

casi studio

mercati traianei_roma - les halles_parigi - la
bouqueria_barcellona - santa caterina_barcellona -
porta palazzo_torino - place du commerce_
st. nazaire



mercati traianei
roma

I Mercati di Traiano costituiscono un esteso complesso di edifici di epoca romana nella città di Roma, sulle pendici del colle Quirinale. Il complesso, che in origine si estendeva anche oltre i limiti dell'attuale area archeologica, era destinato principalmente a sede delle attività amministrative collegate ai Fori Imperiali, ed a attività commerciali.

Il complesso sorse contemporaneamente al Foro di Traiano, agli inizi del II secolo, per occupare e sostenere il taglio delle pendici del colle Quirinale, ed è separato dal Foro per mezzo di una strada basolata. Riprende la forma semicircolare dell'esedra del Foro traiano e si articola su ben sei livelli.

Le date dei bolli laterizi sembrano indicare che la costruzione risalga in massima parte al regno di Traiano. Forse è da attribuire al suo architetto Apollodoro di Damasco. I "Mercati di Traiano" costituiscono un articolato complesso architettonico che, utilizzando la duttile tecnica costruttiva del laterizio (cementizio rivestito da un paramento in mattoni), sfrutta tutti gli spazi disponibili, ricavati dal taglio delle pendici della collina, inserendo ambienti di varia forma ai differenti livelli del monumento. La struttura in laterizio è composta da un corpo centale a forma di esedra semicircolare, con tabernae in basso e un portico a archetti in alto, dotato di un corridoio anulare che serve da disimpegno ad altre botteghe retrostanti. Ai lati si trovano due "piccole esedre" chiuse, ovvero due ambienti a facciata piana con finestre e coperti da semicupole.

La tecnica laterizia è notevolmente curata anche in senso decorativo, in particolare sulla facciata del "Grande emiciclo". -Le botteghe avevano una struttura "modulare", con ambienti voltati dotati di una porta e di un'eventuale finestrina per il ballatoio interno. Altre botteghe si trovavano sul retro, sulla medievale via Biberatica. Sul lato posteriore il complesso si eleva di ben quattro piani, con una grande sala nell'angolo occidentale, composta da due piani e coperta da volte a crociera su mensole. Si affacciano su di essa altre botteghe,

dotate di un'apertura anche al secondo piano, affacciata su un ballatoio nella sala.

Numerosi sono i collegamenti interni tra i vari livelli (scale, cordone, ecc.), dando una sistemazione particolarmente organica e coordinata a un complesso sorto in condizioni di suolo così complesse. In tutto il complesso gli ambienti erano prevalentemente coperti da volte in muratura, dalle forme più semplici delle volte a botte, alle semicupole che coprono gli ambienti di maggiori dimensioni, al complesso sistema di copertura della "Grande aula", con sei volte a crociera.

Le pavimentazioni utilizzano ampiamente, soprattutto nelle parti scoperte, l'opus spicatum (mattoni di taglio disposti a spina di pesce), a cui spesso veniva sovrapposto un secondo strato pavimentale in mosaico monocromo nero di piccole tessere di selce: la sovrapposizione di due strati contribuiva ad assicurare l'impermeabilizzazione degli ambienti sottostanti.

La presenza di numerosi ambienti in forma di "tabernae", in particolare lungo i percorsi esterni, non è necessariamente indice di una funzione commerciale del complesso: anche le vie basolate che ne costituiscono i percorsi esterni sono infatti accessibili prevalentemente mediante scale che superano i dislivelli, e pertanto non erano percorribili dai carri necessari per il trasporto delle merci.

Il monumento doveva piuttosto costituire una sorta di "centro polifunzionale", dove si svolgevano attività pubbliche soprattutto di tipo amministrativo. La distribuzione degli ambienti, i loro collegamenti e l'articolazione dei percorsi interni dovevano dipendere dalle diverse funzioni delle stanze, come uffici o archivi, in stretto collegamento con il complesso forense. La funzione commerciale era stata messa in correlazione con le preoccupazioni di Traiano circa la precaria situazione annonaria della città, e il complesso era visto come punto finale di un gigantesco sistema di rifornimento che aveva tra le tappe il porto di Traiano a Fiumicino.

“ le vie di accesso, strette e che superano dislivelli, formate soprattutto da scale, non erano adatte per essere percorse dai carri che avrebbero dovuto trasportare le merci ”





les halles _
parigi

Per il suo aspetto funzionale e per le sue dimensioni l'edificio, senza perdere il carattere di riparo temporaneo, che deve rappresentare la caratteristica essenziale di un mercato coperto, non manca di quella fisionomia monumentale che deve caratterizzare nel medesimo tempo, il principale centro di rifornimento della capitale.

Il contrasto tra l'effetto parete e la massa mette in evidenza una lettura interna dello spazio e una visione globale dell'insieme.

All'interno la struttura assume un'importanza assoluta: le colonne in ghisa che sostengono il lucernario centrale appaiono l'elemento fondamentale della costruzione, proprio come i pilastri in una cattedrale gotica. Ma all'esterno la visione d'insieme non è univoca per la tensione di scelte diverse: padiglioni identici separati/collegati da strade coperte.

Le halles si possono dunque leggere in due modi: come due grandi blocchi forati da ampie aperture e protetti da un tetto rumoroso continuo o come una successione di padiglioni indipendenti, riuniti da strade coperte, facenti parte di un sistema diseguale.

Il progetto si compone di 12 padiglioni, raggruppati in due corpi separati a loro volta da una grande arteria in direzione nord-sud: i fabbricati a est, formati da sei padiglioni, ricoprono un'area di 12.080 mq; i fabbricati a ovest comprendono 4 padiglioni, ossia una superficie di 12.400 mq. ciascun padiglione è destinato a un particolare tipo di derrata: a ovest la carne all'ingrosso e al dettaglio, gli ortaggi e la frutta. E est le patate, le cipolle e i funghi e la vendita al dettaglio dei latticini; i due grandi padiglioni centrali, che ricoprono un'area di 2.900 mq, sono per il pesce e la vendita all'ingrosso dei latticini, delle piante verdi e dei vari ortaggi. È sorprendente constatare il permanere degli insediamenti dei vari mercati: la carne rimane nel settore ovest, nell'area del mercato dei Prouvaires, gli ortaggi al centro, il pesce e il burro nelle due grandi halles affiancate e il mercato delle piante verdi è vicino agli Innocenti. Oltre a ragioni topografiche

(il pesce per esempio arriva da montmartre e montorgueil) bisogna vedervi una conseguenza del peso delle abitudini, che perdura al di là delle trasformazioni dello spazio disponibile.

All'interno di ciascun padiglione destinato alla vendita al dettaglio un ordito rigoroso di sei metri suddivide lo spazio di vendita. La dimensione delle botteghe, così definite, sarà in media di 2x2m e 3x3m per la macelleria.

Sentì allora in tutta la sua forza il lungo rombare dei mercati. Parigi masticava i bocconi dei suoi due milioni di abitanti. Era come un grande organo centrale che batteva furiosamente, lasciando il suo umore vitale in tutte le vene. Era un movimento incessante di mascelle colossali, un baccano d'inferno, un brusio senza fine, dove si fondevano tutti i rumori dell'approvvigionamento, degli schiocchi di frusta dei rivenditori all'ingrosso avviati ai mercati di quartiere, allo strascicare di ciabatte delle povere donne che vanno di porta in porta offrendo l'insalata dei loro cestini (...)

da Emile Zola, IL VENTRE DI PARIGI, 1873



Les Halles in cifre

1827 anno di costruzione

51.142 mq superficie di vendita

41.165 mq sup. magazzino (p. interrato)

5.750 mq sup. di vendita all'ingrosso

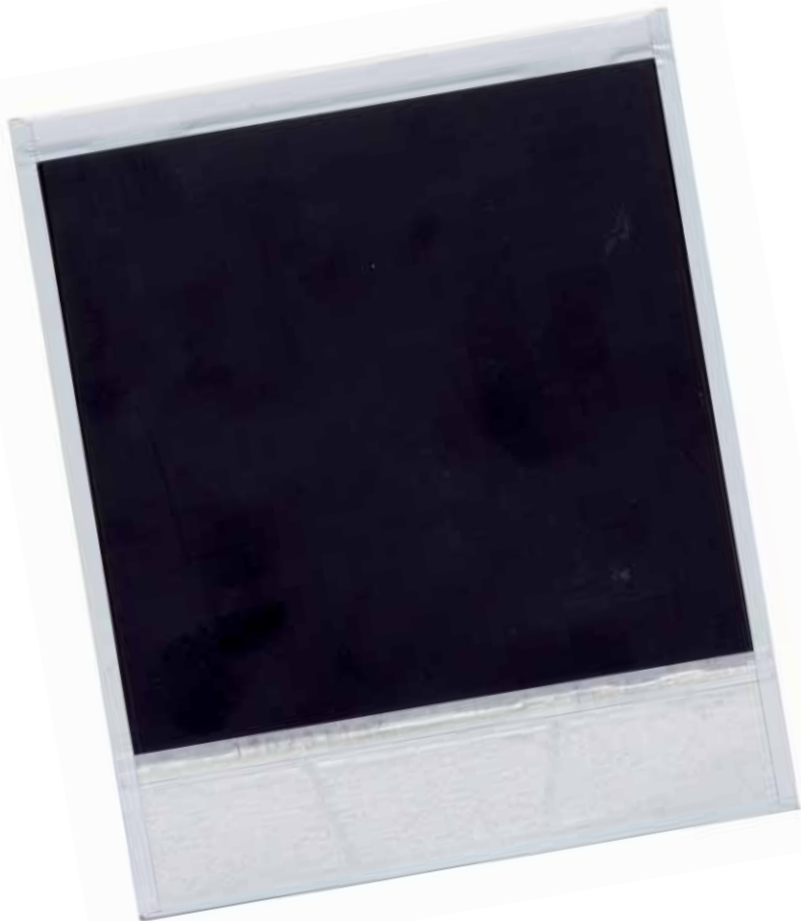
2.210 n rivenditori

23,10 mq sup. tot/ n rivendite

destinazione d'uso

ESCLUSIVA a MERCATO







una Babilonia di ferro, di una leggerezza indiana,
attraversata da terrazzi sospesi, da corridoi pensili,
da ponti volanti gettati sul vuoto. Erano degli scorci
bruschi, architetture imprevedute; lo stesso orizzonte
si presentava di continuo sotto aspetti diversi (...).

