

REVISTA OFICIAL

Asociación de detallistas
del Mercado Central



Nº10

JUNIO 2022

MERCADO CENTRAL

Vívelo,
disfrútalo

Gastronomía
y compras

ZARAGOZA

El turismo, una baza por jugar



ALQUILA ZARAGOZA

ALQUILA TU PISO CON TODA TRANQUILIDAD

El Ayuntamiento de Zaragoza
gestiona todo para que
pongas tu piso en alquiler
de forma segura



Garantía de cobro y **seguro** multirriesgo



Gestión integral



Ayuda de hasta 6.000€ para su reforma



Más información en:

www.alquilazaragoza.es



Colabora:



Colegio
Administradores de Fincas
Aragón



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

**Publicidad:**

info@totemcomunicacion.es

Realización:

Totem Comunicación
C/ Joaquín Costa 2, pral. B, izq.
50001 Zaragoza
Te. 976 229 222
Info@totemcomunicacion.es

Consejo Editorial:

Esther Pérez Albuixech
Presidenta de la Asociación de Detallistas del Mercado Central

José Luis Alcázar
Responsable de Comunicación de la Asociación de Detallistas del Mercado Central

Fernando Benito Giménez
Gerente del Mercado Central Lanuza



www.totemcomunicacion.es

Junio 2022

Edita Totem Comunicación para:
Asociación de Detallistas del Mercado Central
Plaza Juan Lanuza, s7n.
50003 Zaragoza
Tel. 976 28 19 98

Textos: Alejandro Toquero
Fotos: Cristina Martínez Lalana y Miguel Ángel Vicente Val (Agencia Almozara)

Teléfono de Redacción:
976 229 222

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los datos, textos y fotografías sin autorización expresa del editor. TOTEM COMUNICACIÓN no se responsabiliza de las opiniones de sus colaboradores.

Editorial

El turismo, un valor añadido que hay que aprovechar

El Mercado Central de Zaragoza está dando pasos sólidos tras su reforma y el complicado tiempo de pandemia que dificultó mucho su despegue. El premio recibido en la I Gala del Comercio Aragonés fue algo así como la piedra de toque para entender que el Mercado no se ha quedado anclado en el pasado y que ha sabido resolver con eficiencia los problemas del presente, como los provocados por la pandemia.

Lo importante a partir de esas sólidas bases es entender y anticiparse al hecho de cómo mirar al futuro. Hay algunos aspectos importantes sobre los que ya se viene trabajando desde hace meses, como el hecho de que los avances tecnológicos y la evolución de los hábitos del consumidor han venido transformando la actividad del mercado en su conjunto.

Desde esa perspectiva, se sigue apostando por la innovación y por la adaptación a los cambios, haciendo especial hincapié en dos aspectos fundamentales: la digitalización y la sostenibilidad. Sin embargo, hay otros intangibles que probablemente no se habían tenido tan en cuenta, y el turismo es uno de ellos.

Cierto es que la crisis sanitaria provocada por la pandemia no ayudó a centrar la mirada en este objetivo. Había otras prioridades. Sin embargo, está claro que tras la reforma, el Mercado Central es un escenario de primerísimo nivel, que puede y debe ser mostrado con más generosidad, no solo a las personas que nos visitan, sino en primer lugar a los propios zaragozanos. Este último detalle es muy importante, porque si los de casa no valoramos suficientemente su potencial, difícilmente conseguiremos que los que vienen de fuera lo hagan.

Para lograrlo, hay que tener claro el punto de partida: el Mercado Central de Zaragoza no es el mercado de San Miguel de Madrid diseñado para ejercer de reclamo turístico. Es un bonito escaparate gastronómico, pero su actividad es totalmente ajena al pulso diario de la ciudad.

El de Zaragoza, sin embargo, es un mercado de ciudad. Tan bonito en su continente como La Boquería o San Miguel, pero totalmente enraizado en los hábitos de compra de los zaragozanos.

El gerente de Zaragoza Turismo, Conrado Molina, lo expresa muy bien en una entrevista que se puede leer en este número de la revista. Esa doble condición de magnífico ejemplo de patrimonio monumental y de lugar de compra diaria hace que el turista tenga una experiencia real en el mercado. No es un producto hecho para los turistas, pero en él van a poder apreciar muy bien el pulso de una ciudad viva. Y este es un valor añadido que no se puede desaprovechar.

En este número ...

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 03 | Editorial. | 14 | El Mercado, bajo la mirada de los alumnos de Primaria. |
| 04 | El espacio hostelero Rombo Zentral adquiere de nuevo velocidad de crucero. | 16 | Entrevista a Conrado Molina, gerente de Zaragoza Turismo. |
| 05 | PUBLIRREPORTAJE: Carlos Olmos. | 18 | La creatividad, clave para mejorar el tirón turístico del Mercado Central. |
| 06 | Dos cuentos para descubrir un mercado de fábula. | 20 | Hoy entrevistamos a... Frutas Furruchagas y Carnicería Óscar. |
| 08 | Una cocina de última generación para cocinar en vivo. | 21 | Breves. |
| 10 | Entrevista al ex alcalde de Zaragoza, Pedro Santistevé. | 23 | Recetas: merluza, ternasco y flan para un menú muy sabroso. |
| 12 | Mamá Tere, toda una vida dedicada al Mercado Central. | 24 | Pilar Lorengar, la diva de la parroquia del Gancho. |

El espacio hostelero de Rombo Zentral adquiere de nuevo velocidad de crucero

Rombo Zentral, el espacio hostelero que se encuentra dentro del Mercado Central, sigue dando pasos para recobrar totalmente su actividad tras los difíciles meses de la pandemia.

Mambo funciona desde hace tiempo a ritmo de crucero todos los días –también el fin de semana– con una interesante propuesta de bar de tapas y vermouth. Es el espacio todoterreno más animado del Mercado Central en el que tomar desde el primer café de la mañana a alguna ración hasta que cierra por la tarde noche.

Mixtura se ha incorporado plenamente a la actividad y está abierto a partir del martes en horario de 13.00 a 16.00 horas y de 19.00 a cierre. También se puede disfrutar de él el fin de semana. El pescado y el marisco son los platos fuertes de su propuesta de tapeo y raciones. Esta especialización alrededor de estos productos ha sido muy bien acogida por la clientela, ya que una de las características es la frescura de los ingredientes que se emplean.

Por otra parte, se ha incorporado un menú diario de martes a domingo a partir de las 13.00 horas con variedad de opciones que completan aún más la oferta gastronómica, a lo que se añade una oferta distinta en bebida cada día de la semana. Finalmente, Mueso responde al concepto 'low cost', un formato en el que la relación calidad/precio de sus propuestas está muy bien ajustada. Igual que en el caso de Mixtura, abre a partir del martes y hasta el fin de semana.

'Food trucks' y ocio infantil

Por otra parte, las actividades de ocio vinculadas al Mercado Central continúan a buen ritmo como es el caso del festival Viva Truck. En junio no se pudo celebrar, pero está previsto que regrese cuanto antes. En este espacio se busca que los zaragozanos y visitantes puedan disfrutar junto al Mercado Central de la cocina más internacional fusionada con los productos aragoneses.



El festival de 'food trucks' y la animación infantil los fines de semana completan la oferta de ocio del Mercado Central

Alrededor de media docena de 'food trucks' ofrecen su propuesta culinaria en un ambiente distendido. Además, las familias pueden disfrutar cada fin de semana (sábados por la tarde y domingos a mediodía) de animación infantil gratuita a través de saltos y risas desatadas en el castillo hinchable Paw Patrol Party, monitorizado por profesionales especializados en la dinamización de espacios infantiles. Además, la cultura toma el ambiente de la fiesta, recuperando los acordes más clásicos de la tierra acompañada por la música más internacional.

Un dato de gran interés es que Rombo Zentral estrenó hace unos meses el certificado de empresa comprometida con el medio ambiente, 'Hostelería por el clima', como sello impulsado por Hostelería de España y Coca Cola. Este sello pone en valor las actuaciones desarrolladas en eficiencia energética, reaprovechamiento alimentario, uso responsable de los recursos naturales o el desarrollo de actuaciones para rebajar las emisiones de CO2, y la transformación del mismo en oxígeno.

Carlos Olmos y su programa para perder peso en 28 días

El wellness coach o entrenador personal Carlos Olmos tiene una experiencia de 37 años ayudando a las personas a estar mejor. En la actualidad, uno de los programas que dirige se llama '28 días. Transformación total'. Su objetivo principal es ayudar a la gente a perder peso reduciendo la grasa corporal.

Carlos comenta que en este programa la alimentación es muy importante, "centrada en una correcta combinación de los alimentos y sin utilizar pastillas ni batidos". Esta parte se combina con un entrenamiento físico específico para cada persona. "Me adapto plenamente a la disponibilidad de los clientes y a las posibilidades que tienen de hacer ejercicio".

En este sentido, asegura que cada caso es un mundo y no se puede hablar de unos resultados concretos en estas cuatro semanas.

"Lo que sí garantizo es que las personas que han participado en el programa han dado un cambio increíble". En cualquier caso, prosigue, "los verdaderos resultados se perciben una vez que han pasado 10 u 11 semanas".

Carlos Olmos trabaja de forma presencial en Zaragoza en el centro New Hércules (www.newhercules.com) del barrio de San José y en la clínica de fisioterapia Quiro-Tec (Paseo de los Rosales, 32). Además, ofrece esta formación a través de video conferencia a clientes de toda España. Este entrenador personal insiste en que el desarrollo del programa "está totalmente individualizado, ya que no es lo mismo intentar perder peso con 20 años que con 50". "Lo más importante -concluye- es que consigo introducir el hábito de hacer ejercicio para que se quede porque la gente ve rápido los resultados".



28 DÍAS TRANSFORMACIÓN TOTAL

¿Quién más quiere perder de 4 a 12 kilos de peso en 28 días?

