



Los mercados de abastos, han constituido durante años, los espacios de intercambio comercial en nuestras ciudades. Han sido conocidos como las plazas de los pueblos, barrios y ciudades. Eran los sitios de reunión, donde acudían los pequeños productores, para vender sus productos alimenticios frescos, estableciendo un vínculo directo entre estos y los consumidores finales. Con el tiempo esta situación derivó en la generación de pequeños distribuidores, comerciantes minoristas que mantenían la relación con el productor y su cliente.

Pero con el paso de los años, surge un nuevo concepto de mercado, en el que comprar

comida biológica, aceite, vino, queso, cervezas de todo tipo, exóticas delicias vegetarianas, pan bien horneado, artesanía y hasta libros. Puestos perfectamente combinados con accesos y pasillos que facilitan el tránsito y agilizan las compras.

Estas nuevas joyas arquitectónicas, edificios con grandes pasados, presentan sus instalaciones vistas, elementos fabriles, llamativas ilustraciones de gran formato, mobiliario a medida y estudiada iluminación, buscan realzar el protagonismo del producto, con el mayor orden y extrema limpieza.

En definitiva se trata de una forma diferente de hacer mercado, relajada y cómoda,

y además degustar productos preparados por un chef. Un espacio para todos los gustos, para los amantes de las carnes donde probar una gran selección de carnes y aves, para los amantes del verde con una selección más completa de las huertas de su ciudad, y gran variedad de productos del mar.

El acero inoxidable ha jugado un papel fundamental en la producción y preparación de alimentos y bebidas desde hace más de 70 años. Es químicamente inerte y por lo tanto estable, por lo que sus elementos de aleación no reaccionan con los alimentos, ni se transfieren de un modo significativo, como ocurre con otros materiales.

En 2013 el Consejo Europeo publicó una nueva guía de metales y aleaciones como materiales en contacto con alimentos, con límites en la transferencia de metal y nuevos ensayos para simular la utilización en la preparación de alimentos, y el *“Team Stainless, agrupación de asociaciones del acero inoxidable y sus elementos de aleación, encargó al reconocido KTH Royal Institute*

*of Technology en Suecia un ensayo sobre siete diferentes tipos de acero inoxidable”.*

[www.cedinox.es/Publicaciones/documentos\\_on\\_line/Safe-Food-Preparation-Using-Stainless-Steel](http://www.cedinox.es/Publicaciones/documentos_on_line/Safe-Food-Preparation-Using-Stainless-Steel)

La industria alimentaria es un sector clave donde confluyen requisitos y exigencias que someten a los materiales a condiciones extremas. De todas las características que identifican al acero inoxidable, su carácter higiénico es la más significativa, por varios motivos:

1. Superficie compacta con ausencia de porosidad.
2. Elevada resistencia a los golpes y a las sollicitaciones mecánicas.
3. Elevada resistencia a las variaciones bruscas de temperatura.
4. Ausencia de revestimientos protectores, frágiles y deteriorables.
5. Elevada resistencia a la corrosión.
6. Óptima limpieza de la superficie con facilidad para la eliminación de contaminantes de tipo bacteriano y una baja retentividad de los mismos.



# De mercado a espacio culinario



**MATERIAL :**

Acero inoxidable  
fabricado por [Acerinox Europa](http://Acerinox Europa)  
y suministrado por [Inoxcenter](http://Inoxcenter)

**FUENTE / SOURCE :**

[www.cedinox.es](http://www.cedinox.es)

## From Market to Culinary Space

*From food markets in town squares to meeting points nowadays.*

*At the beginning, these were places where small farmers sold or interchanged their products. Over time small dealers appeared. Those were retailers who maintained the relationship among the producers and final users.*

*As time goes by a new modern concept enters the scene, places where it is possible to not only buy but also taste and try products prepared by a chef. Stainless steel has played an essential role in the production and preparation of food and beverage since the 70's. It is chemically inert therefore stable as its alloying elements do not react with food and do not transfer in a significant way, as is the case with other materials.*

*The food industry is a key sector where demanding requirements subject materials to extreme conditions. The hygienic property of stainless steel stands out due to:*

1. *Lack of porosity*
2. *High mechanical load*
3. *Resistance to temperature fluctuation*
4. *No need of coatings*
5. *Corrosion resistance*
6. *Cleanability*