da Emile Zola, IL VENTRE DI PARIGI, 1873

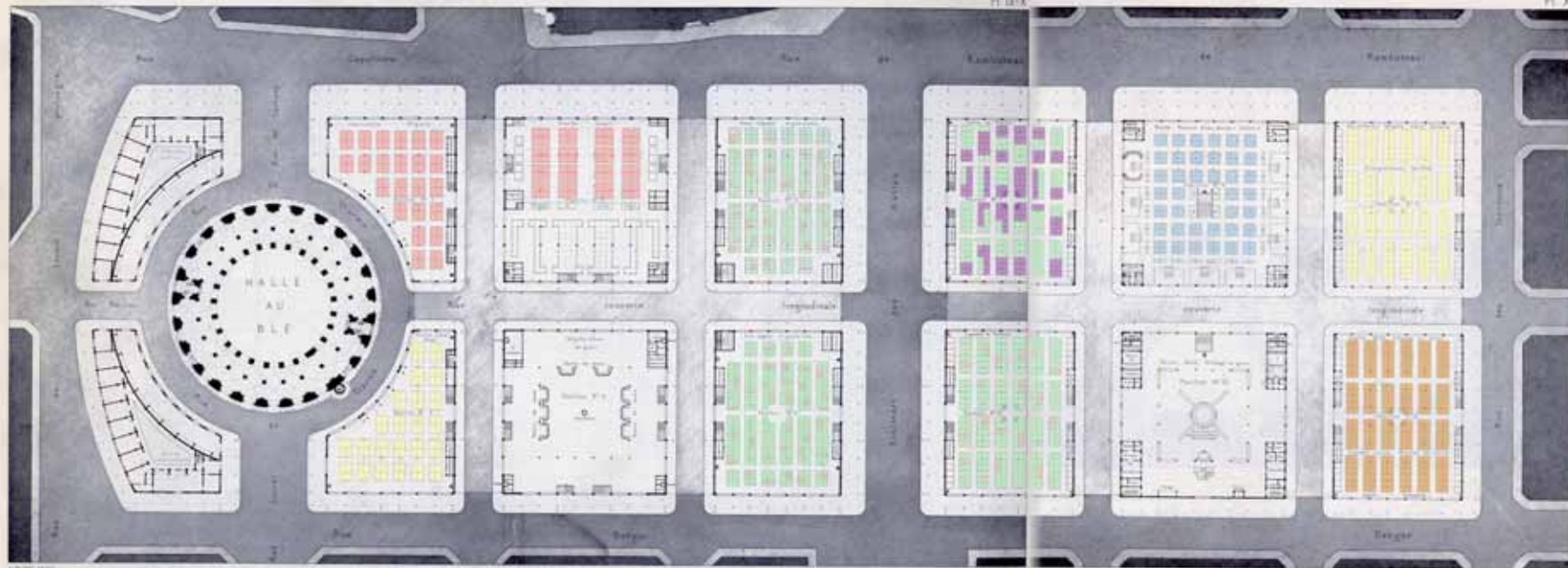
- caseificio
- pollame e uova
- bar e ristorante
- fiori
- carni
- frutta e verdura
- legumi e cereali
- pesce
- altro

HALLES CENTRALES DE PARIS

Pl. IX

HALLES CENTRALES DE PARIS

Pl. X



CORPS DE L'OUEST — PLAN DU REZ-DE-CHAUSSEE

CORPS DE L'EST — PLAN DU REZ-DE-CHAUSSEE

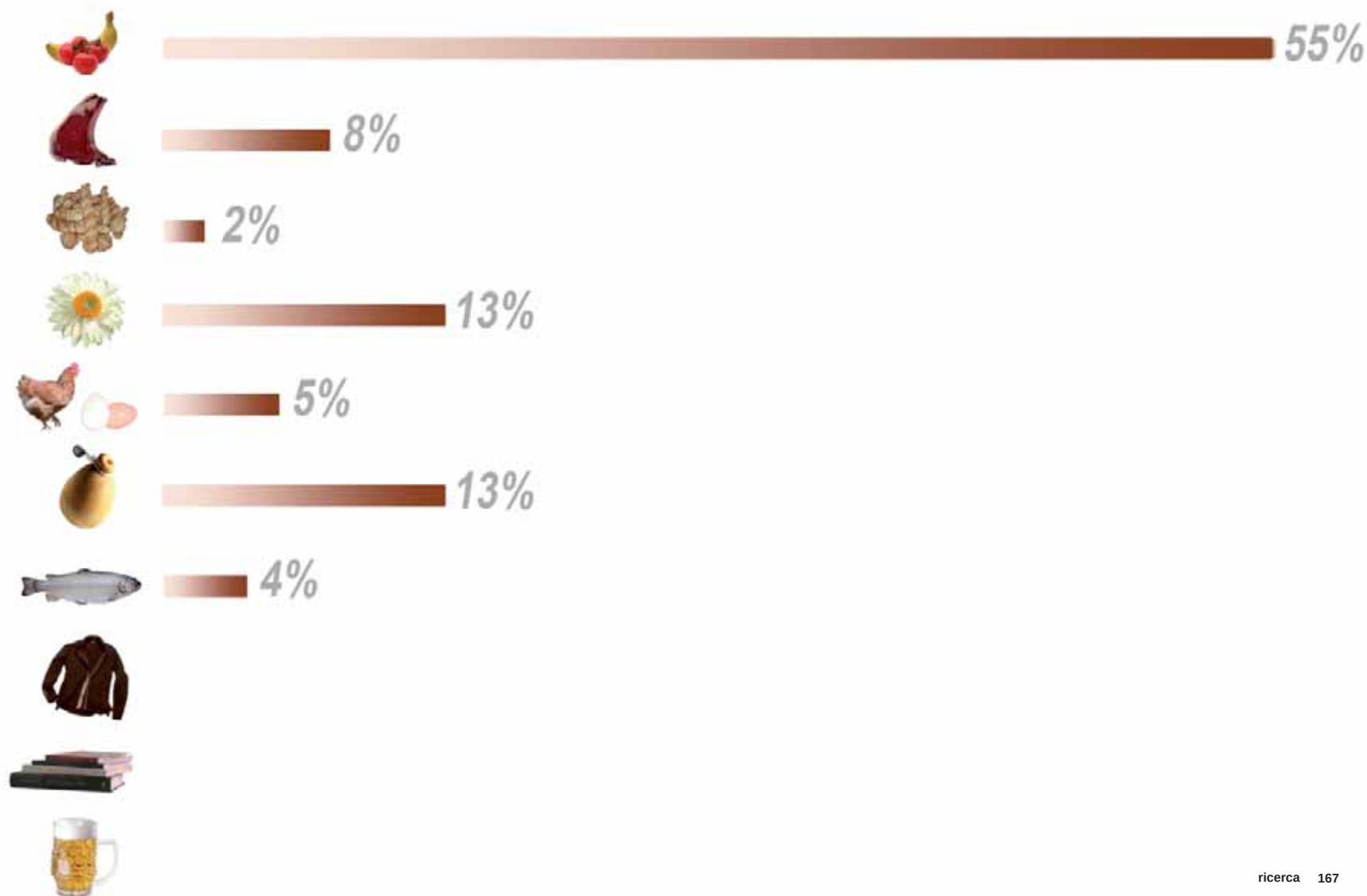
HALLES CENTRALES DE PARIS.

Le loro forme geometriche s'intersecavano l'una nell'altra e quando ogni lume fu spento all'interno e i mercati furono inondati dalla luce del giorno apparvero quadrati, uniformi, come una macchina moderna, smisurata, una enorme macchina a vapore, una caldaia che dovesse servire alla digestione di un popolo, un ventre gigantesco, di metallo, bullonato, ribadito, fatto di legno, di vetro, di ghisa, di una eleganza e di potenza da motore meccanico, azionato dal calore del combustibile e dalla furia fremente e vertiginosa delle ruote (...).

da Emile Zola, IL VENTRE DI PARIGI, 1873



VUE PERSPECTIVE A VOL D'OISEAU





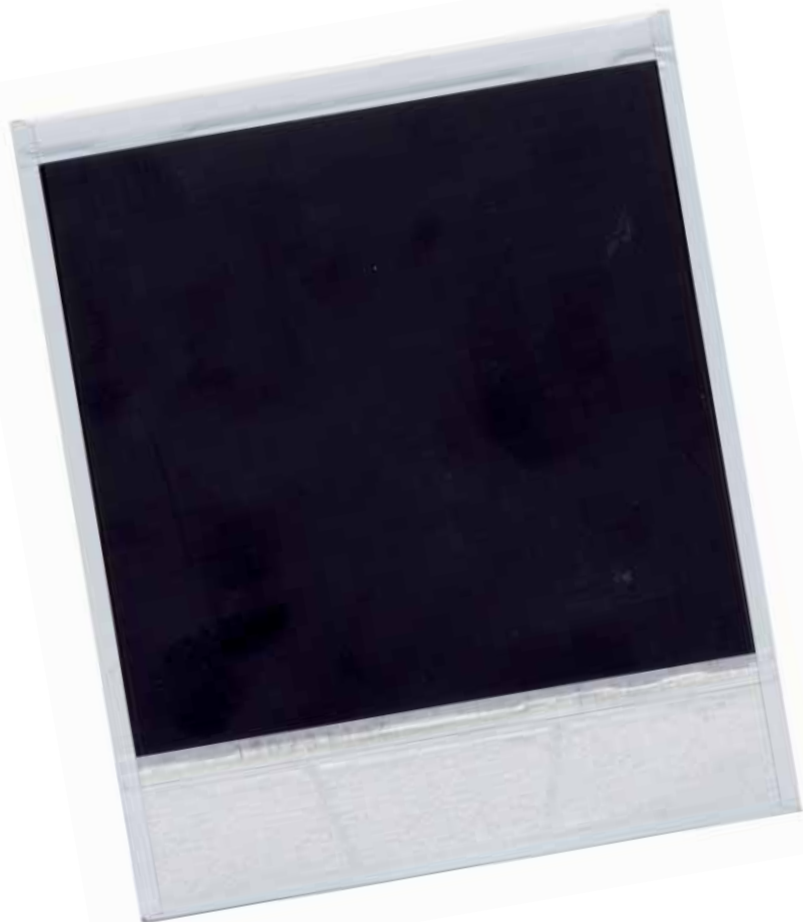
la boqueria _
barcellona

Ubicato al numero 91 della Rambla di Barcellona e chiamato anche Sant Josep, la Boqueria è un classico esempio di mercato popolare catalano dove davvero è possibile immergersi nella cultura cittadina. Anticamente, il mercato veniva allestito dai contadini, oggi è una struttura molto frequentata con un'anima in ferro e una luminosa insegna esterna. I prodotti della Boqueria sono davvero di ottima qualità e addirittura le verdure e la frutta sono disposte in modo uniforme, quasi artistico, talvolta rispettando le sfumature di colori. Entrando nel mercato si rimane stupefatti dai colori armonici e dai profumi di questo luogo. Difficilmente resisterete alla tentazione di comprare una gustosa vaschetta di frutta fresca da mangiare all'istante.