WELLNESS
COACH



SOY CARLOS OLMOS
Y TRANSFORMO VIDAS

ES UN PROGRAMA DE PERDIDA DE GRASA CORPORAL "NO UNA DIETA QUE ACABARÁS DEJANDO".

UN PROGRAMA EN EL QUE APRENDERÁS UNA FORMA INTELIGENTE DE ALIMENTARTE PARA SIEMPRE.

TODO DE MANERA NATURAL, SIN BATIDOS NI PASTILLAS.

EN EL QUE CREAREMOS UN ENTORNO SALUDABLE.

CREAREMOS EL HÁBITO DE HACER EJERCICIO CON EL MÍNIMO ESFUERZO.

PERDER PESO PARA SIEMPRE.

Historias de Éxito



Alejandro



Pablo



Ezequiel



Lolo

Más información en:



Carlos Olmos - Wellness Coach



[carlosolmos.wellnesscoach](https://www.instagram.com/carlosolmos.wellnesscoach)



658 974 404

Dos cuentos para descubrir que la visita al Mercado Central es 'de fábula'

El Mercado Central editó dos folletos cuento –'Corazón de Mercado' y 'Un mercado de fábula'– durante la pandemia que no pudo presentar públicamente. El primero está dirigido a alumnos de 1º y 2º de Primaria, y el otro, de 3º y 4º. De alguna forma, por lo tanto, esta es su puesta de largo, en un momento en que estas publicaciones ya han sido utilizadas por niños de varios centros escolares de Zaragoza.

El autor de los textos es el escritor Antonio de Benito, y el ilustrador, Manuel Romero. Los alumnos del colegio Escuelas Pías son los que más los han empleado, ya que en estos cursos se han organizado diferentes actividades vinculadas al Mercado Central durante los dos últimos años. Pero también han llegado a niños de otros centros como el colegio público Tenerías.

Antonio de Benito está muy contento del trabajo realizado. Con él ha querido plasmar que Zaragoza "cuenta con un mercado magnífico, donde nos sentimos de fábula, de forma que los pequeños animen a sus padres a visitarlo y que ellos mismos lo hagan cuando sean más mayores".

Para conseguirlo, en los dos cuentos aparecen personajes como Orondrogo, Quico Ternasquico, Borrajo, Carpa de Ebro, Félix y Laurel. "Ellos son los encargados de hacer pensar a los más pequeños sobre la importancia de los alimentos y del mercado como lugar de encuentro, donde garantizar la compra de productos de cercanía en las mejores condiciones".

En los folletos, relata su autor, "también hay un apartado para jugar y aprender cosas sobre el Mercado Central, como las figuras esculpidas en los capiteles, que hacen referencia al valor de la agricultura, la pesca, la caza y el comercio".

Además, una de las partes más importantes son las últimas páginas. En ellas, Antonio de Benito ha incluido un apartado para que los escolares escriban un relato o una poesía. Estos trabajos se pueden entregar en el propio mercado, de forma que si lo autorizan se puedan publicar en sus redes sociales.

En total, se editaron alrededor de mil ejemplares para lo que se contó con el apoyo del Gobierno de Aragón. La Asociación de Detallistas no descarta que este trabajo se pueda ampliar. Antonio de Benito considera que el proyecto "ha sido muy bonito y didáctico, no solo para los niños sino también para los adultos, ya que los cuentos tienen mucha información de interés del Mercado Central bastante desconocida", concluye.



El autor de 'Corazón de Mercado' y 'Un mercado de fábula', Antonio de Benito, describe en su contenido la importancia de consumir productos de cercanía

LA RUTA DE LA

GARNACHA



LO MEJOR ESTÁ...
POR LLEGAR



www.larutadelagarnacha.es

Una cocina de última generación para cocinar en vivo



Tras la reforma, el Mercado Central cuenta con un nuevo espacio de hostelería donde se puede disfrutar de la gastronomía en distintas versiones y en varios momentos del día. Es una de las zonas más visibles del mercado y más ambientadas durante toda la jornada, especialmente los fines de semana.

Además de los nuevos establecimientos, en otro formato y con un enfoque diferente, el remodelado Mercado Central le acaba de hacer un hueco a la gastronomía en la planta baja, allí donde solo transitan habitualmente los detallistas para traer o llevar mercancía, o para acudir a la zona de obradores.

Una vez concluida la remodelación, desde la gerencia se apostó claramente por darle mucho protagonismo a la gastronomía, a la idea de cocinar en vivo y de preparar recetas en un espacio totalmente equipado para ello. Es lo que popularmente se conoce como 'showcooking'. Es decir, un cocinero profesional prepara algunos platos y durante su elaboración muestra el paso a paso a un grupo de personas no demasiado amplio.

Este planteamiento es lo que, básicamente, ya se puede hacer en la planta sótano del Mercado Central, en el espacio multiusos inicialmente previsto para este fin, así como para realizar exposiciones, jornadas y encuentros de todo tipo.

Desde la gerencia del Mercado Central se deja claro que "no se trata de un restaurante".

"Es una zona que tenemos para ofrecer a distintas entidades, alquilable, para que impartan este tipo de formación o espectáculos culinarios a grupos reducidos de 15 personas como mucho".

En este sentido, el cocinero no dependerá del Mercado Central, sino que la idea es que lo ponga entidad que alquile el espacio. La idea también es entrar en contacto con las instituciones para que puedan aprovechar esta cocina y promocionen en ella los productos de Aragón o realicen actividades vinculadas a la gastronomía.



En definitiva, con esta iniciativa el Mercado Central ha apostado por abrir un nuevo espacio a la ciudad. Para su puesta en marcha ha sido fundamental la colaboración de tres empresas. Cocinas Coem ha diseñado el proyecto de cocina y lo ha ejecutado. Todos los muebles que se han instalado son suyos. Además, también han participado Teka, poniendo los electrodomésticos, y Laminam haciéndose cargo de las encimeras.

El Mercado Central no ha tenido que realizar ningún desembolso para poner en marcha esta cocina, sino que son estas empresas las que han asumido todos los costes, tanto de los materiales como de la instalación.

“
Las empresas
Cocinas Coem,
Teka y Laminam
han diseñado el
proyecto y han
aportado los
materiales para
ofrecer al Mercado
Central estas
instalaciones

En una visita reciente para conocer el resultado final, el director de Cocinas Coem explicaba que “se trata de un proyecto realizado con materiales de alta gama, tanto los interiores, cajones, vitrinas, visagras, como las puertas, que son de última generación”.

Esto último también sirve para las encimeras que ha instalado Laminam. Están hechas con material porcelánico que aguanta perfectamente el calor. “Podemos poner encima lo que queramos, como una olla a presión recién salida del fuego, que no se van a quemar”, comenta.

Son muchos los detalles que llaman la atención de esta cocina. En primer lugar, que está muy bien iluminada y que prácticamente todo está al alcance de la mano, incluso en los rinconeros, que suelen ser los espacios más inaccesibles. También resulta curiosa la presencia de enchufes auxiliares que se descubren en la encimera.

En definitiva, se han aprovechado todas las posibilidades y rincones con la idea de que prácticamente todo sea extraíble. Las puertas se frenan solas, las guías son de última generación, los laterales de los cajones son de cristal, las bandejas extraíbles... En definitiva, una instalación de última generación para muchos años.

En cuanto a los electrodomésticos de Teka, prácticamente todos están integrados: el lavavajillas, el frigorífico, el congelador... así como otros espacios para la limpieza o el almacenamiento.

Esta empresa ha hecho una apuesta importante instalando dos hornos para diferentes elaboraciones, como asados o pizzas. También hay dos microondas y la placa de la cocina de inducción lleva el extractor de humos integrado, que cada vez le gana más terreno a las campanas extractoras.

Alrededor de la encimera de la cocina, en forma de ele, se han instalado las sillas altas –muy cómodas, para poder pasar en ellas un par de horas–, desde donde los asistentes a los talleres o ‘showcooking’ pueden observar las maniobras del chef.

Este, en definitiva, es el objetivo último del proyecto. No se trata tanto de que el público participe cocinando, sino que disfrute aprendiendo del trabajo de un profesional. “Creemos que es un espacio que ofrece muchas posibilidades –concluye Andrés Benito–; las empresas que hemos participado en su diseño estamos muy contentas de cómo ha quedado y de haber podido establecer esta colaboración con el Mercado Central”.



“El Mercado Central ejerce una gran labor como regulador de precios”

La Asociación de Detallistas del Mercado Central ha reconocido a Pedro Santistevé el apoyo prestado durante su etapa como alcalde de Zaragoza para conseguir que la reforma de este mercado se hiciese realidad. Su presidenta, Esther Pérez, le ha entregado una placa como agradecimiento por esta labor en nombre de todos los detallistas. En esta entrevista, Pedro Santistevé, repasa lo que desde el punto de vista de la responsabilidad pública, pero también a nivel personal, supone para él el Mercado Central.

¿Qué es lo que sientes cuando entras en el Mercado Central tras la reforma?

Sobre todo, orgullo de haber conseguido, en la situación difícil que tenían los detallistas, darle la vuelta y de alguna forma garantizar su supervivencia; dignificar el espacio, esta gran obra del arquitecto Félix Navarro y, especialmente, que siga siendo un mercado popular para dar servicio al barrio. Eso solo se podía conseguir manteniendo el trabajo de los detallistas que habían prestado un servicio tan importante durante muchos años. Yo vengo a comprar aquí en muchas ocasiones y para mí es una parte fundamental del barrio del Gancho donde vivo desde hace más de 20 años. Además, conseguimos hacer una obra sin sobrecoste, que es algo que no suele suceder muchas veces. Por todas estas razones estoy muy contento, porque a la vista está que el trabajo de rehabilitación ha sido un éxito.

Además, hay un retrato que confirma la gran vinculación de tu etapa como alcalde con el Mercado Central.

