

Mercado Municipal:



Alimentação de qualidade e cultura

O Mercado Municipal de São Paulo, com mais de 70 anos, o popular Mercadão, foi recentemente reformado, num projeto que procurou aliar sua tradição a conceitos modernos.

O Mercado Municipal serviu como principal local de abastecimento para a cidade até 1960, quando surgiu o CEASA. Desde então é um centro comercial, que hoje faz parte do projeto de revitalização do centro da cidade.

Sua bela arquitetura foi projetada pelo arquiteto Ramos de Azevedo e em seus 12.600 m² combina os estilos neoclássico e barroco. É reconhecido como patrimônio histórico e será tombado pelo CONDEPHAAT (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico). Na reforma seus pilares, arcos e molduras receberam pintura original e uma nova iluminação se encarregou de mostrar todos os detalhes da estrutura.

Em seus 316 boxes, são vendidas mercadorias variadas, nacionais ou importadas: frutas frescas ou secas, queijos diversos, azeitonas de todos os tipos, azeites, peixes marinhos e de rio, aves, carnes, essências e temperos.

Os visitantes paulistanos, além de muitos turistas nacionais e estrangeiros, podem ainda sabo-

rear uma refeição no novo mezanino de 2.000 m², em boxes que oferecem de saladas e sucos naturais, cozinha regional brasileira e comidas árabe, japonesa, portuguesa, espanhola e italiana. Mas os pratos mais famosos são os tradicionais sanduíche de mortadela e pastel de bacalhau, disputados pelos frequentadores.

Para quem vai ao Mercadão atrás não só de seus produtos e de sua comida, mas também de cultura e arte, não há como não gostar dos grandes vitrais temáticos que enfeitam as laterais do prédio, feitos pelo artista russo Conrado Sorgenitch Filho e restaurados recentemente. O Salão de Eventos, que antigamente funcionava como Salão de Leilões para os produtos comercializados, também é outro espaço que merece ser visitado, para conhecer seus painéis de azulejos belgas e alemães.

O processo de recuperação do Mercado Municipal procurou seguir três propósitos fundamentais: restaurar a estrutura, melhorar a qualidade dos ambientes e mu-

dar o uso do espaço, aumentando o padrão de qualidade e ampliando a oferta de produtos.

O Salão de Eventos, por exemplo, que tem o objetivo de ligar o produtor ao consumidor final, deverá abrir espaço para que cidades do interior, e mesmo de outros estados ou outros países, mostrem aspectos de sua cultura, através de música, artesanato, ou feiras relacionadas às épocas de colheita, segundo Leonardo Chiapetta, vencedor da licitação pública para utilização do salão.

A reforma prevê ainda um restaurante especializado em massas, uma bacalhoaria, aproveitando que lá é local onde mais se vende bacalhau por m² no mundo, uma choperia e um café concerto.

Outra proposta é que o Mercado Municipal funcione 24 horas, para servir a um público ainda maior. Confira!

Mercado Municipal: Avenida da Canteira, s/n - Centro

Ruy Paulo D'Elia Nunes