I venditori di questo mercato godono ormai di una certa notorietà, anche perchè i migliori ristoranti si approvvigionano proprio qui.

Con la sua vasta superficie di vendita, la Boqueria si presenta come un'enorme distesa di banchi che vendono ogni genere di prodotti, soprattutto alimentari, in particolare pesce, verdura e frutta che arrivano ogni giorno dai pescatori e dai produttori delle zone limitrofe. La Boqueria è anche probabilmente il mercato più antico d'Europa: i primi documenti che ne certificano l'esistenza sono addirittura del tredicesimo secolo d.C.





La Boqueria in cifre

1827 anno di costruzione

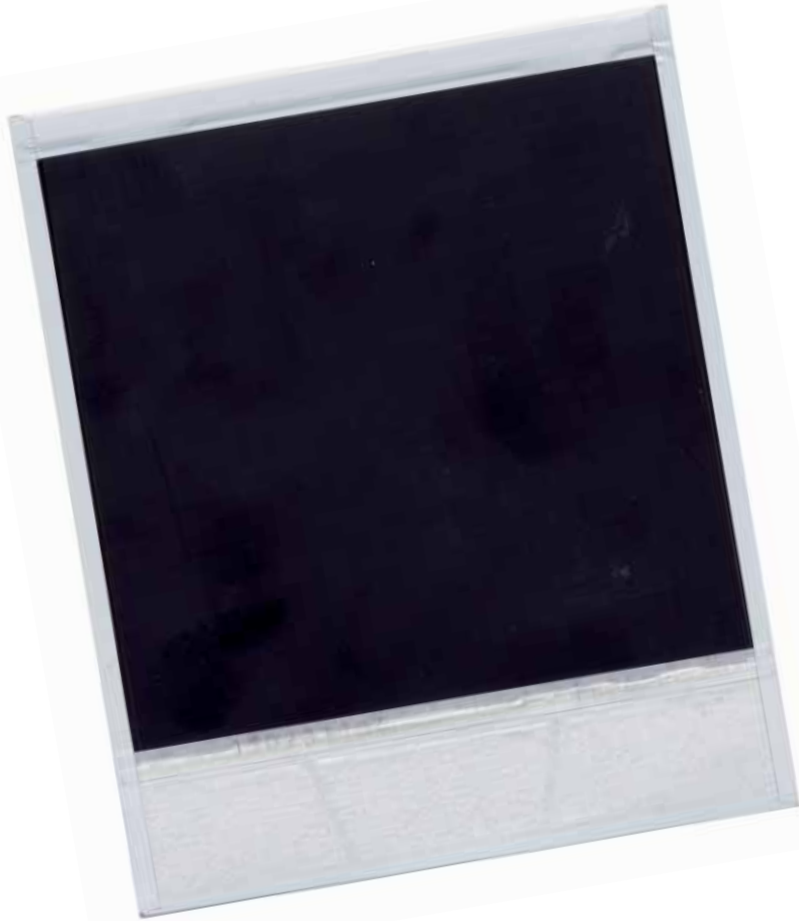
6.089 mq superficie di vendita

247 n rivenditori

24 mq sup. tot/ n rivendite

destinazione d'uso

ESCLUSIVA a MERCATO

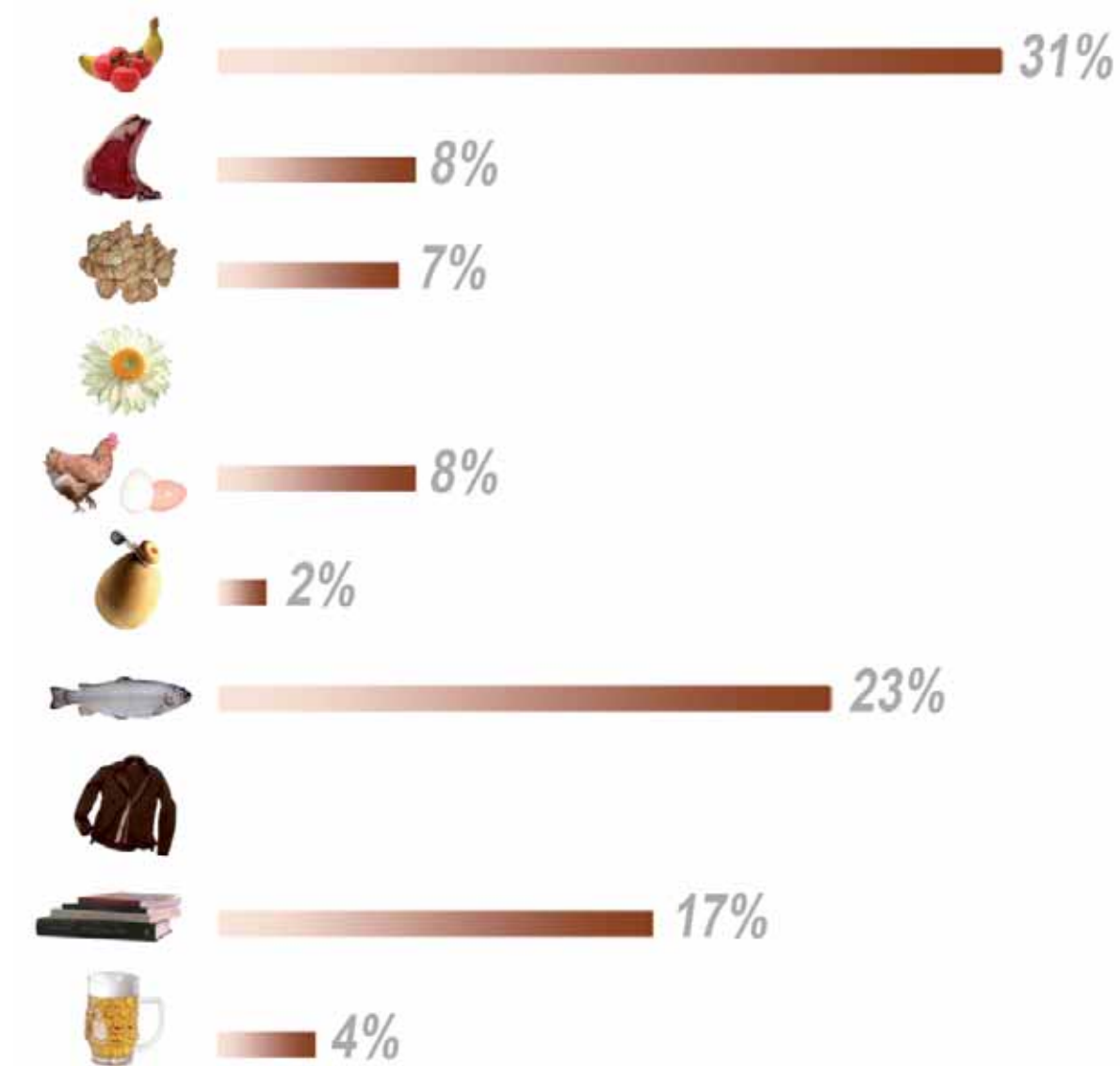




Difficile non restare incantati nel momento in cui ci si avvicina. Frutta di ogni tipo elegantemente sistemata sulle bancarelle, colori, profumi, le voci della gente, l'odore del pesce fresco, i prosciutti appesi, gli aromi che si sprigionano dai banchi culinari, dove la gente seduta su sgabelli alti mangia verdure alla griglia, pescetti e bistecche, parlando di calcio e della giornata più fredda dell'anno.

“ci inoltriamo tra i numerosi banchi, dove fanno bella mostra alimenti di ogni genere disposti con un ordine tale da sembrare quasi maniacale. Frutta, verdura, spezie e tanto altro ancora, colori e profumi che assieme si fondono, creando un'atmosfera che fa sì che il cibo venga assaporato con tutti i sensi”







santa caterina
barcellona

Situato nella città vecchia di Barcellona, quartiere della Ribera, il Mercato di Santa Caterina è un luogo simbolico dello sviluppo e della storia di tutta la città di Barcellona, storicamente caratterizzata dal commercio e socialmente attenta ai suoi quartieri, anche e soprattutto quelli meno sviluppati. Frammento isolato rispetto alle principali direttrici del tessuto urbano, l'Avenida Cambó, l'area nella quale il progetto si colloca, ritorna quindi a vivere dopo anni di isolamento e di emarginazione.

Il mercato di Santa Caterina sorge nel 1848, di fatto il primo mercato al coperto, con lo scopo di rifornire i ceti meno abbienti della città. A due passi dalla cattedrale, il mercato si presenta oggi come una struttura moderna, testimone del rinnovamento urbano dell'intera città catalana.

Oltre ad essere un vero e proprio mercato, (c'è anche un supermercato al suo interno), è possibile pranzare presso uno dei tanti chioschi (alcuni veri e propri ristoranti) presenti all'interno del mercato e parte integrante dello stesso.