Así es. En el retrato que me han hecho y que está en el Ayuntamiento aparezco con el Mercado Central de fondo. Es un trabajo que hizo Fernando Laborda y del que estoy muy contento. También me gusta recordar que era un mercado que hace 40 años se quería tirar para que esto fuera una gran avenida de paso para los coches. En este sentido, también hay que reconocer al movimiento vecinal el trabajo que hizo para evitar que esta obra no fuera objeto de la piqueta.



¿Cómo consideras que se ha concretado hoy en día aquella idea inicial de que la reforma sirviera para fomentar una alimentación saludable, sostenible y de cercanía?

Aquí había un reto, que era ver cómo se mantenían en la ciudad unos canales de distribución pública de alimentos. Esto se pudo hacer gracias a Mercazaragoza. Es producto fresco, de calidad y que viene por circuitos públicos, por lo que la trazabilidad y la calidad de los alimentos está garantizada. Eso era muy importante. Por otra parte, vincular todavía más a Mercazaragoza con los grandes y pequeños mercados de la ciudad, creo que también era una cuestión fundamental y se ha conseguido.

¿Cómo valoras la función que ejerce el Mercado Central como regulador de precios, especialmente en un momento como el actual en el que la inflación está desbocada?

Sigo pensando que consumir productos de proximidad y con una trazabilidad asegurada da garantías de salud alimentaria. Bajo ese punto de vista, yo lo veo bien. En cuanto al incremento de los precios, pienso que frente a los supermercados, todo lo que tiene que ver con producto fresco, calidad y precio, el Mercado Central es muy competitivo. A partir de ahí, sí que es cierto que la inflación nos está comiendo a todos y que los precios están disparados. Pero sí, efectivamente, el Mercado Central ejerce una gran labor como regulador de precios.

En los años 70, precisamente, uno de los argumentos para evitar el derribo era que el mercado ejerciera esa función de regular los precios.

Esa era la función. Ya sabemos que ahora las grandes cadenas de supermercados y de distribución tienen una presencia mayoritaria. Pero seguir manteniendo la presencia de lo público en esos aspectos es una garantía para los ciudadanos.

Fomentar la estabilidad y empleo también era un objetivo importante con la reforma. ¿Crees que se ha logrado?

Efectivamente. Aunque para ganar espacio se han perdido algunos puestos, creo que la presencia y el mantenimiento de más de 80 es todo un éxito.



Sensibilizar a los ciudadanos sobre el consumo responsable y la incorporación de hábitos de alimentación saludable, ¿crees que es algo que también se está consiguiendo?

Es por lo que estamos peleando desde hace años, por el concepto de soberanía alimentaria, de consumo de proximidad y de ir introduciendo el consumo agroecológico. El que el Mercado Central haya resurgido de esta manera es una garantía y una tranquilidad para los ciudadanos.

¿Cómo ha ayudado la reforma a consolidar la ciudad compacta frente al modelo de ciudad difusa?

Me hubiera gustado que el Mercado Central fuera el tirón para la recuperación de esos mercados de barrio que están muy de capa caída. Pero bueno, por lo menos tenemos esta joya que se mantiene y que es un espacio de encuentro de muchos vecinos y de zaragozanos de otros barrios que bajan de propio a comprar. El tranvía también facilita las cosas y el cómo se han modernizado los detallistas ha sido muy importante desde el punto de vista del reparto de comida a domicilio. Hay que reconocer el trabajo de los detallistas a la hora de ponerse al día y poder competir con cualquier otra cadena de alimentación privada.

Y el turismo, ¿tal vez es un poco la asignatura pendiente? ¿Sería posible pensar en el Mercado Central como un polo de atracción turística más potente?

Es un edificio que está siendo visitado por mucha gente y que desde el punto de vista del turismo tiene una presencia estupenda. Lo que me preocupa es que haya mercados, como algunos de Barcelona o Madrid, que casi diría que han muerto de éxito como consecuencia del turismo. Mantener ese equilibrio con la idea de mercado de barrio que presta un servicio a los vecinos es lo deseable.

Desde un punto de vista más personal, ¿es tu mercado de referencia?

Vengo muy a menudo a comprar fruta, verdura, carne y pescado. Vivo al lado y es lo que me resulta más cómodo.

¿Hay algunos puestos donde sueles ir habitualmente?

He establecido lazos afectivos con muchos detallistas, pero me da pena no poder comprar en todos los sitios. Es una situación un poco comprometida, pero la relación con ellos es estupenda. Estoy muy contento con el trabajo conjunto que hemos hecho.

¿Es lo que más valoras, la relación tan estrecha que se establece con los detallistas?

Yo no soy de los de llevar una lista de la compra. Voy a los puestos y pregunto qué es lo que tienen, qué me recomiendan y siempre me aconsejan lo mejor. Tenemos mercado para muchos años.



Mamá Tere, toda una vida dedicada al Mercado Central

Mamá Tere

Mamá Tere es uno de los puestos que más actividad tiene del Mercado Central. Teresa Berdiel fue su impulsora y ahora lo llevan sus hijas Carmen y Marian. Ellas le quisieron hacer un homenaje a su madre poniendo este nombre, así que hoy, a Teresa, nadie le llama así. Para la gran familia del mercado es Mamá Tere. Hace cuatro años que se jubiló, así que la reforma no le ha cogido en activo, pero cada día, por lo menos media hora, la dedica a visitar a sus hijas y a reencontrarse con tantos buenos amigos como atesora. “Son como parte de mi familia,” asegura.

Teresa Berdiel acude prácticamente a diario al Mercado Central. Es su rutina. Un poco después de mediodía se pasa a ver a sus tres hijas Yolanda, Carmen y Marian. Durante su paseo no deja de saludar a detallistas. Casi ninguno le llama por su nombre, Teresa. Todos se dirigen a ella como Mamá Tere.

Ella está encantada de que así sea porque este nombre destila mucho cariño, todo el que ella misma ha ido repartiendo durante los muchos años que trabajó en el Mercado Central.

Desde hace cuatro años está jubilada, así que no ha vivido en activo la reforma de las instalaciones. En cualquier caso, ahora le encanta pasearse por sus pasillos y disfrutar “de lo bonito que ha quedado. La verdad es que no tiene nada que ver con lo que yo he conocido, es como si de repente hubiésemos descubierto un mercado nuevo, levantas la vista y es maravilloso”.

Y qué decir del puesto que lleva su nombre donde trabajan sus hijas Carmen y Marian. “Ha quedado tan bonito, con tanta luz y esa sensación de limpieza que se percibe por todos los sitios; la verdad es que da gusto acercarse y recorrer el mercado de una punta a otra”.

Ella lo hace a diario, más que nada porque en la zona de las murallas romanas se encuentra el puesto de su otra hija, Yolanda, que junto a su pareja lleva el de Encurtidos Alberto Gadea. Por el camino, mientras va de un lado a otro, se para constantemente a saludar a compañeros. “Casi somos de la familia, han sido tantos años juntos”, rememora.

Teresa recuerda que su llegada al mercado no se produjo por tradición familiar. “Trabajaba para un matrimonio en su casa; tenían varios puestos y un día me propusieron que fuese de dependienta a uno de ellos, así que desde muy niña es lo que hice, vender en una frutería y también me dedicaba a fregar en algunos puestos”.



“Mamá Tere tiene una clientela muy fiel que casi es como de la familia”



“Todos los recuerdos de mi vida están asociados al Mercado Central, así que para mí es un disfrute poder venir todos los días”



Por su cuenta

Pasó bastante tiempo hasta que por fin tuvo el suyo propio. “Me lo ofreció una señora que vendía menuceles y me dije: si puedo llevar el puesto de otros, por qué no voy a poder estar al frente del mío propio, así que lo cogí”. Eso sí, enseguida tuvo claro que lo de limpiar menuceles no era lo suyo, que le apetecía más montar una pollería”. Dicho y hecho. Se firmó el cambio de actividad y desde entonces Teresa cogió las riendas de su propio negocio. En ese momento todavía no era conocida como Mamá Tere. Fueron sus hijas las que tuvieron claro que esta debía ser la denominación del puesto. “Se tiene que llamar como tú”, me dijeron.

Al principio estuvo sola. “Creo que unos 8 o 10 años, eso sí, siempre con el apoyo de mis hijas mayores que venían por la tarde a ayudarme a recoger”. Tan de cerca vivieron la experiencia de trabajar en el Mercado Central, que las dos decidieron encaminar su futuro profesional vinculándolo a la actividad de su madre.

De esta forma, durante bastante tiempo convivieron tres puestos de Mamá Tere. “Todas trabajábamos lo mismo y muy bien la verdad; el pollo siempre ha sido uno de los productos estrella en el Mercado Central”.

También recuerda que poco a poco fueron ganando protagonismo los productos elaborados en el obrador. “Se empezó con las salchichas y hamburguesas, pero hoy hay una gran variedad”, asegura.

No hay más que acercarse al puesto actual de Mamá Tere para comprobarlo. Ofrecen un gran surtido de elaborados, y tras la reforma se ha hecho una apuesta decidida por los productos cocinados. Entre ellos, la carne de pollo vuelve a tener un gran protagonismo.

Mamá Tere valora especialmente la fidelidad de la clientela. Durante la entrevistas, el reloj marca las dos de la tarde, la hora en la que el mercado cierra hasta que vuelve a reabrir unas horas después, y este es de los pocos puestos que todavía hay gente esperando para hacer la compra. “Y así desde primeras horas de la mañana –comenta–, la verdad es que tenemos una clientela muy fiel que casi es como de la familia”.

Algo parecido sucede en el puesto de su hija Yolanda, en Encurtidos Alberto Gadea. “A cualquier hora que pases hay gente comprando; tienen una gran variedad de productos y eso es lo que más valora la clientela en la actualidad”. Así, entre uno y otro puesto se pasa Mamá Tere la media hora diaria que dedica al Mercado Central antes de ir a comer. “Todos los recuerdos de mi vida están asociados a este lugar, así que para mí es un disfrute poder venir todos los días”.

