

# Cascais vai ter mercado mais chique, com restaurante e mercearia gourmet

Abrir cedo e fechar à hora do almoço vai pertencer ao passado. A renovação do mercado da vila, inovadora no sector, é um exercício de design. Com promessas de comércio e animação de manhã à noite

**Comércio**  
Carlos Filipe

Velho de 60 anos que comemorará em Julho, o Mercado Municipal de Cascais tem desde ontem vida nova anunciada, com renovação que promete ser marcante, pretendendo ser um pólo de comércio tradicional moderno, até mesmo vanguardista, suficientemente atraente para ser dito chique, capaz de conferir uma nova centralidade à vila. Pode mesmo vir a ser moda visitá-lo em qualquer dia da semana, pois não lhe falta o design actual adaptado à sua função. E quem um dia se cruzar com um *chef* na zona do peixe ou da fruta fique ciente que ele tem instruções para interagir com o público, para aconselhar o produto adequado a determinada refeição.

Foi assim que ontem à noite – numa cerimónia com um concerto da fadista Carminho – o equipamento veio a ser anunciado, no local, pelo presidente da autarquia, que falou numa “nova era” deste tipo de comércio que o país vai perdendo para as grandes superfícies. O projecto também visa uma aproximação do equipamento às pessoas, com acessibilidades melhoradas, e pretende ser muito mais do que um mercado, um espaço para viver todos os dias da semana, de manhã até à noite, fugindo ao padrão actual de quartas-feiras e sábados.

O velho edifício será mantido na íntegra, representando a renovação, e a requalificação do espaço envolvente, a cargo do gabinete de arquitectura Pluriescala, um investimento municipal de um milhão de euros. Estabelece o projecto de concepção da imagem, produzido pela agência municipal DNA Cascais, que a diferença começará a ser visível a partir do Verão, quando a distintiva imagem de marca for aplicada aos edifícios, sacos de compras, etiquetas, aventais – personalizados com nome e função do operador – suportes e expositores de produtos uniformizados.

Também ali vai abrir a Mercearia da Vila, com horário alargado às 22h, e o restaurante-escola, onde alguém poderá aprender algo tão prosaico como estrear um ovo, mas que é um equipamento considera-



RITA CHANTRE

vilhão da fruta. A mercearia estará alinhada com a imagem do mercado, mas criando uma marca de qualidade *gourmet* para os produtos de Cascais: doces, hortícolas, peixe, produtos que diferenciam Cascais dos demais concelhos.

## Produtos de fora não entram

A autarquia diz que junta a isto tudo o efeito sustentabilidade da economia e dos próprios operadores locais, na medida em que serão privilegiados os produtos produzidos no concelho, certificados com selo de proveniência e garantia. Naqueles dias, não haverá tomate forasteiro que possa ser ali apregoado ou vendido. O mercado também sairá das suas portas e irá à rua ter com os clientes, ou levará os produtos a casa, acomodados em cestos colocados em bicicleta, prática que se diz sem precedentes no país.

A feira (às quartas), acolherá 96 feirantes, o mercado salão (quartas e sábados) tem espaço para 66 vendedores/produtores. Naqueles dias, mas também às terças e sextas, oito feirantes farão o mercado grossista. O cronograma do projecto anuncia também outros mercados semanais, seja o Solidário – Associações Particulares de Solidariedade Social do concelho expõem e comercializam os artigos que os alunos/utentes produzem –, ou a Feira Made in Cascais – venda exclusiva de produtos produzidos no concelho e dos excedentes das hortas, ao abrigo do programa da Agenda XXI. Os mercados mensais serão temáticos: feiras do livro e música, de oportunidades (segunda mão), e do empreendedor por um dia. Os mercados sazonais serão montados quatro vezes por ano, no caso da Feira do QVE (queijos, vinhos e enchidos), ou uma vez por ano, quando se trate das feiras do mel e da castanha.

A promoção das indústrias criativas é uma ideia a formalizar, mas no mercado da vila de Cascais poderá ser alojado o Clube de Criativos de Portugal, que faria do seu espaço uma galeria e atelier. Concursos de fotografia, desfiles de moda, degustação de produtos, serão outras actividades diurnas, que a noite, com o apoio dos bares do concelho, tem projectos para espectáculos de jazz, soul, chillout e fado.



**A reorganização dos espaços vai libertar algumas áreas para novas funções comerciais**



**A Mercearia da Vila, a par do restaurante, será uma das âncoras do novo mercado**

do como âncora gastronómica ao mercado, e que o município diz ser diferenciadora para o que já existe e uma marca distintiva do concelho face aos vizinhos. Ali serão preparadas pequenas refeições durante o dia, transformando-se à noite em restaurante. Uma intervenção em mais de 300 metros quadrados, dando um novo rosto ao antigo pa-