Il successo del progetto di ristrutturazione del Mercato di Santa Caterina a Barcellona, opera di Enric Miralles e Benedetta Tagliabue, è stato evidente fin dal giorno della sua inaugurazione. L'intervento, iniziato come ristrutturazione del vecchio mercato, si è esteso fino a comprendere la riqualificazione a scala urbana dell'intero quartiere, proposta sollecitata dai progettisti e ben accolta dal committente, l'Ayuntamiento de Barcelona.

Il progetto, avviato nel 1997 e completato nel maggio del 2005, si mostra alla città con un linguaggio "caleidoscopico e ibrido", capace di dialogare con la storia -quella del quartiere, ma anche quella dei siti archeologici rinvenuti durante i lavori- e al tempo stesso di veicolare un'atmosfera eccentrica, variopinta, informale.

Qui si cerca di dipingere una scena urbana unica -più che rincorrere un riferimento formale o una soluzione di tendenza-, disegnata da una varietà di scelte, anche apparentemente in contraddizione, ma

facenti parte del medesimo collage, dello stesso viaggio verso l'interpretazione dell'anima della città.

Protagonista dell'opera è la copertura (5.500 mq) che avvolge l'edificio sconfinando oltre il perimetro dell'intera costruzione (3749 mq): si tratta di un manto ondulato e coloratissimo che riproduce disegni di frutta e verdura. Un elemento di grande vivacità e di richiamo per tutta la città.

La copertura, ad opera dell'artista Toni Comella, è realizzata attraverso l'assemblaggio di 300.000 esagoni di ceramica, è sostenuta da una "selva" di pilastri in acciaio che movimentano la distribuzione dell'interno.

“ tener conto del mercato come di una piazza, in catalano mercato si dice plaça ”

(Benedetta Tagliabue in "the plan" mercato di santa caterina, barcellona
di Francesca Pagliari, n 7 settembre 2004)

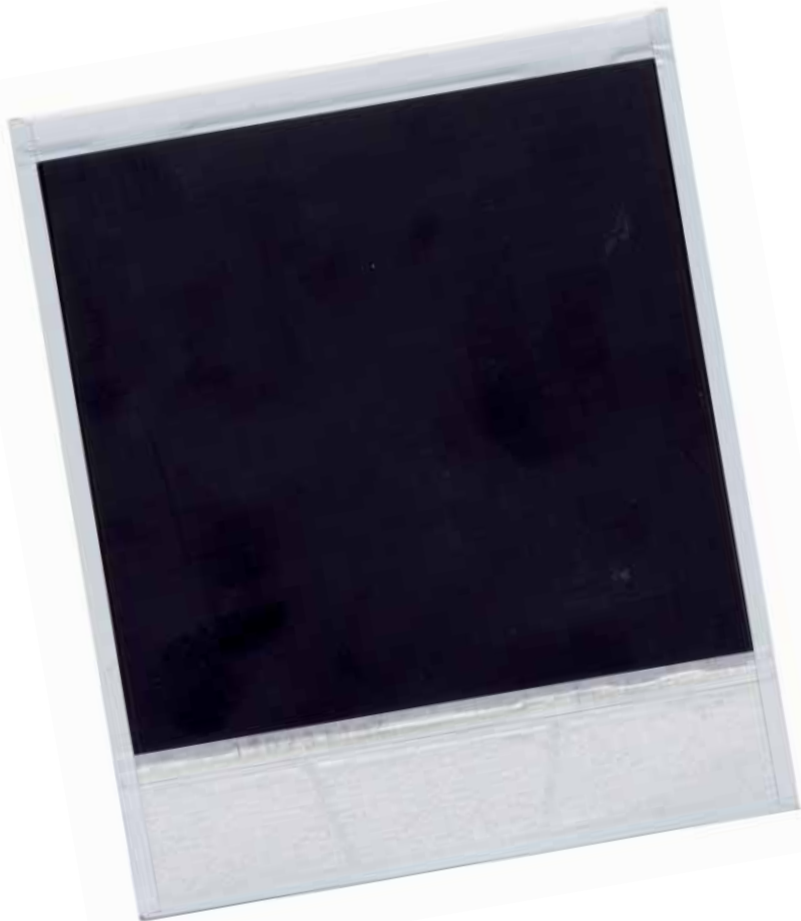




Un tripudio di colori e di luci, una festa di gente soddisfatta e sorridente, di voci e di gesti che esprimevano consenso e partecipazione.