En el puesto de sus hijas Carmen y Marian hay una gran foto suya de joven que preside el espacio de venta. Es el homenaje que han querido rendirle a su madre, para que siempre esté muy cerca de ellas y nunca les falte su aliento.



El Mercado, bajo la mirada de los alumnos de Segundo de Primaria

65 niños del colegio Escuelas Pías han participado en las visitas para conocer a sus profesionales y la importancia de consumir productos de proximidad

La colaboración de las Escuelas Pías con el Mercado Central se ha desarrollado a través de diferentes proyectos. El año pasado, por ejemplo, coincidiendo con la celebración del Año de la Fruta y la Verdura, alumnos de distintas edades participaron en actividades bilingües de Educación Plástica y Matemáticas de la mano de los detallistas.

Durante este curso, los alumnos de Segundo de Primaria de este centro han realizado visitas al Mercado Central. Su profesor, Víctor Longás, asegura que han sido actividades que se enmarcan dentro de los contenidos de Ciencias Sociales que estipula la ley de Educación.

En total, han sido 65 alumnos de tres cursos de Segundo los que han participado en esta iniciativa durante el curso 2021/22.

Estas visitas están relacionadas con un trabajo más amplio alrededor de la ecología, la contaminación o los productos de proximidad”, explica Víctor Longás. También se han abordado otras cuestiones como el reciclaje o la economía circular. Un contenido, en todo caso, adaptado a niños de 7 y 8 años.



“En las clases se han instalado bolsas de distintos colores para echar allí los residuos orgánicos, de plástico o papel. En cuanto a las visitas al Mercado, coincidieron con el momento en que en clase se trató el tema de las profesiones de los adultos. “En casa los niños han ido preguntando a sus padres sobre sus distintos trabajos –apunta Víctor Longás– y este argumento es el que nos ha servido para conocer a los profesionales que desempeñan su labor en el Mercado Central”.

En este sentido, los alumnos tuvieron la oportunidad de entrevistarse con los detallistas y conocer la singularidad de los trabajos de fruteros, carniceros, pescateros o floristas. “Ha sido muy bonito –prosigue profesor–, porque a través de estas charlas se han hecho una idea mucho más cercana y acertada de dónde provienen los alimentos y han conocido los productos más singulares de la huerta zaragozana como, por ejemplo, la borraja, el cardo o las diferentes verduras que se cultivan”.

“A través de estas charlas los niños se hacen una idea de dónde provienen los alimentos y han conocido los productos más singulares de la huerta zaragozana”



Otras zonas

En estas visitas también han tenido la oportunidad de conocer algunos espacios como los obradores, donde los detallistas preparan los productos elaborados. En cualquier caso, hay cosas que se quedaron en el tintero, así que es posible que el próximo curso se vuelvan a repetir para completar estas visitas. “La verdad es que nos centramos bastante en las frutas y verduras, y en la carne, porque no había tiempo para más”, comenta el profesor. Durante el recorrido, los 65 alumnos recibieron los folletos cuento editados por el Mercado Central ‘Corazón de Mercado’ y ‘Un mercado de fábula’ para que pudiesen trabajarlos. Sobre todo, las últimas páginas donde se incluye un apartado para que los escolares escriban una redacción o una poesía.

Zaragoza, 15/5/2021
Querido Mercado:
Te voy a explicar por
qué es mejor mercado,
hay productos frescos,
también de Aragón.
Puedes degustar
y por ejemplo en el desayuno
te pone una chuleta. luego
hay comida más sana.
también es muy importante
que la comida se conserve
y en el Mercado Central
se conserva.
Un abrazo
Lidia

Zaragoza, 5/5/2021
Querido Mercado:
Te voy a explicar por qué
es mejor comprar productos
frescos en el mercado.
compramos productos
directamente de
la naturaleza y por
tanto es más saludable
que comprarlos en el supermercado.
me gusta ir a comprar y
esta es una de las cosas
que me gusta hacer.
Un abrazo
XODIEGO QRS

“Estos cuentos los hemos utilizado, sobre todo, para trabajar en clase, especialmente la asignatura de Lengua”, comenta Víctor Longás. Muchas de estas redacciones se enviaron al Mercado Central, que las ha colgado en sus redes sociales para que las lean las personas que lo deseen.

Las redacciones inciden en la importancia que tiene comprar productos frescos de proximidad, y los dibujos, en aquellos aspectos que más les llamaron la atención a los pequeños. “La verdad es que han sido visitas muy instructivas –prosigue–, porque los niños se han quedado con muchos detalles; ha habido bastantes que al vivir por la zona ya conocían el Mercado de venir con sus padres a hacer la compra, pero otros no, y a raíz de estas visitas lo están haciendo”.

El colegio Escuelas Pías participa en el programa de fruta del Gobierno de Aragón, de forma que el día que se reparten las piezas “siempre surgen comentarios sobre si son alimentos frescos o no, o si provienen del entorno, ya que han asimilado que de esta forma seguramente se van a consumir en el momento óptimo de maduración”.

La valoración general que se hace de la experiencia por parte de este centro educativo es “muy positiva” y su intención es que se pueda repetir el curso que viene con los alumnos de Segundo de Primaria. “Vamos a ver si es posible que los que han participado este año puedan repetir y de esta forma, ya en Tercero, terminen de ver lo que no dio tiempo”, concluye Víctor Longás.

“Durante el recorrido, los 65 alumnos recibieron los folletos cuento editados por el Mercado Central ‘Corazón de Mercado’ y ‘Un mercado de fábula’”

“El Mercado Central es un activo fundamental para el turismo en la ciudad”

El gerente de Zaragoza Turismo, Conrado Molina, aspira a que la capital aragonesa se convierta en un referente de gastronomía y sostenibilidad

¿Cómo está a día de hoy Zaragoza desde el punto de vista turístico tras los años tan complicados de la pandemia?

No hemos vuelto a la normalidad pre pandemia porque nuestro principal visitante era el turista chino y ahora no hay en ninguna parte del mundo. Lo que hemos hecho ha sido recuperar mucho turismo internacional, como el francés, que ahora es el número uno, y el italiano, que ha crecido. Los últimos datos de mayo apuntan a que estamos un 10% por debajo de 2019, lo que quiere decir que sin el turista chino, que duplicaba en número al siguiente, pues igual hemos crecido en el resto de segmentos. La línea es ascendente, pero aún nos queda algo de camino por recorrer.

En cuanto al turista nacional, ¿también se ha notado ese repunte?

Sí. Ha habido fechas puntuales, tanto en el puente de mayo como en Semana Santa, en las que hemos estado igual o un poco por encima de 2019, y ahora ahí andamos, casi empatados. Hay que recordar que ese año fue record y llegar a esas cifras sin haber salido del todo de la pandemia es un dato muy positivo para la ciudad.

Zaragoza Turismo y Zaragoza Congresos van de la mano para colaborar en la promoción turística. ¿De qué forma?

Zaragoza Congresos es una de las partes de Zaragoza Turismo. Es una sección muy importante. Es fundamental que haya una colaboración total con otras áreas del Ayuntamiento como parques y jardines, movilidad o deportes en cuestiones que tienen que ver con grandes eventos deportivos... Vamos cada vez creciendo más.

Integrar al Mercado Central de una forma más decidida en la oferta turística del Ayuntamiento es un objetivo importante ¿En qué línea se está trabajando al respecto?

El Mercado Central es un activo fundamental para el turismo en la ciudad. La renovación que tuvo y el impulso que está teniendo en la zona gastronómica y del mercado de abastos, son fantásticos. Nosotros lo estamos incorporando en prácticamente toda la promoción de la ciudad que podemos. Estamos trabajando en la mejora de la accesibilidad y la colaboración que hemos tenido por parte del mercado alrededor de este tema ha sido excelente. Por otra parte, hubo una acción a finales de año, que fue una sesión de un DJ internacional muy conocido, desde el teatro romano, y entre los lugares que mostrábamos estaba el Mercado Central. Es un espacio que nos interesa promocionar.



El Mercado Central recibe 15.000 personas a la semana. Es un dato con potencial para desarrollar actividades turísticas. ¿Crees que es así?

Muchísimas. Y es más, la amabilidad, la cercanía y el talante de todos y cada uno de los integrantes de esa familia que es el mercado es maravillosa. Es un pasaporte fantástico para recordar la visita a Zaragoza de una forma excelente.

El hecho de que sea un mercado vivo, de barrio, frente a otros modelos como La Boquería o San Miguel en Barcelona y Madrid, ¿ayuda o dificulta desde el punto de vista turístico?

Ayuda. Por una sencilla razón. El Mercado Central no solo es parte del patrimonio monumental de la ciudad, sino que los propios zaragozanos estamos haciendo nuestra compra diaria allí, surtiéndonos de productos aragoneses. Eso hace que el turista tenga una experiencia real en su interior. A cualquier sitio que voy me gusta ir a un mercado, es donde se vive el pulso de la ciudad. No es un producto hecho por y para los turistas. Es una instalación para los residentes de Zaragoza y para los residentes intermitentes, que son los turistas. espacio que nos interesa promocionar.

¿Se puede potenciar en Zaragoza un modelo de turismo gastronómico con el Mercado Central como eje?

Existe esa demanda. Hay mucha gente que viaja a destinos por su gastronomía, pero en Zaragoza tenemos mucho margen de mejora. Gente que venga a la ciudad únicamente por motivos gastronómicos estamos por debajo del 10%. Por lo tanto, hay posibilidad de hacer cosas y en eso estamos trabajando intentando poner en valor la gastronomía de la ciudad. Los productos de la huerta zaragozana y el Mercado Central tienen un peso específico muy relevante. Es una joya por descubrir. Digamos que nuestra ciudad sorprende en positivo. Las encuestas de satisfacción del turista están en torno a 9,3 sobre 10. Eso es una nota bastante potente.

