Conocimiento

Enseñan acerca de los productos que tanto nos apasionan. Comparten sus historias acerca del origen de los productos y de las personas que integran la cadena de valor.



AlmaTrends recorriendo el Eataly de Porta Garibaldi, Milano. Las sedes de Eataly se han expandido por todo el mundo: Nueva York, Chicago, Roma, Tokio, Milano.

### Algunos de los mercados urbanos referentes en distintas ciudades, visitados por AlmaTrends:

#### EATALY:

Es el mayor mercado italiano en el mundo, que comprende una variedad de restaurantes, alimentos y bebidas, panadería, artículos al por menor, y una escuela de cocina. Fue fundada por Oscar Farinetti, un empresario italiano, que decidió expandirse y creó su primera sede en 2007 en Turín, Estados Unidos.

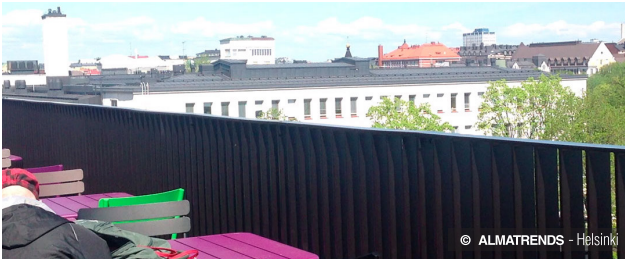
El New York Times lo ha descrito como un “megastore” que “combina elementos del mercado europeo, un supermercado con diversos estilos de comida, un patio de comidas de alta calidad y un moderno centro de aprendizaje”.

#### PLAZA DEL MERCADO: KAUPPATORI. Helsinki.

Situado en el puerto cercano al Parque Esplanade en Helsinki. La plaza es el mercado más internacional y famosos de Helsinki. Los artículos tradicionales entre frutas, verduras, artesanías y recuerdos son los principales protagonistas de un mercado al aire libre. Cuenta con una carpa climatizada, donde se ubica una cafetería en la cual se puede disfrutar cómodamente de un café caliente humeante, en pleno invierno.

También, se celebra el Festival de Calle: Street Helsinki EATS, a cargo de Tori Quarters central de Helsinki. El cual se lleva a cabo con foodtrucks, camiones de comida. Evento en el cual participan más de 30 empresarios. - Incluso los vendedores de comida más establecidos se han encontrado con platos de elaboración y conceptos no conocidos.

Tras sus primeros tres años de existencia, Street Helsinki EATS ha sido una plataforma de pruebas para muchos empresarios de alimentos. “EATS ha generado muchas asociaciones a largo plazo para nosotros, lo que nos hace felices. El evento es también una buena ocasión para poner a prueba las posibilidades de los espacios urbanos – comenta Anna Pakarinen, Productora Ejecutiva en Tori Quarters. Y añade que los empresarios de alimentos ponen a prueba un prototipo de sus propios productos a modo de testeo. También estamos emocionados de ver algunos restaurantes hacer sus primeras apariciones del lado de la calle” - explica Pakarinen. Este año se celebrará el 274º (ducentésimo septuagésimo cuarto) evento tradicional de la pesca del arenque (1). El evento más antiguo de Helsinki, que se celebra desde 1743, tiene como protagonistas a los pescadores, quienes trabajan varios días en la selección de peces arenque, en el mar Báltico, para traer su principal selección al mercado.



© ALMATRENDS - Helsinki



© ALMATRENDS - Gansevoort Market



© ALMATRENDS - Borough Market



© ALMATRENDS - Borough Market

### GANSEVOORT MARKET:

El Mercado, que abrió sus puertas a fines del 2015 a 100 metros de la High Line, está destinado a convertirse en el hogar de una nueva interacción del Distrito de carne Pastis - restaurante que se cerró en 2014.

El Mercado Gansevoort personifica la vieja Nueva York, en referencia al histórico Mercado Gansevoort creado en el año 1884. Hoy proporciona una amplia variedad de alimentos producidos localmente.

La arquitectura de inspiración industrial reúne la historia del mercado, mientras que la creación de un espacio común para comer lo muestra como un lugar para entretenerse y relajarse.

### BOROUGH MARKET

El mercado de alimentos al por mayor y menor en Southwark, Londres: es uno de los más grandes y antiguos mercados de alimentos. Un sitio con historia y tradición desde 1756. Aunque existen indicios de que su fecha de origen sería por el siglo XI, ya que este distrito siempre ha sido una zona del mercado de alimentos debido a su proximidad al Puente de Londres.

Es un auténtico bullicio colmado de puestos de comida internacional de todo tipo, además de ofrecer ingredientes y productos exóticos.

### BUENOS AIRES MARKET: Palermo, Buenos Aires.

La feria de productos orgánicos y alimentos saludables, con acceso gratuito, se lleva a cabo durante un fin de semana por mes. La primera edición se realizó en el año 2012 en San Telmo. Luego se mudó a los bosques de Palermo y Caballito. Con una estética moderna, al estilo de los principales mercados de ciudades como Nueva York y Londres, convoca a más de 20.000 personas por edición.

Dispone de una amplia oferta de puestos de comida: orgánica, gourmet, infusiones, y pastas. Además, se realizan clases de cocina gratuitas dictadas por expertos en alimentación natural para adultos y para niños, clases de yoga, música y espectáculos artísticos callejeros.

El interés por la promoción y el consumo de alimentos saludables representa en la actualidad un fenómeno creciente en las principales capitales del mundo. Buenos Aires Market tiene el auspicio del Ente de Turismo porteño, que busca promocionar la gastronomía como producto turístico y cultural.



[WWW.ALMATRENDS.NET](http://WWW.ALMATRENDS.NET)  
[NEWS@ALMATRENDS.NET](mailto:NEWS@ALMATRENDS.NET)  
+54 11 4777 4342  
@ALMATRENDS