Ottobre 2005 "Il Mercato di Santa Caterina a Barcellona" di Francesca Oddo





Santa Caterina in cifre

1998 inizio lavori di riqualificazione

3.000 mq superficie di vendita

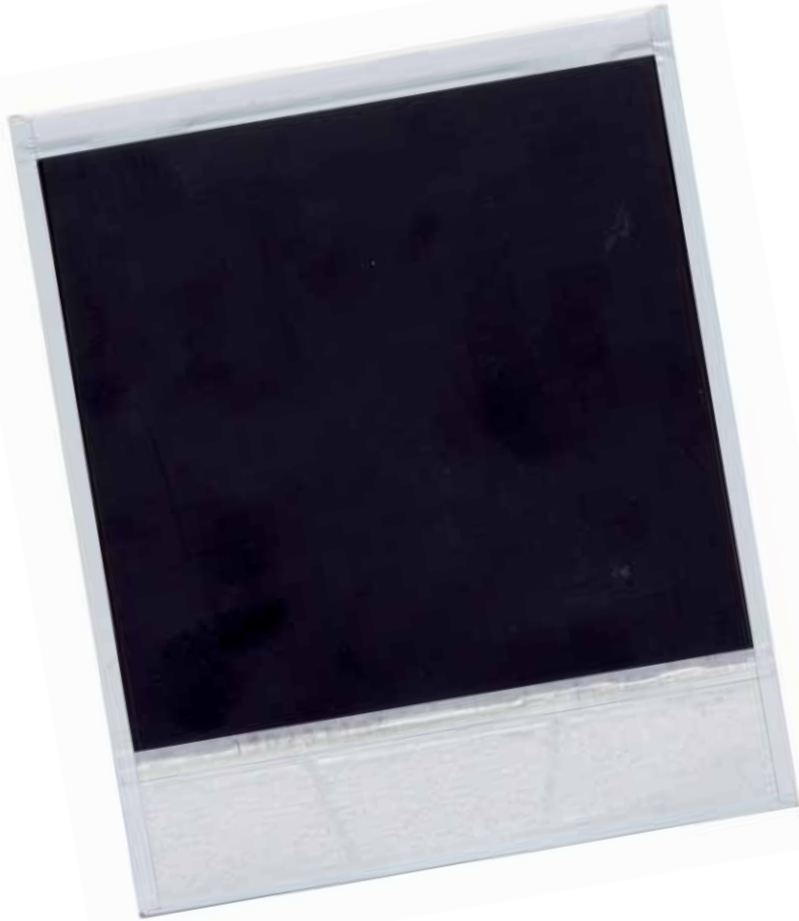
67 n rivenditori

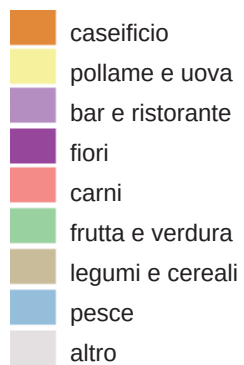
45 mq sup. tot/ n rivendite

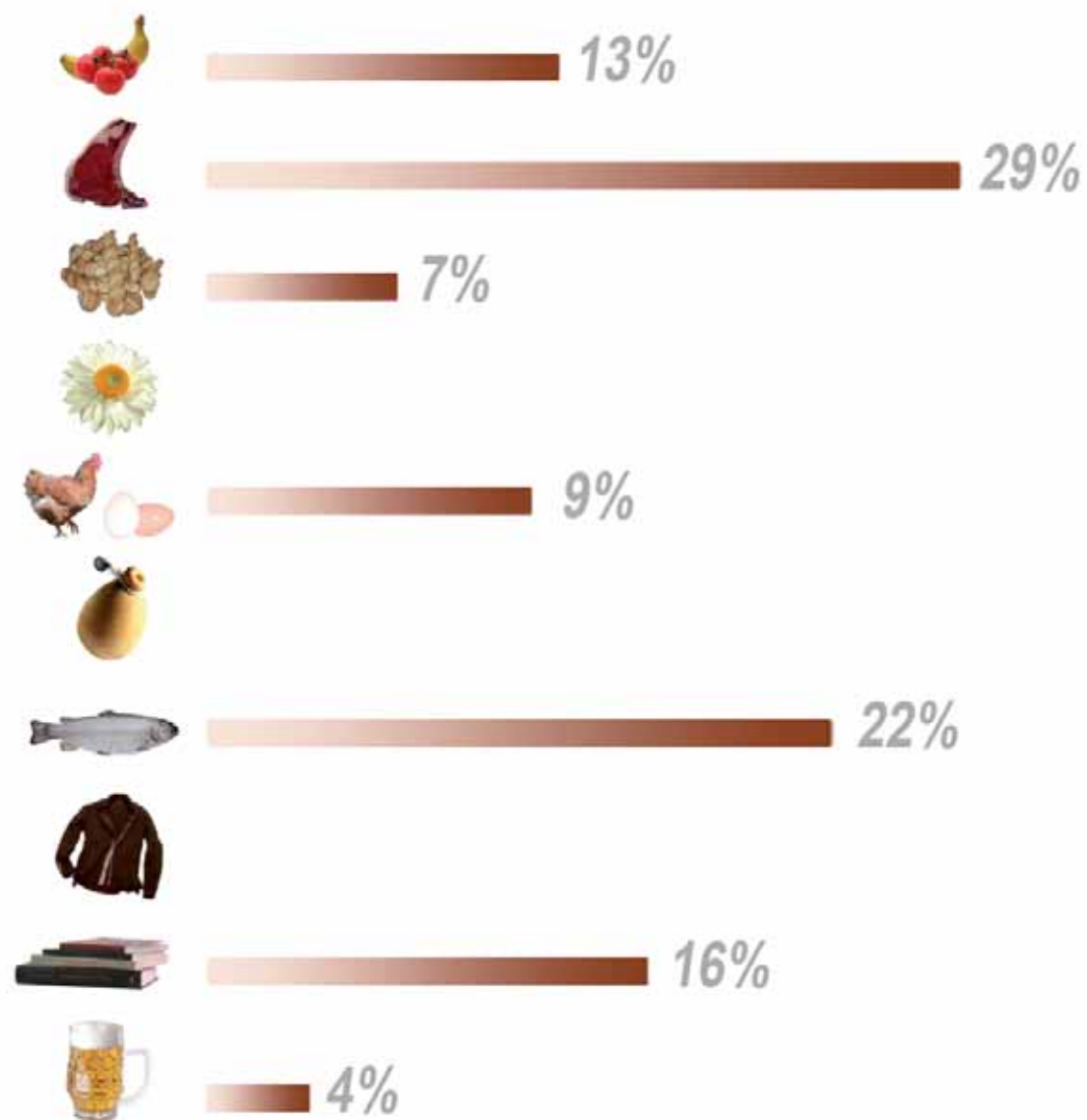
4500 mq superficie a magazzino

2 n piani su cui si sviluppa il mercato

destinazione d'uso MISTA









porta palazzo —
torino

Il quartiere di «Porta Palazzo», 8000 abitanti, è situato nel cuore del centro storico di Torino. Porta Palazzo non è un « quartiere » dal punto di vista amministrativo, ma è un'area percepita in modo unitario grazie ad un fenomeno di fondamentale importanza cittadina: il mercato di Piazza della Repubblica. Porta Palazzo è un quartiere che ruota intorno ad una delle piazze più estese della città, piazza della Repubblica, che ospita ogni giorno il più grande mercato all'aperto d'Europa.

Porta Palazzo deve il suo nome ad una delle porte della città, l'antica Postierla San Michele, che collegava i borghi suburbani con il mercato di Piazza delle Erbe, l'attuale Piazza Palazzo di Città. Nel corso dei secoli la postierla venne sostituita da una porta in muratura, e nel XVII sec. subentrò definitivamente alle Porte Palatine quale accesso principale settentrionale.

Il Re Vittorio Amedeo II, desideroso di dare di Torino l'immagine di moderna capitale settecentesca, promosse una serie di interventi sulle porte di accesso alla città, che assunsero, oltre al tradizionale ruolo difensivo, una nuova veste di rappresentanza. I lavori iniziarono nel 1699 e nel 1701 venne inaugurata la Porta Palazzo.

Questo intervento si inserì all'interno di un progetto più ampio, datato 1729 e affidato all'Architetto Filippo Juvarra.

Vari sono stati dall'800 a oggi gli sforzi per abbellire la piazza e Via Porta Palatina.

I mercati di Porta Palazzo si stabilirono definitivamente il 29 agosto 1835, a seguito di un "Manifesto Vicariale" che proibì, a causa dell'inferire del colera, la vendita sulle piazze Palazzo di città (piazza delle Erbe) e Corpus Domini.

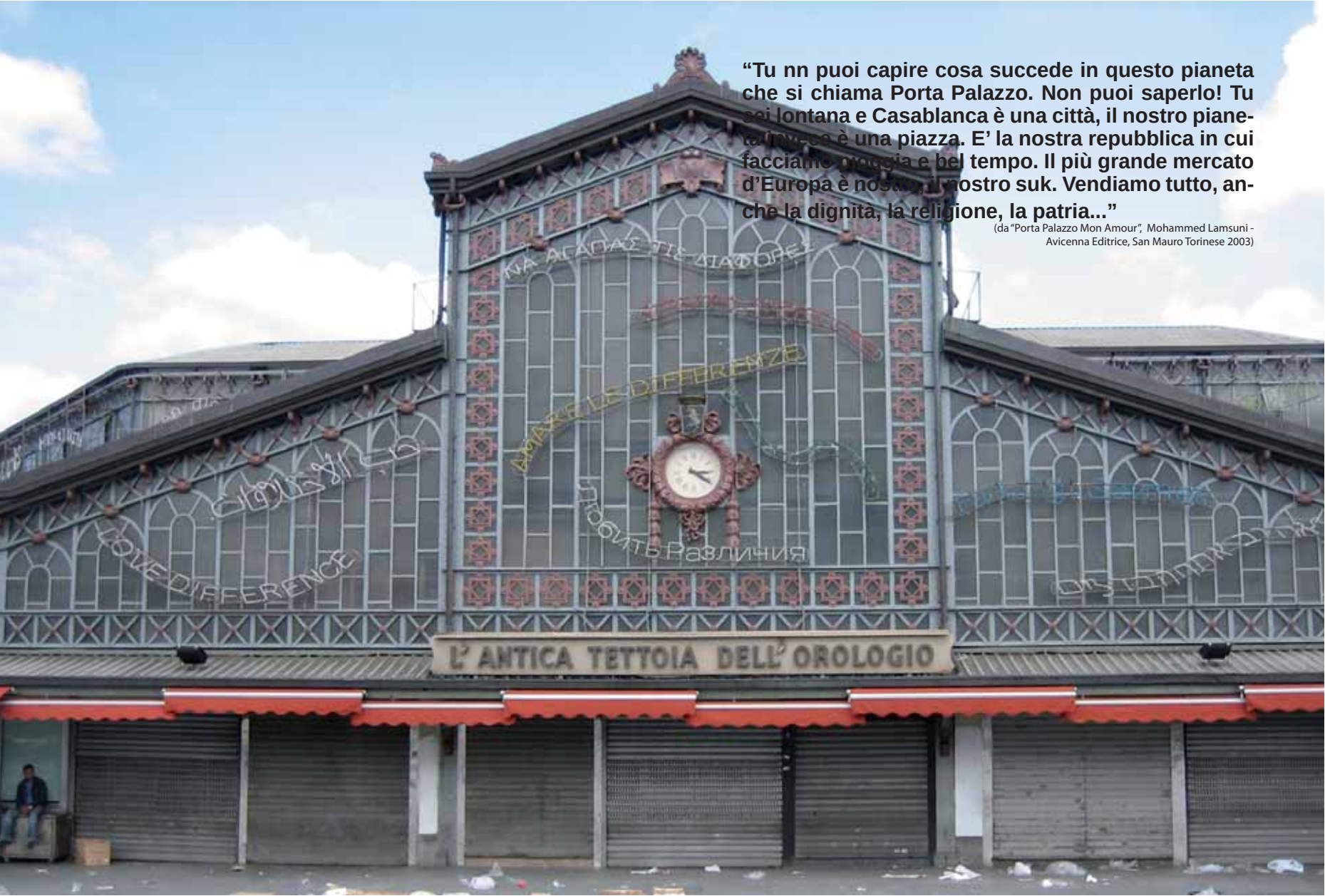
In seguito a tale provvedimento, la città decise la costruzione di tettoie nei due primi quadrati della piazza Emanuele Filiberto, attuale piazza della Repubblica, per il mercato dei commestibili.

Il resto del mercato era costituito da file di baracche per i mercanti di stoffe, chincaglierie e terraglie.

per la conservazione delle merci furono invece costruite nel sottosuolo dei grandi locali "le ghiacciaie" suddivisi in quattro piani sotto il livello della strada.

Da quel momento furono numerose le modifiche apportate alle strutture ospitanti i mercati della piazza: le prime due tettoie oggi non esistono più, sono state sostituite dagli edifici attualmente utilizzati: il II (ittico) e il V (alimentare), edificati nel 1836; il mercato IV, l'elegante struttura metallica detta oggi tettoia dell'Orologio, eretto nel 1916 e il mercato III dell'abbigliamento, costruito nel 1963 e demolito nel 2005.





“Tu nn puoi capire cosa succede in questo pianeta che si chiama Porta Palazzo. Non puoi saperlo! Tu sei lontana e Casablanca è una città, il nostro pianeta invece è una piazza. E’ la nostra repubblica in cui facciamo pioggia e bel tempo. Il più grande mercato d’Europa è nostro, il nostro suk. Vendiamo tutto, anche la dignità, la religione, la patria...”

(da “Porta Palazzo Mon Amour”, Mohammed Lamsuni - Avicenna Editrice, San Mauro Torinese 2003)

Porta Palazzo in cifre

1836 anno di insediamento

51.300 mq area di estensione

4.991 mq superficie di vendita

1.000 n rivenditori

51 mq sup. tot / n rivendite

100.000 n di visitatori settimanale

88 n punti vendita “tettoia dell’orologio”

53 n punti vendita V alimentare

756 n punti vendita mobili

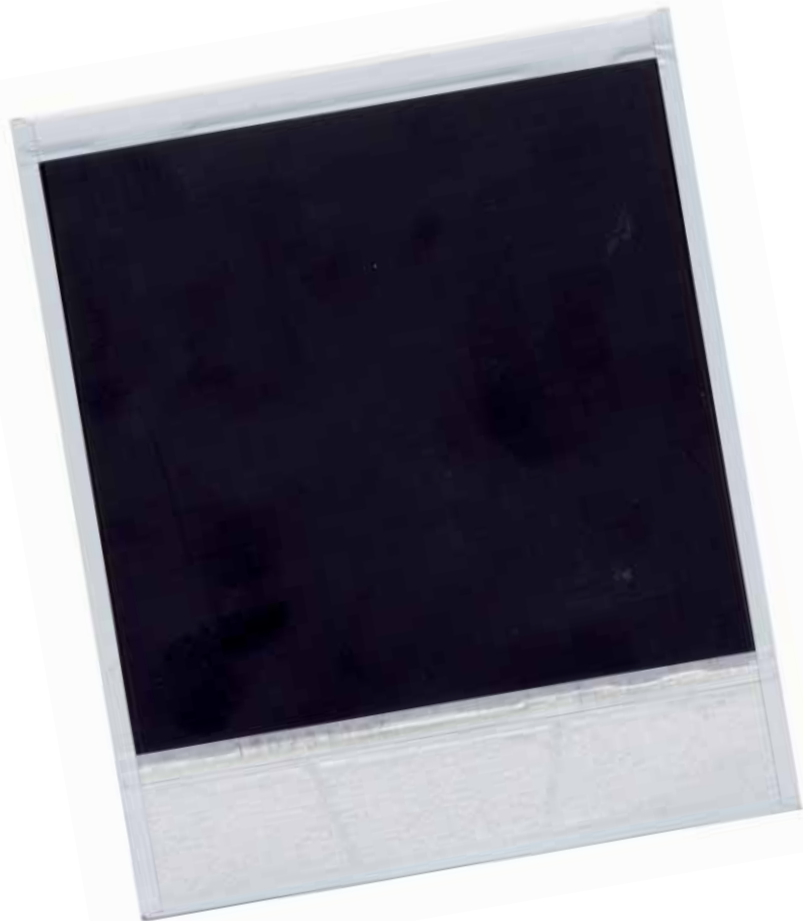
796 n punti vendita mobili al sabato

24 n punti vendita a rotazione

destinazione d’uso ESCLUSIVA A

MERCATO







La piazza, il mercato, gli odori di pesce , di menta di origano e di finocchietto. “Ceréa, Mabruich, solo per oggi due euri, kiwi di Saluzzo, olive di Cerignola e salsicce affumicate come a Timisoara”.

