Επίσημη πρώτη, στις 5.12.2022, για την αγορά Μοδιάνο με ψιλόβροχο, αλλά και με ανεβασμένη τη διάθεση και τις προσδοκίες όλων, ιδιοκτητών και πελατών. Αλλά και με στέρεα την πεποίθησή ότι, ύστερα από τέσσερα χρόνια με κατεβασμένα ρολά, το διατηρητέο αρχιτεκτόνημα «επιστρέφει», πλήρως ανακαινισμένο, για να επιβεβαιώσει εκ νέου τον ρόλο του ως κύριας στέγης του λιανικού εμπορίου του κέντρου και άλλων δραστηριοτήτων εστίασης και αναψυχής, όπως παραδοσιακά συνέβαινε επί έναν αιώνα.

?? ????????? ? ??????? ????? ??? ??? ????? ???????

Την ανακατασκευή και τη λειτουργία της Αγοράς Μοδιάνο ανέλαβε ο όμιλος Φάις, που το καλοκαίρι του 2017 εξαγόρασε το 43,6% από το ΤΑΙΠΕΔ και έπειτα από δημόσια πρόσκληση ενδιαφέροντος σε μικροεπενδυτές έφτασε σε ποσοστό το 57%. Ήταν ένα εξαιρετικά φιλόδοξο εγχείρημα η ανακαίνιση της σκεπαστής αγοράς, που με το πέρασμα τόσων χρόνων είχε κριθεί ακατάλληλη και δομικά «επικίνδυνη» από την Πολεοδομία, και γι' αυτό είχε αναστείλει τη λειτουργία της. Έπειτα από εντατικές εργασίες αποκατάστασης, η αγορά στο εσωτερικό της έχει πάρει πια μια άλλη μορφή, πιο σύγχρονη, πιο καθαρή και λειτουργική, αλλά με έναν σχεδιασμό ο οποίος σεβάστηκε πλήρως τον ιστορικό και παραδοσιακό χαρακτήρα της.

???? ? ???????????? ??????? ???????? ??? ????????? ??? ?? '22

Ίσως, ο αρχιτέκτονας Έλι Μοδιάνο, που ξεκίνησε την κατασκευή της Αγοράς το 1922, στο σημείο όπου βρισκόταν η συναγωγή Ταλμούδ Τορά, να είχε κάτι τέτοιο, από τότε, στο μυαλό του. Ένα όραμα για το μέλλον της αγοράς του κέντρου της πόλης, που κατέστρεψε σχεδόν ολοσχερώς η μεγάλη πυρκαγιά του 1917. Στα αποκαΐδια της ανεγέρθηκε η σκεπαστή αγορά, που στέγασε το εμπόριο και τις αναμνήσεις των Θεσσαλονικέων για έναν αιώνα. Σίγουρα, ωστόσο, δεν θα μπορούσε και εκείνος να φανταστεί πόσα μπορούν να αλλάξουν σε μια αγορά η νέα τεχνολογία, τα καινούργια υλικά, οι ψηφιακές εφαρμογές, οι αυτοματισμοί.

Όλα αυτά επιστρατεύτηκαν μέσα από ένα εξαιρετικά μελετημένο σχέδιο αποκατάστασης, για να αποδοθεί ξανά στο κοινό της πόλης μια πλήρως αναπαλαιωμένη κεντρική αγορά, που βάζει τα θεμέλια της λειτουργίας της και για τον επόμενο αιώνα. Βιοκλιματική, με σύγχρονο εξαερισμό και με εξελιγμένα συστήματα πυροπροστασίας, με βελτιωμένη αξιοποίηση του ηλιακού φωτός, μέσω της διαφανής οροφής, σύγχρονο φωτισμό με λάμπες εξοικονόμησης ενέργειας, με χώρους ανακύκλωσης οργανικών υλικών, με ψυγεία και με οργανωμένες αποθήκες.

Phoca PDF

Το 1930, όταν λειτούργησε για πρώτη φορά, ήταν η μεγαλύτερη κλειστή αγορά των Βαλκανίων. Οι νέοι ιδιοκτήτες εκκινούν κι αυτοί με ένα όραμα και με την εκτίμηση ότι εκατομμύρια ντόπιοι και ξένοι τουρίστες θα επισκεφθούν τα καταστήματά της μέσα στα επόμενα χρόνια.

Κάπως έτσι μπαίνει τέλος στη ραγδαία φθορά που ο χρόνος έφερε από τη δεκαετία του 1990 στην εμβληματική Αγορά Μοδιάνο. Το ένα μετά το άλλο τα καταστήματα έκλειναν, η ανανέωση των αδειών δεν μπορούσε να προχωρήσει για υγειονομικούς λόγους, ήρθε τελικά και το «λουκέτο» το 2017 και το μέλλον της φάνταζε αβέβαιο. Όμως, το ενδιαφέρον αναζωογονήθηκε και πάλι μετά την εξαγορά από τον Όμιλο Φάις.

