

O CORAÇÃO DO PORTO VOLTOU A ABRIR PORTAS

Com um investimento total de 50 milhões de euros, e após uma exigente e prolongada obra de restauro e modernização, de modo a acolher comerciantes, clientes e visitantes, o Mercado do Bolhão, no coração da cidade do Porto, reabriu portas. Um mercado que, dizem os locais, se apresenta com a “sua alma de sempre”, mas igualmente com algumas novidades, sendo que o mercado de frescos continua a ser o principal protagonista deste emblemático edifício da cidade portuense.

RETALHO

TEXTO Bruno Farias
FOTOS Câmara do Porto / D.R.



emorou, mas reabriu. Ao fim de quatro anos de obras, a cidade Invicta viu um dos seus principais ativos reabrir portas, com mais de 70 comerciantes com produtos diversos, que vão desde o peixe, aos legumes e frutas, mas também passando pelo artesanato ou cafetaria, mencionando apenas alguns exemplos da diversa oferta que se pode encontrar neste ícone do comércio tradicional nacional e que assinala mais de 100 anos de história, cruzando a sua existência com a história da própria cidade, desde o século XIX. Mantendo a sua chama e autenticidade, ali voltou a ser possível encontrar os melhores produtos da época espalhados pelas 38 lojas que abraçam a face exterior do edifício e cuja reabertura está a ser feita de forma progressiva. Mesma lógica aplicada aos 10 restaurantes que encontram no primeiro piso deste edifício a sua morada e que, combinados, darão outra vida ao Bolhão.

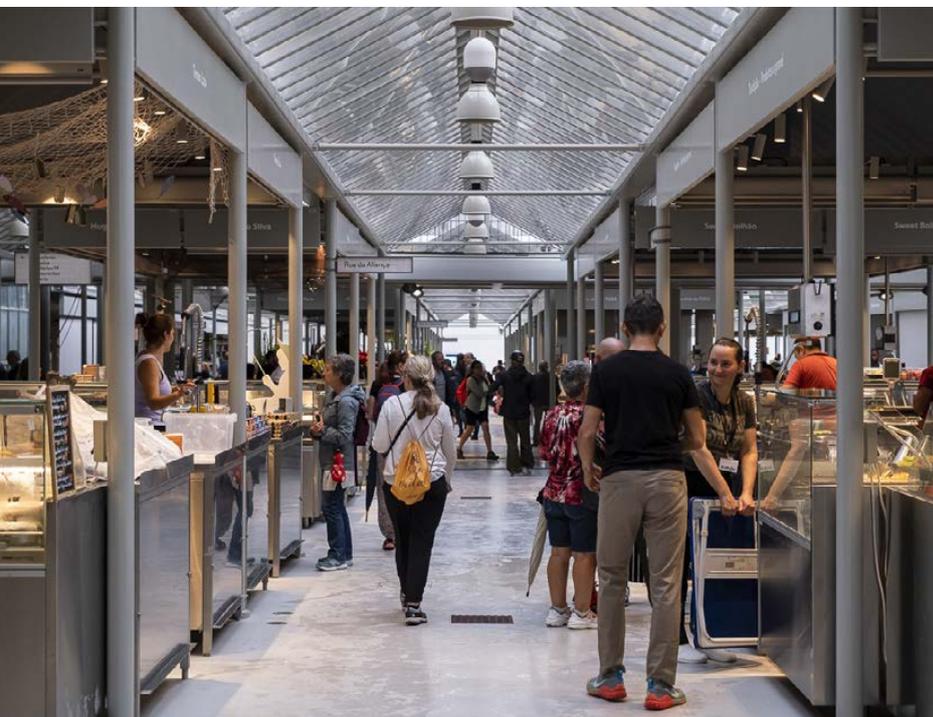




Uma outra vida que passa também pela associação natural de algumas marcas portuguesas de referência, que não perderam a oportunidade de estar presentes “neste marco da cidade do Porto”. É o caso das empresas Balanças Marques e Jordão, empresa especializada na conceção e produção de equipamentos de refrigeração personalizados, cuja venda e instalação esteve a cargo do seu parceiro Fribarco. “Poder estar presente num edifício com esta centralidade e relevância é um orgulho, mas também uma grande responsabilidade. A notoriedade do local e a qualidade do projeto de reabilitação oferecem uma excelente visibilidade para a marca Jordão. Pelo facto de a obra ter sido realizada durante a pandemia, acarretou atrasos naturais na sua conclusão, o que fez aumentar ainda mais a expectativa e o interesse na obra, que em circunstâncias normais já seriam bastante elevados”, introduz João Almeida, diretor comercial da Jordão.