Flussi di gente che cammina, rovista, si urta, chiede permesso, risponde innervosita.

Rumore di clacson, di chiacciere da un banco all'altro, di bambini, che si infilano tra le gambe. Passeggini che incalzano, carretti che inciampano, anziani che trascinano borse della spesa con le rotelle.

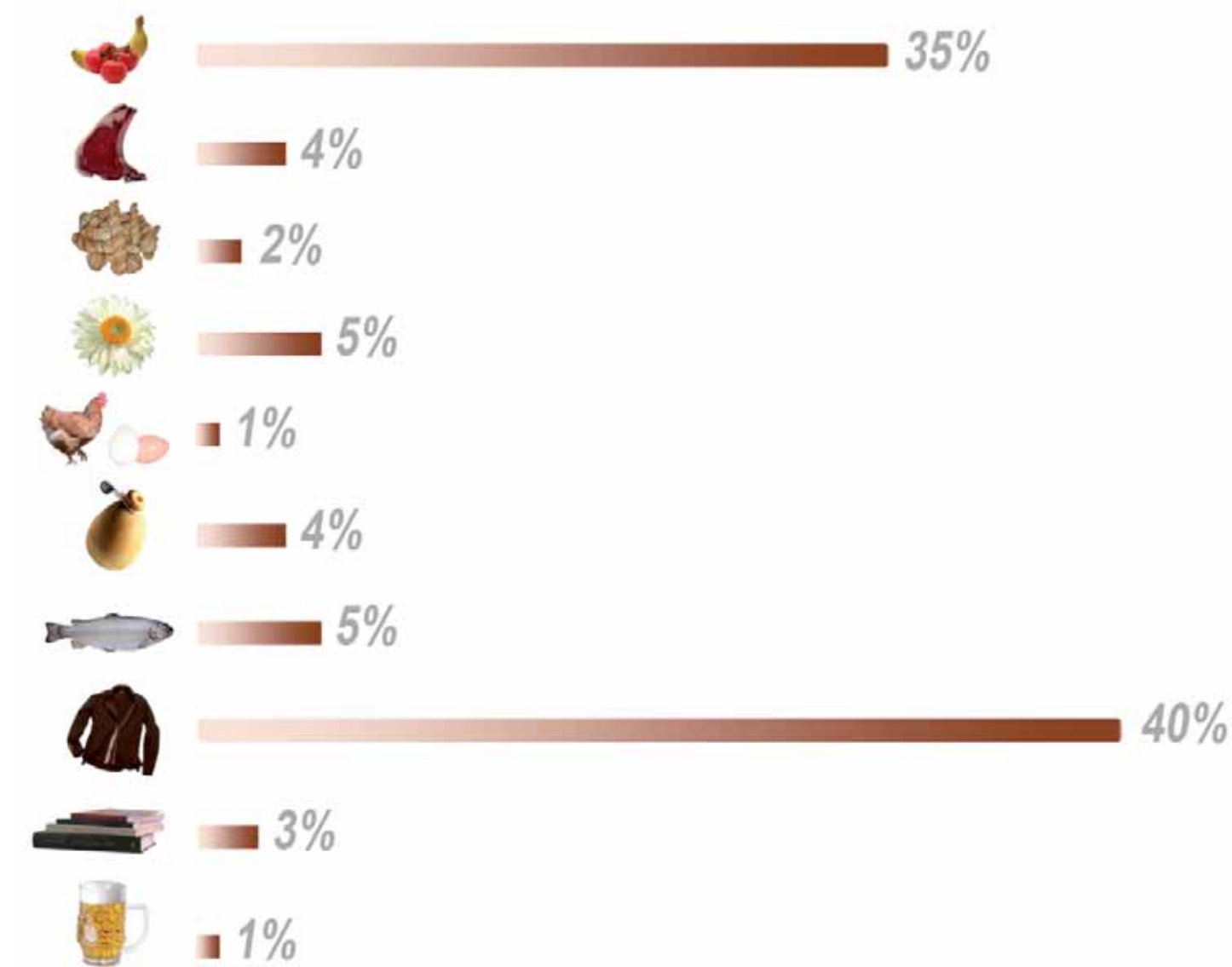
Ci si sfotte in tutte le lingue, a Porta Palazzo. Qualche volta si litiga, spesso si commentano i fatti del giorno, si discute e ci si chiama ad alta voce.

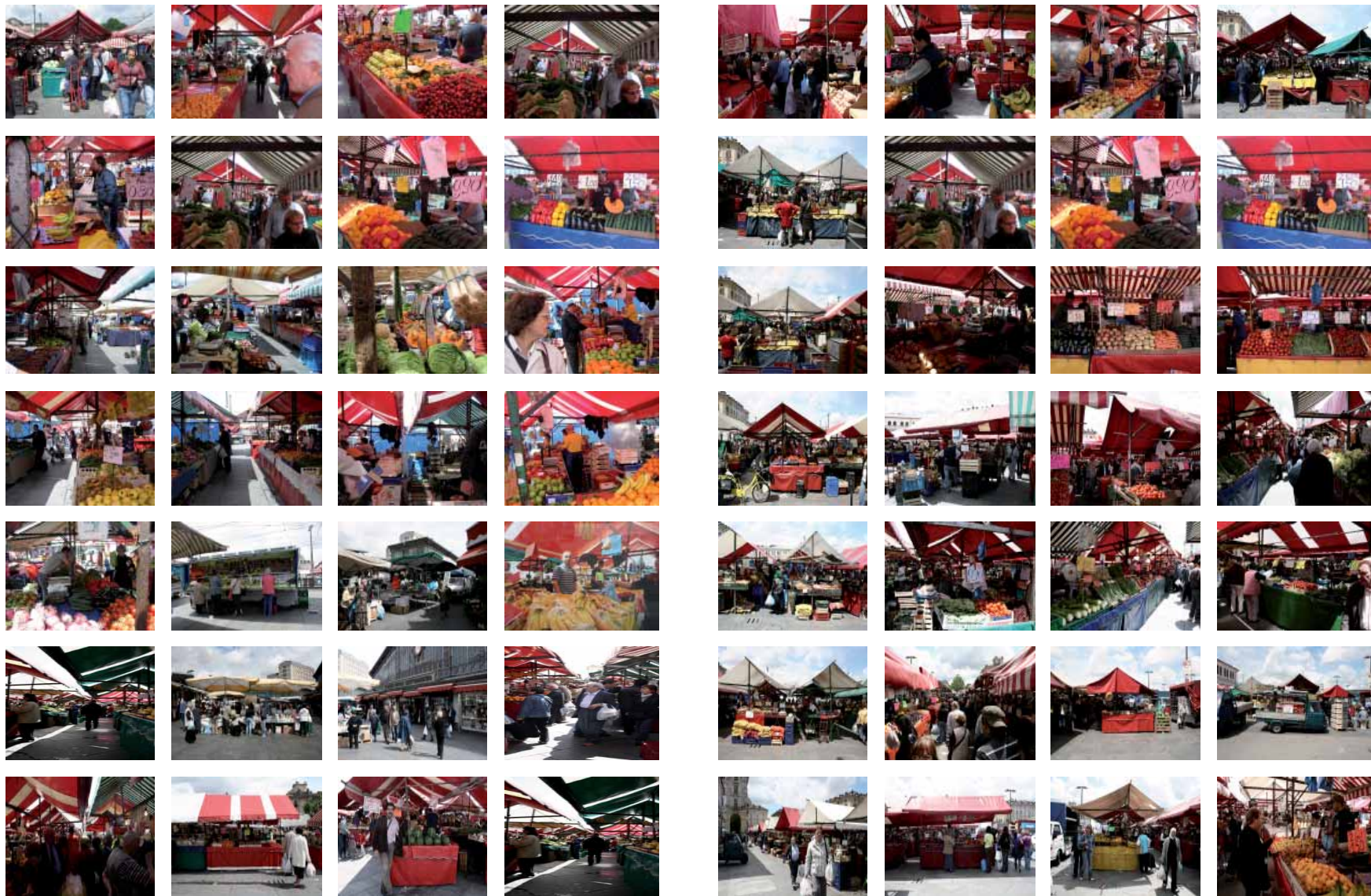
Poi, comincia l'ora del disarmo: furgoni che si avvicinano, ombrelloni che si chiudono, merci che vengono caricate.

Comincia una nuova vita: quella del silenzio, del rumore delle scope di saggina, delle ruspe che ammucciano cassette di frutta, stracci, pomodori troppo maturi per servire ancora a qualcuno. Odore di disinfettante e rivoli di acqua schiumosa si infiltrano nei tombini.

