

REVISTA OFICIAL

Asociación de desarrolladores
del Mercado Central



Nº 3

SEPTIEMBRE 2020

MERCADO CENTRAL

Vívelo,
disfrútalo

Gastronomía
y compras

ZARAGOZA

**La compra en
casa a golpe
de 'click'**



Club Cámara Comercio 4.0



Nuevos caminos para el comercio independiente

Una actuación de Cámara Zaragoza de apoyo al comercio independiente



LA TIENDA e
EXTENDIDA

INSCRIPCIÓN GRATUITA

MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES EN
www.camarazaragoza.com/club-comercio

 tiendaextendida

 tiendaextendida.camarazaragoza.com

COLABORA
zerca!
la plataforma online de comercio local

Cámara
Zaragoza



Publicidad

jjespligares@totemcomunicacion.es
comercial@totemcomunicacion.es

Realización

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

Consejo Editorial:

José Carlos Gran
Presidente de la Asociación de
Detallistas del Mercado Central

Nati Lacal

Técnico Sociocultural de
Dinamización de Mercados en
Ayuntamiento de Zaragoza

José Luis Alcázar

Responsable de Comunicación
de la Asoc. de Detallistas
del Mercado Central

Juanjo Espligares

Director de Publishing de
Totem Comunicación



TOTEM
COMUNICACIÓN

www.totemcomunicacion.es

Septiembre 2020

Edita Totem Comunicación para:
Asociación de Detallistas
del Mercado Central
Plaza Juan Lanuza, s/n.
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

La digitalización del Mercado ha llegado para quedarse sin perder el trato personal

“La pandemia provocada por el coronavirus ha traído muchas desgracias, pero ha acelerado algunas cuestiones positivas como la digitalización”. Esta es una de las declaraciones del alcalde de Zaragoza, Jorge Azcón, que se puede leer en la entrevista que aparece en este mismo número. Y efectivamente, así es. En el caso del Mercado Central, este avance digital en apenas unos meses probablemente hubiese costado años a la hora de consolidar la compra *on line*. El esfuerzo del Ayuntamiento de Zaragoza y de los detallistas ha sido mayúsculo para alcanzar este objetivo. A día de hoy, *Mercadocentralzaragoza.com* es una feliz realidad que se lleva a cabo a través de ‘Mi Zesta, el supermercado de zerca’. La modernidad ha llegado al hábito de compra asociada a la digitalización pero, muy importante, sin perder la tradición y manteniendo los mismos precios y el mismo trato que al hacer la compra presencial.

Las características de los clientes que se han sumado al carro de la compra *on line* son variadas. Un número muy importante ya estaba acostumbrado a comprar por internet, pero ha descubierto en el servicio del Mercado Central la garantía del producto fresco y la existencia de un estricto protocolo de higiene y seguridad. La falta de tiempo también ha sido un importante argumento, como el hecho de que se pueda hacer una compra muy completa al tener la opción, también, de visitar el Supermercado Zerca Zaragoza, donde adquirir todo tipo de productos de alimentación, belleza, perfumería o droguería.

Pero el grueso más importante ha sido de clientes no habituados a comprar por internet. Tras probar durante el confinamiento y llegar a la conclusión de que es una alternativa muy cómoda, la mayoría ha seguido al confirmar que la calidad, el servicio y el precio de los productos eran similares. Muchos de esos clientes siguen apostando por el trato cercano con los detallistas, pero para ellos se ha abierto una nueva ventana que no piensan cerrar. Pero es que *Mercadocentralzaragoza.com* no solo da servicio a los vecinos de Zaragoza y de sus barrios rurales. De alguna forma, se ha convertido en un mercado supramunicipal, ya que se llega a clientes de Cuarte, San Mateo de Gállego o Zuera, además de muchas localidades del área metropolitana.

Lo más difícil ya está hecho, así que sin perder las grandes ventajas del trato presencial, este nuevo Mercado Central digital ya es una feliz y consolidada realidad.

En este número

03 EDITORIAL

04 REPORTAJE: DOS FOLLETOS
CUENTO PARA ESCOLARES

06 REPORTAJE: LA DIGITALIZACIÓN
HA LLEGADO AL MERCADO PARA
QUEDARSE

08 SERVICIOS

10 ENTREVISTA AL ALCALDE DE
ZARAGOZA, JORGE AZCÓN

12 SERVICIOS

14 REPORTAJE: FRUTOS SECOS,
FUENTE DE SALUD

16 HOY ENTREVISTAMOS A...
CARNICERÍA M.M. MIRANDA Y
FRUTAS LOS POCHOLOS

17 REPORTAJE: FLORES PARA
ALEGRAR LA VIDA DEL MERCADO

18 RECETAS: RISOTTO AL PESTO
GENOVÉS Y MAGRET CON PURÉ
DE PATATAS Y SALSA DE HIGOS

19 DIRECTORIO
DE PUESTOS

El Mercado Central, un escenario 'de fábula'

Los estudiantes de Primaria de Zaragoza recibirán dos folletos cuento para trabajar en clase con el objetivo de que conozcan y valoren la importante labor que desempeña

El Mercado Central de Zaragoza se va a acercar a los estudiantes de Primaria de la ciudad a través de dos folletos cuento. 'Corazón de mercado' y 'Un mercado de fábula' son los títulos de estas publicaciones. La primera de ellas está dirigida a escolares de 1º y 2º de Primaria, y la segunda a niños un poco más mayores, de 3º y 4º.