¿Cómo es la colaboración con la asociación de detallistas?

La relación con ellos y con la gerencia es excelente y cualquier inquietud que podamos trabajar de forma conjunta se va a hacer. Al final, es algo que redundará en beneficio de todo lo que es la vida del mercado como instalación y el beneficio directo del destino. La ciudad se va a enriquecer de cualquier actividad que podamos hacer. Tenemos que plantear cosas conjuntas y tener el objetivo común de tirar hacia adelante.

¿Crees que también se podrían establecer sinergias con el Gobierno de Aragón alrededor de la promoción de los alimentos de calidad diferenciada?

Desde el punto de vista de Zaragoza Turismo, la relación con el Gobierno de Aragón es excelente. Estamos trabajando en muchas cosas juntos, en proyectos para mejorar Zaragoza y Aragón en materia turística. Con el tema de la capitalidad iberoamericana de la gastronomía sostenible se ha contado en todo momento con el Gobierno de Aragón para que esos productos de kilómetro cero fueran los alimentos nobles de calidad diferenciada. Siempre hay margen de mejora, pero ahora mismo la relación es fluida y, además, estamos trabajando codo con codo. Respecto al Mercado Central, aquí está Zaragoza Turismo para echar una mano en esta relación.

Queda un año de corporación. ¿Cuál es tu deseo desde el punto de vista del turismo vinculado al Mercado Central?

Me gustaría que Zaragoza se convirtiera en un referente en cuanto a gastronomía y sostenibilidad. Para eso empezamos con la capitalidad iberoamericana de la gastronomía sostenible, que hasta julio del año que viene la ostentaremos en Zaragoza. Y, por supuesto, gastronomía y sostenibilidad tiene mucho que ver con un escenario como el Mercado Central. Todas las actividades que se realicen en él estarán relacionadas con esta capitalidad. Así lo comenté con el gerente y cualquier actividad que hagan en ese sentido le daremos el paraguas de la capitalidad sin problema.



La creatividad, clave para mejorar el tirón turístico del Mercado Central

Eventos gastronómicos, encuentros y actos conmemorativos o jornadas de puertas abiertas son algunas de las propuestas de mejora, según los profesionales del sector



¿Es el turismo la asignatura pendiente del Mercado Central? ¿Qué se puede hacer para conseguir atraer a más visitantes de fuera y para que los zaragozanos lo conozcan mejor como un reclamo turístico? Estas dos preguntas ponen en el centro de la diana un tema al que se puede sacar más partido.

La Asociación de Detallistas del Mercado Central lo sabe bien y durante este año está organizando visitas turísticas guiadas para particulares y asociaciones el segundo sábado de cada mes. Eso sí, durante los meses de julio y septiembre no se celebran. Su duración es de aproximadamente una hora y es imprescindible inscribirse previamente en el teléfono: 658 774 6982.

Pero al margen de esta iniciativa, dos profesionales del sector, la presidenta de la Asociación Profesional de Guías de Turismo Oficial de Aragón, Mayte Rodríguez, y la guía Ana Naya, van a ofrecer su visión sobre la realidad actual del Mercado Central y el turismo, y las

posibilidades que se pueden abrir en el futuro.

Mayte Rodríguez tiene claro que “la visita a los mercados y la gastronomía, en general, son argumentos interesantes porque muestran la cultura de un lugar”. En este sentido, considera que al Mercado Central se le podría sacar más partido organizando en él jornadas gastronómicas, encuentros con distintas asociaciones y con el público, en general.

A su juicio, “hay que tener un poco de creatividad, ya que se pueden organizar muchas cosas en este espacio, que ha quedado tan bonito tras la remodelación; por ejemplo, puede ser el escenario donde llevar a cabo actos conmemorativos de todo tipo o jornadas de puertas abiertas de distintos colectivos”.

De su experiencia con grupos, comenta que “a los japoneses les parece increíble; te preocupan por muchos aspectos de la vida de la ciudad: el sueldo medio, la educación y también les interesa lo que comemos”. En este sentido, explica que “les llama mucho la atención la verdura, ya que ellos no

tienen la suerte de tener tanta variedad, así que es algo que miman y valoran mucho, casi como si fuera un regalo”.

Mayte Rodríguez trabaja bastante el turismo de congresos y en las visitas que realiza por Zaragoza “a los visitantes les gusta dar un pequeño paseo por el mercado”. “También tenemos clientes que quieren específicamente que les organicemos visitas basadas en mercados, así que les contamos dónde se ubicaron estos espacios en la ciudad”.

La presidenta de esta asociación profesional explica que esta entidad se creó recientemente y uno de sus principales objetivos es que sirva de interlocución ante las instituciones. “Si vamos de la mano –concluye– se pueden hacer muchas cosas, por supuesto, también alrededor del Mercado Central”.

Otra visión

Ana Naya es guía oficial de Turismo y habitualmente incluye el Mercado Central en las visitas que organiza de grupos generales. “Es un lugar que gusta mucho, especialmente tras la reforma; la gente se queda sorprendida de su monumentalidad y por la luz y la limpieza que tiene”. Según esta guía, la situación es la idónea junto a las Murallas Rumanas y la estatua de César Augusto, y está muy próximo a la iglesia de San Juan de los Panetes y a la plaza del Pilar. Ana asegura que “enseguida se detecta si a las personas que forman un grupo les interesan los mercados; cuando es así, haces más hincapié en ello porque realmente lo disfrutan e incluso compran en los puestos”. Esta guía comenta que la

colaboración de los detallistas “es absoluta y, además, es muy cómodo para hacer las visitas, con esos pasillos tan amplios que te permiten moverte bien con los grupos”.

La duración de las explicaciones en el Mercado Central, según Ana Naya, “suele oscilar entre los cinco minutos, si solo recorres el pasillo central, y los 20 en el caso de que la gente se entretenga más”.

Esta guía relata la historia del lugar, cómo surgió, las remodelaciones que ha habido y las características de su diseño arquitectónico. “Además, es muy importante valorar y mostrar la función social que cumple en Zaragoza, ya que hay otras ciudades como Madrid o

Barcelona donde mercados parecidos se han convertido en espacios gastronómicos prácticamente en exclusiva para los turistas, cuando aquí no es así”.

En cuanto a los productos aragoneses que más conocen los visitantes, Ana Naya comenta que, sobre todo, la borraja y el ternasco de Aragón, “aunque este último hay muchas personas que lo confunden con el lechal”. También asegura que “lo que más les gusta es su monumentalidad y que se ve muy limpio y bien organizado”.

Otro detalle interesante es que en la ciudad prácticamente han desaparecido los baños públicos, que sí que existen en el Mercado Central, “así que si son grupos pequeños nos piden acceder a su interior y poder utilizarlos”.

El Buen Sabor, el rincón más aragonés

El puesto más vinculado al turismo en el Mercado Central es El Buen Sabor (nº 61), que dirige Ángel Argota. Él está especializado en mieles y sus derivados procedentes de Ejea de los Caballeros, pero tras la reforma amplió su oferta para darle al negocio un aire turístico.

En este sentido, El Buen Sabor tiene un corto pero selecto surtido de producto aragonés, ideal para el turista gastronómico, pero también para los zaragozanos que quieren darse un homenaje: repostería de Rapún, en Huesca; madalenas de Caspe, frutas de Aragón de Jaysso, vinos de Aragón con denominación de origen y, en Navidad, turrónes al corte y cavas de la tierra. Ángel Argota comenta que tras los meses más duros de la pandemia se han empezado a recuperar las visitas de grupos, pero sería interesante que se pusiese más el foco en el mercado para que entrase más gente”. En cuanto a los extranjeros que más se acercan a su puesto, “el mayor número, sin duda, es de franceses”.



Julio Artigas

FRUTAS FURRUCHAGAS. Puestos 57 y 58

“No vendo nada que no me guste a mí”

Frutas Furruchagas es uno de los puestos más veteranos del Mercado Central

Julio Artigas y Pilar Marcuello están al frente de Frutas Furruchagas. Los bisabuelos de Pilar ya participaron en la apertura del Mercado Central en 1903, así que esta pareja conoce bien el lugar y el oficio. Julio lleva 45 años ejerciéndolo. “Estoy jubilado pero he querido seguir en activo hasta que mi mujer se jubile el año que viene”.

Antes de la reforma, su puesto estaba en una ubicación parecida a la actual, junto a las Murallas Romanas, “pero con el cambio luché por el que tengo ahora, una esquina magnífica, para mí la mejor, porque el puesto recibe luz natural de la calle que a la fruta le viene fenomenal”.

Julio reconoce que en estas cuatro décadas el oficio ha cambiado mucho. “Cuando empecé se trabajaban cuatro o cinco artículos y ahora tengo casi un centenar; antes se apostaba más por la cantidad, mientras que ahora, lo que prima, es la calidad y la selección del producto”.

Esta es una de sus máximas a la hora de ofrecer a los clientes su fruta y verdura. “Sobre todo la fruta, primero tengo que probarla y si mi paladar da el visto bueno ya discuto el precio e intento ir a por ella”, comenta.

Este es su principal argumento de venta y el hecho de que tiene alimentos que no es fácil ver en otros puestos.



Por ejemplo, la judía blanca. “Escasea bastante y hay que pagarla un poco más cara, pero hay días que antes de abrir la tengo que apartar porque ya me ha avisado algún cliente de que va a venir de propio a comprarla”.

Julio asegura que el hábito de compra ha cambiado bastante. “Antes la gente salía de casa sin lista de compra y se llevaba lo que estaba mejor; ahora todo está más medido”, explica. Sin embargo, la cercanía en el trato sigue siendo el principal valor del Mercado Central. “A mí me gusta que los clientes vea el género porque no es lo mismo contemplarlo a través de una pantalla”, concluye.