Expectativa que levou a que, no primeiro mês de abertura de portas, já o Mercado do Bolhão tivesse registado a passagem de mais de 600 mil pessoas, numa clara demonstração da sua relevância e interesse. E que quase permitiu esquecer o longo processo de intervenção que viria a redundar no “devolver” desta infraestrutura histórica à cidade. “Foi uma obra muito desafiante, quer pela quantidade de equipamentos, quer



pela diversidade de soluções desenvolvidas, para responder da melhor forma ao concurso, que pedia expositores para diversas funções (atendimento e autosserviço, consumo no local e take-out), bem como para diversas categorias alimentares (carne, charcutaria, cafetaria, padaria, entre outras). Havia igualmente que responder positivamente a um projeto de arquitetura inovador e exigente, rico em pormenores, para o qual a experiência e o saber fazer da Jordão, adquiridos ao longo dos seus 40 anos de história, foram decisivos. Após o concurso, pusemos a ‘máquina’ em marcha. Foram produzidos mais de 180 expositores, entre março e abril deste ano, com todas as validações, acertos e imprevistos que se imaginam, ou talvez não, numa obra com esta dimensão. Como, por exemplo, o aparentemente simples ajuste na altura dos expositores para compensar o significativo pendente do pavimento do Bolhão”, reforça o responsável.

E o resultado está à vista de todos, com o projeto do “novo” Bolhão a conciliar tradição e modernidade, com todas as valências e funcionalidades de um mercado contemporâneo da autoria do Atelier de Arquitetura Nuno Valentim, onde se incluem e destacam, entre outros aspetos, uma nova cave logística e túnel para melhor gestão dos processos de cargas e descargas, uma ligação direta à estação do metro (Praça do Metro), que permite aos utilizadores desembarcar diretamente na estação do Bolhão e entrar no piso do mercado de frescos, um espaço dedicado para acolher showcookings e eventos gastronómicos, assim como a autonomia da restauração e do mercado dos frescos, sem esquecer as tão importantes áreas técnicas

“**PODER ESTAR PRESENTE NUM EDIFÍCIO COM ESTA CENTRALIDADE E RELEVÂNCIA É UM ORGULHO, MAS TAMBÉM UMA GRANDE RESPONSABILIDADE. A NOTORIEDADE DO LOCAL E A QUALIDADE DO PROJETO DE REABILITAÇÃO OFERECEM UMA EXCELENTE VISIBILIDADE PARA A MARCA JORDÃO. PELO FACTO DE A OBRA SIDO REALIZADA DURANTE A PANDEMIA, ACARRETOU ATRASOS NATURAIS NA SUA CONCLUSÃO, O QUE FEZ AUMENTAR, AINDA MAIS, A EXPECTATIVA E O INTERESSE NA OBRA, QUE EM CIRCUNSTÂNCIAS NORMAIS JÁ SERIAM BASTANTE ELEVADOS**”

e os equipamentos especializados, como câmaras frigoríficas de armazenamento comum, uma máquina de produção de gelo - essencial para as bancas de peixe -, uma sala de resíduos com todo o equipamento de tratamento, separação e compactação de lixo, incluindo câmara para resíduos. Já os equipamentos instalados pela Jordão são, principalmente, *“expositores refrigerados para alimentos frescos e bebidas e expositores neutros para produtos secos, em versões especializadas e com performance específica para cada categoria de produtos em exposição. Foram ainda fornecidas bancadas refrigeradas para armazenagem da gama NEXT da Jordão, cujo versão HE-3P recebeu recentemente o selo de Líder em Eficiência Energética pelo portal europeu Topten.eu - portal de pesquisa online para equipamento profissional, que apresenta os melhores modelos dos principais fabricantes europeus. Os critérios-chave de seleção do Topten são a eficiência energética e o consumo”*, reforça o responsável.

E se o frio é da Jordão, os equipamentos de pesagem são da Balanças Marques, que concebeu um modelo especial, especificamente para o Mercado do Bolhão, a partir da sua principal balança comercial, a BM5, de modo a enquadrar-se no espírito da reabilitação que procurou preservar a tradição e a história deste mercado. Que se apresenta, assim, como uma verdadeira montra do Porto, e dos produtos portugueses, disponibilizados em expositores concebidos e produzidos em Portugal. Tecnologia e inovação nacionais ao serviço dos comerciantes e dos clientes, com a Jordão a acompanhar com interesse a reabilitação dos mercados tradicionais, que ganharam uma nova relevância, pela sua



centralidade e conveniência, associadas às mudanças nos hábitos de consumo, assim como novas valências ligadas à restauração, onde, naturalmente, o turismo tem tido uma importante palavra a dizer. *“Estes espaços oferecem uma experiência única aos consumidores, razão pela qual a sua recuperação é, efetivamente, uma nova oportunidade. E tendo a Jordão uma oferta muito abrangente e completa, que toca todos os sectores e categorias alimentares, tem a capacidade de fornecer um projeto na sua totalidade. E isto é muito relevante, porque simplifica muito o processo de fornecimento de um novo mercado ou de outras obras que exijam múltiplas soluções de exposição e conservação”*, conclui João Almeida.

Recorde-se que já no projeto de reabilitação do Mercado Municipal de Braga, e num processo semelhante ao do Mercado do Bolhão, a Jordão instalou o seu primeiro cacifo automático de Click&Collect, cuja particularidade passava por disponibilizar temperatura controlada para guardar e recolher encomendas de produtos frescos.

A obra de renovação do Mercado do Bolhão aliou a recuperação física do edifício, a atualização do mercado de frescos e a restituição da relação deste equipamento com a cidade, preservando os seus históricos comerciantes. Investiu ainda no aumento da transparência, na acessibilidade, no conforto e na sua funcionalidade. O coração do Porto voltou a abrir portas.