«Πιστεύουμε πολύ στην αγορά Μοδιάνο, και γι' αυτό επενδύθηκε τόσο μεγάλο χρηματικό ποσό για την ανακαίνιση και την επαναλειτουργία της», δήλωσε στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο γενικός διευθυντής του ομίλου, Χασδάι Καπόν.

«Ήδη η πλειοψηφία των καταστημάτων λειτουργεί, κάποια δεν πρόλαβαν να ανεφοδιαστούν, αλλά θα ανοίξουν και αυτά μέσα στην εβδομάδα. Λειτουργούν και τα δύο μπαρ, θα υπάρχει και το εστιατόριο στον επάνω όροφο, ο κόσμος ήδη την επισκέπτεται από το πρωί και αναμένουμε ακόμη μεγαλύτερη κίνηση τις επόμενες μέρες», πρόσθεσε ο κ. Καπόν.

Η κεντρική είσοδος από την οδό Ερμού άνοιξε το πρωί, όπως και τα καταστήματα με προϊόντα που πάντοτε οι Θεσσαλονικείς έβρισκαν στην κεντρική αγορά της πόλης: ψάρια και κρέατα, αλλαντικά, μπαχαρικά, ελιές και τυροκομικά, ψωμί και παραδοσιακά προϊόντα της ελληνικής γης, θυμάρι, μέλι και ρίγανη, εξαιρετικής ποιότητας κρασιά, ελαιόλαδο...

Οι φορτοεκφορτώσεις, ο ανεφοδιασμός των καταστημάτων, η κίνηση που επέστρεψε δίνουν τον τόνο και πάλι. Όπως και η ελπίδα ότι η διατηρητέα και πλέον σύγχρονη Αγορά Μοδιάνο ανέκτησε τον χαμένο χρόνο και συνεχίζει τη λειτουργία της σε ένα μέλλον άρρηκτα συνδεδεμένο με το εμπόριο της πόλης.

Εκδήλωση για τα βραβεία του «Γαστρονόμου» λίγο πριν την αυλαία

Στο μεταξύ, χθες, ο «Γαστρονόμος» και η «Καθημερινή» γιόρτασαν τα φετινά «15α Βραβεία Ποιότητας», με μια μεγάλη εκδήλωση στην εμβληματική Αγορά Μοδιάνο, όπου μετά την απονομή ακολούθησε γιορτή με γνωστούς σεφ να ετοιμάζουν μικρασιατικούς μεζέδες για το κοινό, αφού τα φετινά βραβεία, λόγω της επετείου των 100 χρόνων από τη Μικρασιατική Καταστροφή, ήταν αφιερωμένα στον Μικρασιατικό ελληνισμό.

Στην εκδήλωση, που για πρώτη φορά φέτος έγινε στη Θεσσαλονίκη, τη μοναδική ελληνική πόλη του Δικτύου Δημιουργικών Πόλεων Γαστρονομίας της UNESCO, τιμήθηκαν επίσης παραγωγοί και επιχειρήσεις Μικρασιατών από όλη την Ελλάδα.

Το Τιμητικό Βραβείο δόθηκε στη Σούλα Μπόζη, στο μέλι Bee Naturalles, που ανάμεσα σε άλλα παράγει και το μέλι γλυκάνισου-μάραθου, ένα από τα πιο σπάνια

Phoca PDF

αρωματικά βιολογικά μέλια στην Ελλάδα, δόθηκε το Βραβείο Παραγωγής Μελιού, ενώ το Ειδικό Βραβείο απονεμήθηκε συλλογικά σε 6 λουκουμοποιίες της Σύρου, και το Βραβείο Παραγωγής Αποστάγματος κέρδισε το Ούζο Veto της Ποτοποιίας Σπέντζα της Λέσβου.

Το Βραβείο Παραγωγής Αλλαντικών δόθηκε στο εργαστήριο premium αλλαντικών «Ατλαμάζογλου» από τη Νέα Καρβάλη Καβάλας, ενώ το Βραβείο Παραγωγής Φύλλου Και Πίτας στο Εργαστήριο Φύλλου και Ζαχαροπλαστικής «Δήμητρα Γουναρίδη».

Το Βραβείο Παραγωγής Καφέ πήγε στο Καφεκοπτείο Mokka, το ιστορικό κατάστημα επεξεργασίας και πώλησης ξηρών καρπών «Ο Ηρακλής» έλαβε το Βραβείο Καταστήματος, το Βραβείο Καινοτομίας έλαβε το Κεφίρ «Υγιεία», το Βραβείο Ζαχαροπλαστείου το γνωστό «Παπαρασκευά» από την Ξάνθη και το Βραβείο Παραγωγής Χαλβά το Χαλβαδοποιείο της οικογένειας Ελευθερίου.

ΠΗΓΗ: [iefimerida, 5.12.2022]

Phoca PDF