Óscar García

CARNICERÍA ÓSCAR. Puesto 32

Una ternera asturiana con premios

La carnicería Óscar ofrece productos seleccionados y elaborados cárnicos como la costilla con miel y mostaza

La carnicería Óscar desarrolla su actividad desde hace 20 años. Óscar García y Claudia Real están al frente del negocio intentando diferenciarse y atraer la atención de la clientela ofreciendo productos de una calidad diferenciada. Es el caso, por ejemplo, de la ternera gallega y asturiana. Pero, sobre todo, de esta última. Óscar explica que “trabajamos una ternera culona de los valles que ofrece un alto rendimiento y una ternura y un sabor muy especiales”.



Él conoce bien la trazabilidad de estos animales y la alimentación que reciben. “Los cuatro o cinco primeros meses solo toman la leche de la madre y luego pasan otros tantos de cebo a base de productos naturales”. Su calidad viene avalada por los dos premios europeos que ha conseguido a la mejor ternera.

Además de este producto natural, Óscar y Claudia ofrecen en el mostrador una amplia selección de los productos que elaboran en el obrador. Cachopos, croquetas, una gran variedad de elaborados cárnicos, marinados, hamburguesas butifarras, salchichas de secreto ibérico... Entre todos estos elaborados, la costilla con miel y mostaza es uno de los más demandados.

En un rincón muy especial del puesto aparecen los despieces del ternasco de Aragón. “Es tan especial como todo lo demás; procuro seleccionar corderos de entre nueve y diez kilos de la raza rasa aragonesa, que para mí es la que ofrece mejores resultados”. A su juicio, “es una carne más fina y agradable de comer”.

En la carnicería Óscar intentan estar al día con las redes sociales, pero sus dueños tienen claro que “lo más importante de nuestro negocio es que el cliente se acerque y vea el mostrador”. “A muchos de ellos los hemos visto nacer, casi son como de la familia; eso es lo más bonito de nuestro trabajo”, concluyen.





Miguel Nonay valora la accesibilidad del Mercado Central

Miguel Nonay es aragonés, nació en 1962 y a los pocos meses tuvo la poliomielitis, un virus que le ha provocado problemas de movilidad durante toda su vida y que le ha obligado a pasar varias veces por el quirófano para someterse a intervenciones de carácter ortopédico.

Desde hace años se dedica a evaluar las medidas de accesibilidad para los viajeros con discapacidad, que posteriormente documenta en su blog `Viajeros sin límites`. Recientemente, de la mano de Zaragoza Turismo, Miguel estuvo en el Mercado Central comprobando de primera mano que este es un tema que se ha trabajado muy bien tras la última reforma.

Un `photocall` muy floral para animar las visitas al mercado

Con motivo del festival Zaragoza Florece que se celebró a finales de mayo, el Mercado Central también se sumó a esta iniciativa creando una especie de `photocall` floral. La base del mismo son varias columnas florales artificiales que se han mantenido después de este evento. Pilar Pradas, de Flores Jara, comenta que "la idea es que permanezca para que se pueda emplear cada vez que el Mercado lo considere, con motivo de distintos eventos o ante el cambio de estación". Por supuesto, los clientes son los primeros que se pueden hacer fotos en él.



`Dibujos por la paz` recauda 2.525 euros para Ucrania

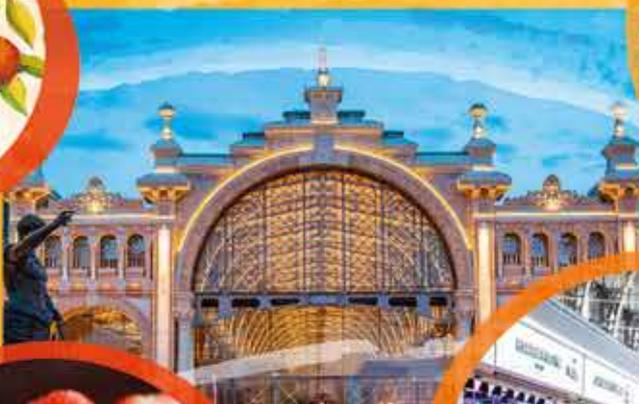
La iniciativa `Dibujos por la paz` ha donado un total de 2.525 euros a Aldeas Infantiles SOS, para que esta ONG ayude a personas afectadas por la guerra de Ucrania, que se encuentran en dicho país o en territorios limítrofes.

`Dibujos por la paz` consiste en una acción abanderada por la asociación Vuelta con el Cuaderno que ha contado con la participación de 50 artistas que han hecho dibujos de dicho mercado y los han vendido a detallistas y ciudadanos. La recaudación se ha destinado a Aldeas Infantiles para ayudar a todas las familias que están en una situación muy complicada por el conflicto en Ucrania.



MERCADO CENTRAL,

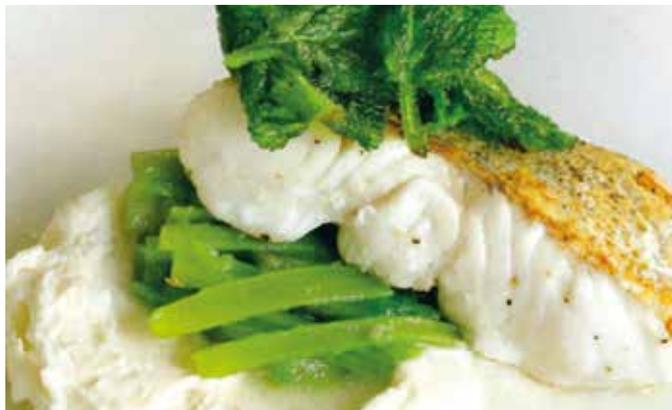
NO TE LO PUEDES PERDER



El Recetario Del Mercado

MERLUZA, TERNASCO Y FLAN PARA DISFRUTAR DE UN MENÚ MUY SABROSO

MERLUZA CON BORRAJA Y QUESO PARMESANO



Ingredientes (4 personas)

- 750-800 gramos de merluza, limpia y sin espinas.
- 100 gramos de queso parmesano.
- 2 decilitros de nata líquida.
- 1 limón
- 100 gramos de tallos de borrajas.
- Sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración

- Empezaremos preparando la crema de parmesano, hirviendo la nata líquida con los 100 gramos de parmesano. Trituramos y añadimos ralladura de limón. A continuación, dejamos enfriar.
- Limpiaremos bien las borrajas y las coceremos en agua y sal. Escurrir y saltar ligeramente con aceite de oliva.
- Cogemos las hojas tiernas de borrajas y freímos lentamente en aceite para que queden crujientes.
- Salpimentaremos bien la merluza y cocinaremos a la plancha o en sartén antiadherente. Terminar unos 4-5 minutos al horno.
- Para servir, colocamos una cucharada de crema de parmesano en un plato, y pondremos encima las borrajas y sobre éstas la merluza.
- Finalmente, podemos disponer sobre la merluza las hojas de borraja fritas a modo de decoración.

FLAN DE CALABAZA Y CANELA



Ingredientes (4 personas)

- 1 kilo de calabaza
- 3 cucharadas de maicena
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 huevos
- 375 gramos de azúcar
- Media cucharadita de vainilla
- Canela en polvo
- Sal

CHURRASQUITOS DE TERNASCO AL ESTILO COREANO

Ingredientes (4 personas)

- 12 churrasquitos de ternasco.
- Para la salsa: 1 taza de caldo de ternasco, 1 cebolleta, 1 puerro, 1 hoja de apio, 6 dientes de ajo, 1 citronela, 1 hoja de limonero, 50 gramos de jengibre fresco, 1 vaso de leche de coco, 2 cucharadas soperas de salsa kimchi, 1 de curry amarillo, 1 de pimentón dulce, media de pimentón picante, 1 yema de huevo, 1 rama de cilantro y 1 lima.

Elaboración

- Marcar –freír brevemente a fuego fuerte– en la sartén los churrasquitos en aceite de oliva. Picar todos los ingredientes, menos el cilantro, y darles un salteado rápido. Dejar la citronela y el jengibre cortados en trozos grandes, para poder retirarlos después.
- Cuando se hayan sofrito a fuego fuerte las verduras, añadir el pimentón, curry y kimchi. Dar dos vueltas a todo e incorporar el caldo de ternasco; dejar que todo se guise durante cinco minutos y probar de sal.
- A continuación, añadir la leche de coco y mover la mezcla durante otro minuto, bajar a fuego medio y dejar guisar otros cinco minutos.
- Retirar del fuego y añadir la yema de huevo, a la vez que movemos la sartén para que se integre.
- Picar el cilantro, hojas y tallo y añadir; tapar la sartén y dejar que infusione unos cinco minutos.
- Finalmente, añadir los churrasquitos y guisarlos cuatro minutos a fuego suave; en el último minuto de cocción, añadir el zumo de la lima y ralladura de la misma.
- Servir muy caliente.



Elaboración

- Pelar la calabaza, quitar las semillas y trocearla, cocerla en agua con la sal hasta que esté tierna.
- Colarla y triturarla, añadir los huevos de uno en uno, la maicena, el azúcar, la mantequilla, una cucharadita de canela y la vainilla. Batir todo bien.
- Caramelizar un molde alto con el azúcar y unas gotas de agua. Verter la crema e introducir en el horno precalentado, a 180° durante 40 minutos.
- Retirar del horno y dejar enfriar. Desmoldar y espolvorear con canela antes de servir.

Pilar Lorengar, la diva de la parroquia del Gancho

Miguel Ángel Santolaria dedica un capítulo del libro 'Mercado Central. 100 años' a recordar la figura la figura de Pilar Lorengar, la diva de la parroquia del Gancho. "Su sublime musicalidad, la humanidad de sus recreaciones artísticas y su sentimiento del deber profesional, no eran sino ornamentos de una voz bellísima en la que destacaba, especialmente, una línea de canto maravillosamente homogénea, una tímbrica personalísima y lo que, con el tiempo, llegó a conocerse como el 'vibrato-Lorengar'.