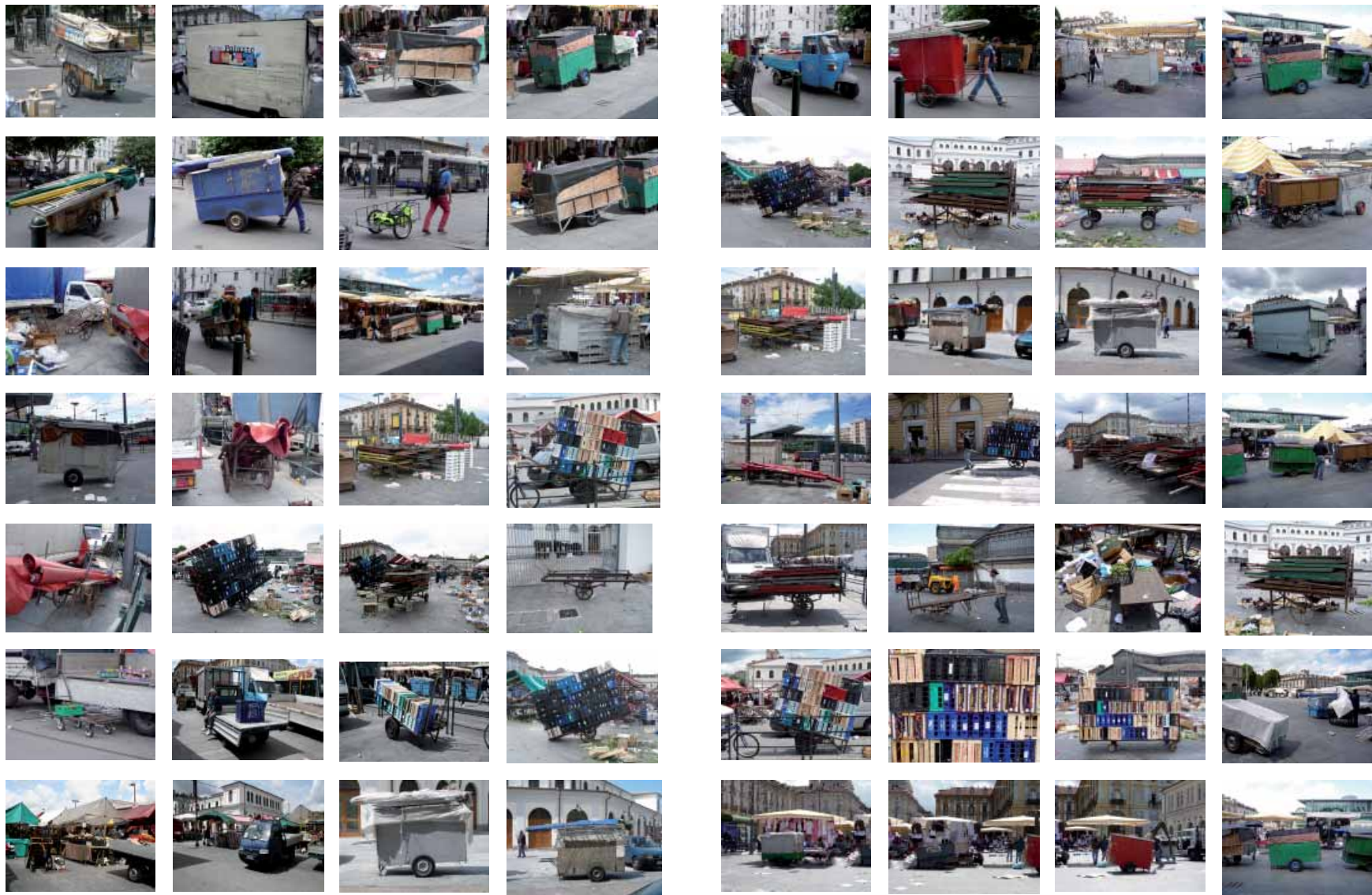
- caseificio
- pollame e uova
- bar e ristorante
- fiori
- carni
- frutta e verdura
- legumi e cereali
- pesce
- altro

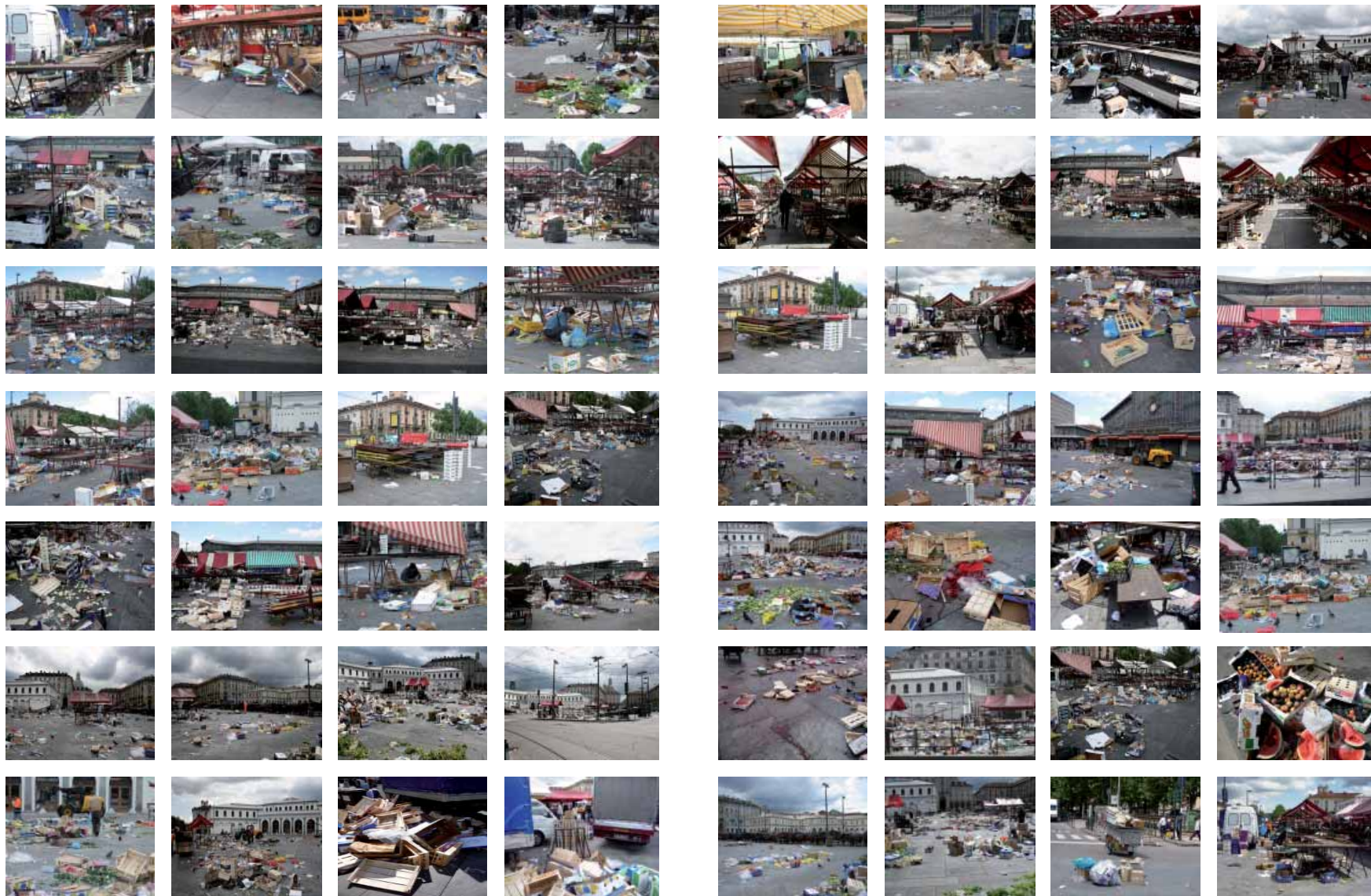














place du
commerce _
st. nazaire

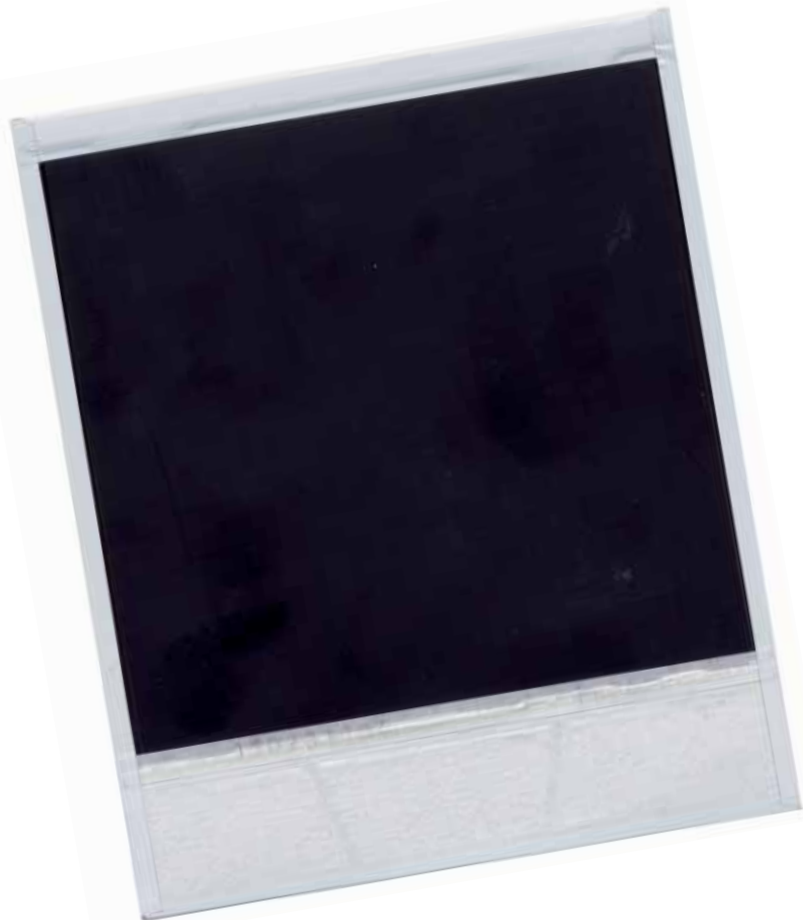
FAMAGGI

TIPO A. commerciante

Age:
Sexe:
Travail:

1. Êtes-vous né à St Nazaire? Vivez-vous ici?
Oui Non
2. Depuis quand travaillez-vous ici?
10 ans
3. Travaillez-vous aussi dans d'autres villes?
Oui, Le Croisic, La Baule, La Turballe.
4. Que vendez-vous?
Produits Laitiers
5. Où vous approvisionnez-vous?
Montes - Rennes
6. Y-a-t-il un marché d'intérêt national (M.I.N) à St. Nazaire?
Non
7. Quels sont vos horaires? À quelle heure venez-vous le matin? Quand partez-vous le soir?
4h à 16h 5h30 - 13h30
8. Avez-vous loué votre étal?
Oui
9. Y-a-t-il une coopérative entre les commerçants?
Non
10. Combien de personnes travaillent ici?
7
11. Qui sont vos clients? (âge; nationalité...)
Français - 50 - 80 ans
12. Comment est structuré votre étal? Avez-vous un entrepôt? une chambre frigorifique?
Oui Oui
13. Y a-t-il une cantine? Non
14. Y a-t-il une salle de réunion? Non
15. Y a-t-il des espaces communs? Non
16. Que souhaiteriez-vous en priorité? /
17. Selon vous, que manque-t-il dans ce marché? Un Parking





Saint Nazaire in cifre

5.361 mq superficie di vendita coperta

3.686 mq superficie di vendita scoperta

362 n rivenditori

25 mq sup. tot/ n rivendite

destinazione d'uso ESCLUSIVA

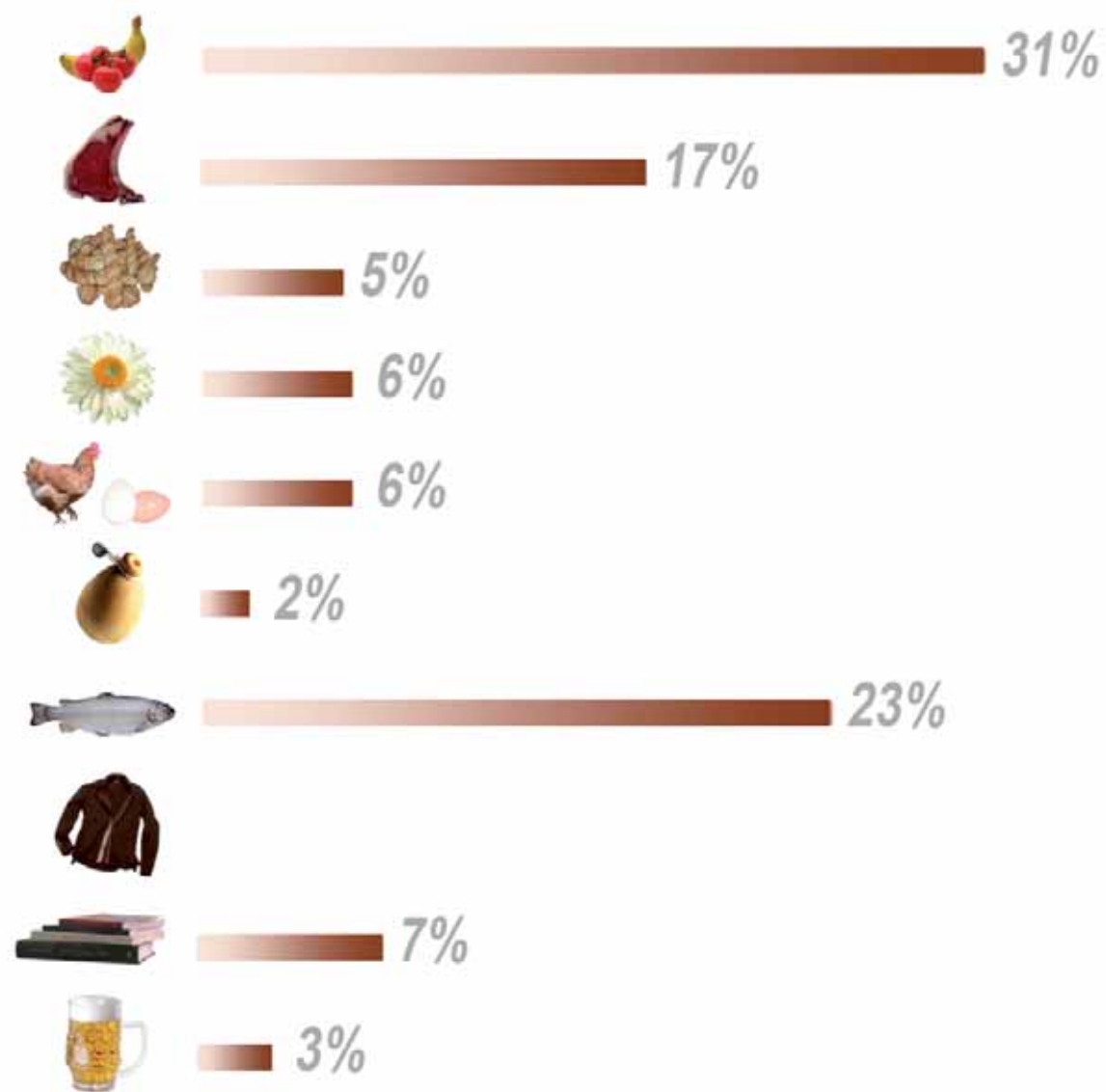
A MERCATO



- caseificio
- pollame e uova
- bar e ristorante
- fiori
- carni
- frutta e verdura
- legumi e cereali
- pesce
- altro









mercato di porta
palazzo _ torino
sup. mq. 51.300



les halles _ parigi
sup. mq. 51.142



la boqueria _
barcellona
sup. mq. 6.089



mercati traianei
_ roma
sup. mq. 5.356



place du com-
merce _
st. nazaire
sup. mq. 5.361



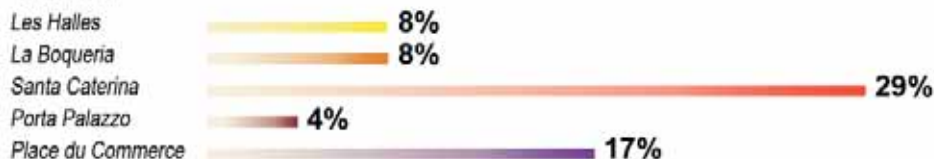
st. caterina _
barcellona
sup. mq. 3.858

mercati a confronto

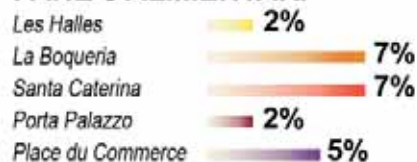
FRUTTA e VERDURA



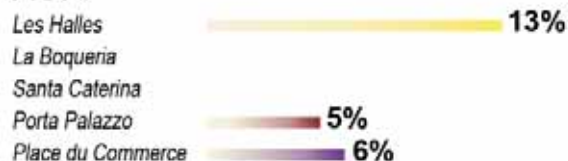
CARNE



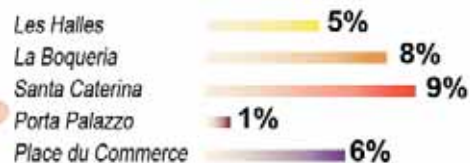
PANE e ALIMENTARI



FIORI



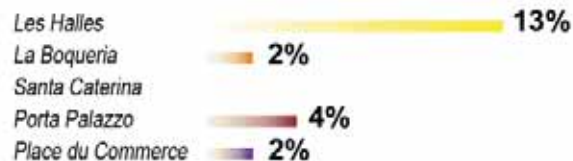
UOVA e POLLAME



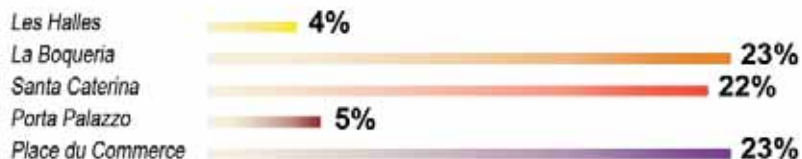
percentuali merceologiche



CASEIFICIO



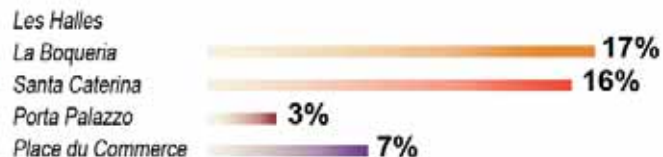
PESCE



ABBIGLIAMENTO



ALTRO



BAR e RISTORANTI



percentuali merceologiche

HERWZEO
IN PASTELLA!

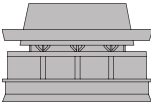
€ 2,00

€ 20,00 AL KG.

L'ESTO

FRITTELLE DI
VERDURA

€ 100
l'etto

	STRUTTURA			TIPO di MERCATO			ESPOSIZIONE		PROTEZIONE LATERALE				STOCCAGGIO MERCI			SUPERFICIE	CARATTERISTICHE	TIPO di MERCE
	fisse	mobili	semo-venti	coperto	scoperto	protetto	piani dedicati	piani adattati	su 1 o più lati	su piani espositivi	inesistente	numero affacci	interno alle bancarelle	esterno alle bancarelle	inesistente			
 ombrelloni		■			■			■		■		4			■	2 - 5 mq	facilità di trasporto e di stoccaggio rapidità di allestimento costi estremamente ridotti	vestiti altro
 assemblati/retrattili		■			■		■				■	4		■	■	2 - 8 mq	facilità di trasporto e di stoccaggio rapidità di allestimento	vestiti pentolame souvenirs altro
 banco	■				■		■				■	4		■		2 - 8 mq	possibilità di stoccaggio al di sotto del piano di esposizione, spesso di tratta di banco frigorifero	carni pescheria pane frutta e verdura altro
 furgoni attrezzati/ roulotte		■		■	■	■	■		■			1			■	3 - 7 mq	facilità di spostamento e di allestimento elevato costo	carni pescheria caseificio cibi freschi altro
 chiosco		■		■	■	■	■		■			1	■			6 - 25 mq	possibilità di chiusura verso l'esterno, pareti attrezzate, copertura sporgente	carni pescheria pane frutta e verdura altro
 box	■			■			■				■	4	■		■	20 - 25 mq	di varia fattura e costo a seconda dei modelli	carni erboristeria pane altro



mercato - merci - bancarelle