Sus orígenes fueron modestos, pero sus merecimientos a lo largo de toda su vida y carrera artística merecen inscribirse con letras de oro en la historia de la música lírica. Amplia fue la versatilidad de su arte y grandes su merecimientos, pero la humildad fue la más grande de sus cualidades (circunstancia realmente extraña entre los cantantes de élite); esta actitud de sencillez y humanidad le llevó a padecer su cruel enfermedad en silencio –su fallecimiento fue totalmente inesperado–, llegando inclusive a expresar, como deseo póstumo, que sus restos no fueran depositados en una tumba, sino que sus cenizas fueran esparcidas en el Mar del Norte, para evitar problemas a su familia.



Pilar Lorengar

Su esposo, el doctor alemán Jürgen Schaff, respetó sus deseos, pero expresó afligido: "La soledad es difícil de llevar cuando no hay una tumba donde visitar al ser querido".

La mayor parte de la brillante carrera de Pilar Lorengar se desarrolló en el extranjero pero ella, por el contrario, hizo mucho por España y su música. Interpretó por todas partes del orbe música española con mucho cariño y entrega, proclamándose española y aragonesa por los cuatro costados

Zaragoza, su ciudad, siempre ha sabido corresponderle como ha merecido una hija tan insigne. Le honró con una calle a su nombre y la medalla de oro de la ciudad. En el año 1991, cuando Pilar Lorengar se retiró oficialmente de los escenarios, quiso también despedirse de su venerada Virgen del Pilar, cantándole en la propia basílica zaragozana el 'Ave María' de Gounod. Ese mismo año, el 12 de octubre, fue también pregonera de las fiestas del Pilar de Zaragoza.

El 11 de noviembre de 1996, el Ayuntamiento de Zaragoza le rindió un póstumo y emocionado homenaje en la Sala Mozart del Auditorio con la participación de figuras de renombre como Alfredo Kraus o Pedro Lavirgen, además de su pianista de siempre Miguel Zanetti. Intervinieron también cantantes aragonesas como Pilar Márquez o Pilar Torreblanca. En este acto, el consistorio zaragozano prometió a su familia, que en un futuro erigirían, en un lugar prominente de la ciudad, un monumento a su memoria.

A instancia de la Asociación de Amigos de la Música de la Biblioteca de Aragón de Zaragoza, el Ayuntamiento acordó que en la céntrica plaza del Emperador Carlos se levantara el monumento que recordara a sus queridos conciudadanos la gloria de Pilar Lorengar.

Aunque la mayor parte de la carrera artística de Pilar Lorengar se desarrolló en el extranjero, un porcentaje muy elevado de amantes del género lírico la conoce perfectamente, dada su dimensión artística.





Siempre que podía, se acercaba a su patria chica a recordar sus felices años de la infancia y albores de la adolescencia en su barrio de la parroquia del Gancho. España también ha sabido reconocer el arte de Pilar Lorengar, e independientemente de los reconocimientos de su ciudad natal, a lo largo de su triunfal carrera, ha sido galardonada en numerosas ocasiones. Poseía, entre otras condecoraciones: el lazo de Dama de Isabel la Católica, la medalla del Circulo de Bellas Artes de Madrid, la medalla de Oro al mérito de Bellas Artes y el Premio Príncipe de Asturias.

La voz de soprano de Pilar Lorengar fue de rara belleza y luminosidad, que evolucionó de lírico ligero a lírico spinto, de un sonido brillante y vibrante con un timbre típico español y un vibrato exótico que fascinaba.

Su temperamento y capacidad para el estudio le hacían trasladarse con facilidad entre los repertorios alemán, español, francés e italiano, que le permitían multitud de papeles de óperas alemanas, italianas, francesas e incluso checas y rusas, así como numerosas canciones, oratorio y lieder (sus conciertos de esta variante musical se recuerdan por su gran magnificencia).

Seguramente, en el paraíso, con ese vestido largo, azul cielo y con un ligero toque de pedrería en el pecho, que tanto le gustaba llevar, hace mucho tiempo que ya será la prima-donna de un coro de serafines, únicas voces comparables a la que ella poseía, de sonido brillante y vibrante, de un timbre típicamente español y que a todos fascinaba.

“Sus orígenes fueron modestos, pero sus merecimientos a lo largo de toda su vida y carrera artística merecen inscribirse con letras de oro en la historia de la música lírica”

“La voz de soprano de Pilar Lorengar fue de rara belleza y luminosidad, que evolucionó de lírico ligero a lírico spinto, de un sonido brillante y vibrante con un timbre típico español y un vibrato exótico que fascinaba”



UN SUEÑO... UNA REALIDAD... TERNERA 100% ORIGEN ARAGÓN

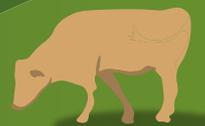


ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CARNE DE

**VACUNO
DE ARAGÓN**

www.carnedevacunodearagon.com

Grupo de Cooperación Vacuno de Aragón,
Consumo Sostenible



DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes), Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.



ALIMENTACIÓN VARIA

PUESTO 17



ALBERTO Y YOLANDA

Encurtidos, conservas y salazones

☎ 615 850 085



PUESTO 26



ENCURTIDOS CÉSAR GADEA

Bacalao, encurtidos y conservas

☎ 976 443 447

☎ 655 474 724



PUESTO 35



LA TIENDA DE IDOYA

Frutos secos, especias, legumbres, infusiones y té, productos Gourmet, mieles, comida liofilizada

☎ 639 164 743

✉ latiendaideidoya@gmail.com



PUESTO 39



FRUTOS SECOS SOLANILLA

Establecimiento especializado en la venta de frutos secos a granel de alta calidad. Amplia selección de frutas deshidratadas, legumbres nacionales, especias, semillas, dulces y productos de Aragón

☎ 623 037 267

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PUESTO 49



PANADERÍA SAN BLAS

Pan, repostería, herboristería

☎ 662 335 917

✉ admin@mipanaderiaonline.com



PUESTO 51



REZUSTA

Amplia selección de conservas vegetales y de pescado, legumbre seca, encurtidos, salazones... Vino nacional e internacional, cerveza Estrella Galicia y toda su gama

☎ 976 211 471

☎ 652 533 223

✉ sara@rezusta.com



PUESTO 61

EL BUEN SABOR

Productos típicos de Aragón. Entre otras especialidades: Miel y sus derivados, Frutas de Aragón, repostería, vinos y souvenirs

☎ 976 298 576

☎ 627 127 544

✉ rosymirynay27@hotmail.com



PUESTO 65

BACALAO PIL PIL

Puesto de venta especializado en bacalao en salazón, lo importamos directamente de Islas Feroe desde 1989

☎ 661 351 308

✉ luisargonr@hotmail.com



PUESTO 68



PUESTO 69

FRUTOS SECOS SOLANILLA

Establecimiento especializado en la venta de frutos secos a granel de alta calidad. Amplia selección de frutas deshidratadas, legumbres nacionales, especias, semillas, dulces y productos de Aragón

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PAGO CON TARJETA



PAGO CON MOVIL



SERVICIO A DOMICILIO

RESTAURACIÓN

PUESTO 27

Un recorrido por el recetario universal, basado en ingredientes frescos del propio Mercado en formato de ensalada o cocinados bajo inspiración oriental.



Todo ello, gracias a nuestra gran plancha de acero, la verdadera protagonista de este espacio al más puro estilo TeppanYaki.

Disfruta de unas sabrosas y saludables verduras, carnes o pescados a la plancha, combinados con arroz ¡Y no te pierdas nuestra especialidad: una deliciosa hamburguesa de sepia!

PUESTO 28

Comenzar la mañana con un chocolate con churros recién hechos, con el sabor y la calidad de siempre. Todo un ritual que cobra sentido en esta parada obligatoria del Mercado Central



de Zaragoza. Una parada que, sin darnos cuenta, puede alargarse todo el día.

El desayuno deja paso al vermut, la comida y también la cena, con una sabrosa carta de bocadillos y raciones, además de patés gourmet, dulces y la marca de la casa: una amplia carta de tortillas rellenas de autor.

Y todo con materias de primera calidad, donde el sabor a lo auténtico define todas nuestras recetas.

DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.

CARNES

PUESTO
70

ELENA LUMHINTA NICOARÁ

Panadería, pastelería y
alimentación varia

☎ 642 963 331

✉ electrónico-elenaluminitanicoara@gmail.com

PUESTO
1

CARNES LORVI

Especialistas en carne y servicio
a domicilio propio. Pedido
por whatsapp o tienda online.

☎ 976 442 409

☎ 625 496 989

✉ info@carneslorvi.es

PUESTO
4 PUESTO
5

CARNICERÍA HNOS. PUEYO

Elaboración propia de embutidos.
Carne de potro. Especialidad en chuletones
(Angus, potro, Carnes La Finca)

☎ 976 438 683

☎ 652 848 548

PUESTO
8

CARNICERÍA M.M. MIRANDA

Elaboración de embutidos
casera. Ternasco propio, criado y
sacrificado a mano. Ternera propia,
criada y sacrificada en casa

☎ 976 047 366

☎ 645 843 284

PUESTO
30

CARNICERÍA M.M. MIRANDA

Elaboración de embutidos
casera. Ternasco propio, criado y
sacrificado a mano. Ternera propia,
criada y sacrificada en casa

☎ 976 047 366

☎ 645 843 284

PUESTO
32

CARNICERÍA OSCAR

Carnes de ternera asturiana y gallega.
Ternasco de Aragón.
Embutidos artesanos, fabricación propia

☎ 600 892 642

PUESTO
33

CARNICERÍA HNOS. PUEYO

Elaboración propia de embutidos.
Carne de potro. Especialidad en chuletones
(Angus, potro, Carnes La Finca)

☎ 976 438 683

☎ 652 848 548

PUESTO
37

ANTONIO Y MERCEDES

Maestros del corte en Ternasco de Aragón, vaca,
cerdo D.O. Teruel. Disponemos de pago con tarjeta
física, móvil, pulsera, Bizum. Pedidos por Whatsapp
en horario comercial, con 24 horas de antelación.

☎ 976 441 353

☎ 691 483 181

✉ langoan37@gmail.com

PUESTO
40

CARNICERÍA ÁNGEL PUIG

Especialistas en ternera y
ternasco de Aragón. Elaboración
propia de embutidos selectos

☎ 976 440 835

☎ 686 807 795

PUESTO
42

VALENTÍN CANTALAPIEDRA

Ternasco y ternera de Aragón.
Cogemos pedidos por Whatsapp
de un día para otro, sin esperas

☎ 976 441 427

☎ 630 449 289

PUESTO
45

CÁRNICAS DUBÓN

Embutidos artesanales,
frescos y cocidos, de fabrica-
ción propia y carnes frescas
de ternera y cerdo

☎ 976 440 998

☎ 608 032 360

PUESTO
76

CARNES PACO EL RIOJANO

Embutidos y adobos caseros, salchichas trufa natural, cerdo
Ibérico, ternera Asturias nacida y criada, toro de lidia

☎ 976 441 141

☎ 639 762 402

✉ anacalleja12@gmail.com

CHARCUTERÍA

PUESTO
78

MARIANO REDONDO BELENGUER

Cerdo Duroc, Ternera
del Pirineo y productos
de Soria (Ólvega).

☎ 605 219 327

☎ 615 409 692

PUESTO
29

MONTORI Y BARRANCO

Venta de productos de Charcutería
Tradicional al Corte. Jamón Serrano.
Jamón Ibérico. Jamón D.O Teruel.

☎ 976 438 487

☎ 686 710 245

✉ montoriybarranco@gmail.com

PUESTO
38

LA CHARCUTERÍA DE ANTONIO

Especialidad en jamón D.O. e Ibérico.
Quesos nacionales y de importación.

☎ 976 440 162

☎ 627 435 932

✉ asg100111@hotmail.com

PUESTO
43

MONTORI Y BARRANCO

Venta de productos de Charcutería
Tradicional al Corte. Jamón Serrano.
Jamón Ibérico. Jamón D.O Teruel.

☎ 976 438 298

☎ 686 710 245

✉ montoriybarranco@gmail.com

PUESTO
46

CONSTAN

Embutidos,
jamones y quesos

☎ 976 440 688

☎ 658 036 373

PUESTO
72

CHARCUTERÍA MIGUEL ÁNGEL

Venta de embutidos,
jamones, quesos y fiambres
Servicio de envasado al vacío.

☎ 677 153 968

DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.

<p>PUESTO 75</p> <p>CHARCUTERÍA CARMEN</p> <p>Jamones y quesos</p> <p>☎ 663 490 055</p> 	<p>PAGO CON TARJETA</p> <p>PAGO CON MOVIL</p> <p>SERVICIO A DOMICILIO</p>	<p>PUESTO 64</p> <p>FLORES JARA</p> <p>Flores Jara es un espacio donde puedes encontrar plantas, centros de flores y ramos</p> <p>☎ 876 041 582</p> <p>☎ 625 075 500</p> <p>☎ 654 886 529</p> <p>✉ mvalera@arajardineria.com</p> 
---	--	--

<p>FRUTAS Y VERDURAS</p> <p>PUESTO 50</p> <p>FRUTAS PATRI Y JUANK</p> <p>Gran apuesta en calidad precio, aquí además de comprar con confianza pasará un rato muy entretenido</p> <p>☎ 608 765 689</p> <p>✉ patri_ara20@hotmail.com</p> 	<p>PUESTO 52</p> <p>FRUTAS y VERDURAS EVA MAQUEDA</p> <p>Frutas selectas</p> <p>☎ 652 067 753</p> 	<p>PUESTO 53</p> <p>EL REY DEL CARACOL</p> <p>Ajos, frutas y caracoles</p> <p>☎ 677 88 88 36</p> <p>✉ lugrape@telefonica.net</p> 
---	---	--

<p>PUESTO 54</p> <p>GARDENIERS Centro especial de empleo de Atades</p> <p>Agricultura ecológica en Zaragoza.</p> <p>☎ 689 471 272</p> <p>✉ gardeniers.mcentral@atades.org</p> 	<p>PUESTO 55 PUESTO 56</p> <p>FRUTAS JAVI Y SILVIA</p> <p>Fruta y verdura del campo a su mesa. Calidad a buen precio para el disfrute de su paladar</p> <p>☎ 976 536 019</p> <p>☎ 630 451 519</p> <p>✉ javiandfamilycentral@gmail.com</p> 	<p>PUESTO 57 PUESTO 58</p> <p>FRUTAS FURRUCHAGAS</p> <p>Frutas y verduras</p> <p>☎ 976 316 303</p> <p>☎ 645 013 521</p>
---	---	--

<p>PUESTO 59 PUESTO 60</p> <p>FRUTAS LOS POCHOLOS</p> <p>Frutas y verduras</p> <p>☎ 675 740 498</p> <p>✉ ornadbel@gmail.com</p> 	<p>PUESTO 63</p> <p>FRUTERÍA JUAN PÉREZ</p> <p>Frutas y verduras</p> <p>☎ 648 532 582</p>	<p>PUESTO 67</p> <p>MARTIN & MARIFÉ</p> <p>Más de 50 años de antigüedad en el Mercado Central. Comercialización de frutas y verduras locales, nacionales e internacionales de primera calidad</p> <p>☎ 976 280 565</p> <p>☎ 665 836 249</p> <p>✉ marife-sati@hotmail.com</p> 
--	---	--

<p>MENUCELES</p> <p>PUESTO 34</p> <p>MENUCELES CRISTINA</p> <p>Madejas, callos, cabezas, hígados...</p> <p>☎ 976 442 397</p> <p>☎ 610 756 990</p> 	<p>PUESTO 36</p> <p>ANTONIO Y MERCEDES</p> <p>☎ 976 440 640</p> <p>☎ 627 447 623</p> <p>✉ tobescar1974@gmail.com</p> 	<p>PUESTO 41</p> <p>MENUCELES LUMI</p> <p>Menuceles y casquería</p> <p>☎ 666 809 439</p> 
--	--	--

<p>PUESTO 47</p> <p>Un succulento mordisco de auténtica brasa para los paladares más exquisitos. ¡Y con la mejor carne de la ciudad! Para algo estamos ubicados dentro de un mercado...</p> <p>Hamburguesas, brochetas, pizzas, chuletón sagital y un sinfín de opciones para los más carnívoros ¡y también los más veggies! Y para acompañar: huevos rotos, papas o unas ricas gambitas. ¡Vive una explosión de sabor bajo el crepitar del fuego!</p> 	<p>PUESTO 48</p> <p>El puesto más "canalla", donde disfrutar de una amplia carta de coctelería premium y los bocados de sabrosuras más selectas.</p> <p>Empanadillas de sorprendentes sabores, coquetos postres y mucha inspiración aragonesa para maridar con las fórmulas líquidas más chispeantes. El rincón perfecto para disfrutar del vermouth, el afterwork y de la primera (segunda, tercera...) copa de tarde o noche. Cualquier hora es buena para "un poco de mambo". Y avisamos: produce adicción...</p> 
---	---

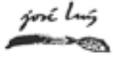
DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.

PESCADOS

PUESTO 13 14

PESCADOS JOSÉ LUIS



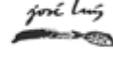
Pescados, mariscos y congelados. Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959
☎ 685 745 428



PUESTO 15 16

PESCADOS JOSÉ LUIS



Pescados, mariscos y congelados. Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959
☎ 685 745 428



PUESTO 18

JUANJO Y BEGOÑA

Pescados y mariscos

☎ 976 433 823
☎ 675 906 812



PUESTO 19 20

PESCADOS Y MARISCOS CHUECA

Pescados, mariscos y congelados

☎ 976 441 671
☎ 600 433 271



PUESTO 21 22

PESCADOS Y MARISCOS PEDRO



Especialidad en vender y trabajar pescado y marisco selecto nacional e importado, y la mejor relación calidad precio

☎ 976 441 180 y ☎ 683 552 724
✉ pedrohuerta1996@gmail.com



PUESTO 23

PESCADOS Y MARISCOS MATOSAS

Gran variedad de pescados



☎ 680 127 364
☎ 680 127 365



✉ david_raquel@hotmail.es

PUESTO 24

MARE SÁNCHEZ



Amplia gama de alimentos congelados, especializados en mariscos y pescados. Además de diferentes tipos de croquetas

☎ 683 278 307



✉ congeladosmaresanchez@gmail.com

PUESTO 25

PABLÓMAR

Pescados y mariscos



☎ 976 441 438
☎ 635 866 530



✉ pmvalnotivol@gmail.com

PLATOS COCINADOS

PUESTO 3

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939
☎ 676 112 978



POLLERÍA

PUESTO 2

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939
☎ 676 112 978



PUESTO 31

POLLERÍA JULIA



Venta de aves, caza, elaboración de productos caseros, salchichas, hamburguesas, precocinados y rellenos

☎ 976 440 105
☎ 618 127 376



✉ jcgran@gmail.com

PUESTO 44

POLLERÍA OLGA



Pollería

☎ 876 041 399
☎ 652 035 552



PUESTO 71

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939
☎ 676 112 978



PUESTO 74

POLLERÍA OLGA



Pollería

☎ 976 444 739
☎ 625 881 869
☎ 645 372 176



PUESTO 77

LA FLOR DE ARAGÓN



Aves selectas, precocinado casero y platos preparados

☎ 699 001 207



✉ Itaca74@gmail.com





WINE IN MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

www.bodegasaragonesas.com

#Miprimervino



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

Repítele con migo...



El mundo habla
garnacha



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA

#elmundohablagarnacha



@docampodeborja



Financiado por:



Unión Europea
FEADER

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en zonas rurales