Los folletos cuento llevan las firmas de Antonio de Benito, autor de los textos, y del ilustrador Manuel Romero, además de la maquetación y el diseño de Patricia Méndez. A finales de septiembre está previsto que lleguen a los docentes de centros escolares de educación primaria de Zaragoza para que puedan trabajarlos con sus alumnos.

En total, se han editado mil ejemplares de cada cuento, para lo que se ha contado con el apoyo del Gobierno de Aragón. José Carlos Gran, presidente de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, describe en uno de ellos que "los que tenemos un puesto en el mercado estamos en un sitio 'de fábula' y nos sentimos 'de fábula'. Por eso, precisamente, queremos que tú también lo estés cuando vengas a visitarnos con tus papás o con tu familia cuando seas un poco más mayor".

Personajes como Orondrogo, Quico Ternasquico, Borrajo, Carpa del Ebro, Félix y Laurel 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.

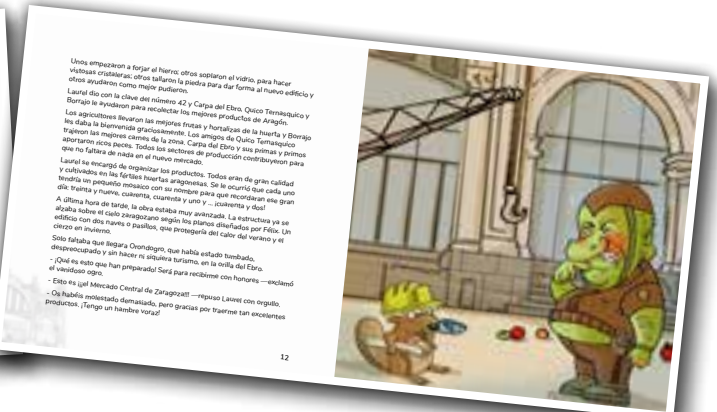
En los folletos cuento también hay un apartado para jugar y aprender cosas sobre el Mercado Central, como las figuras



esculpidas en los capiteles, que hacen referencia al valor de la agricultura, la pesca, la caza y el comercio.

Además, en las últimas páginas se incluye un apartado para que los escolares escriban una redacción o una poesía y entreguen su relato en el puesto de información. En la redacción tienen que poner su nombre (sin apellidos), curso y el centro educativo al que pertenecen. El Mercado Central se compromete a publicar en su web los trabajos para que todo el mundo los pueda leer.

A final de año, la redacción más valorada recibirá un premio que consistirá en material escolar para el colegio al que pertenece el autor.





LA TENTACIÓN



EL PECADO



¿TE APETECE PECAR?

EMPRESAS COMERCIALIZADORAS

- Asociación Ternera del Valle de Broto. Tlf: 639666772
- Explotaciones agrícola y ganadera El Galacho SL. Tlf: 645817104
 - Franco y Navarro SA. Tlf: 976590956
 - SAT 3236 Andrés Lázaro. Tlf: 690664956



ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CARNE DE
**VACUNO
DE ARAGÓN**



Pecado... genial

www.carnedevacunodearagon.com

Los clientes respaldan la calidad de la compra online

Valoran lo intuitiva que resulta la plataforma mercadocentralzaragoza.com, la variedad y calidad de los productos, la comodidad y las franjas horarias de entrega, además de que el servicio llegue a localidades del entorno de Zaragoza

"En los meses del confinamiento empecé a hacer la compra online por la tranquilidad y la seguridad que ofrecía, para no tener que salir de casa; luego comprobé, después de varios pedidos, que los alimentos llegaban siempre en muy buenas condiciones y que el servicio no fallaba, y ahora es la suma de todo ello y la comodidad y el ahorro de tiempo que supone, lo que me anima a seguir haciendo la compra en el Mercado Central por internet".

La que así opina es María Luisa Josa. Vive en Vadorrey y nunca había sido cliente del Mercado Central. "Está un poco lejos para ir andando y la combinación de transporte no es muy buena", asegura. De esta forma, a golpe de 'click', María Luisa ha encontrado una buena alternativa para tener la despensa y el frigorífico llenos. "Al empezar tenía un poco de



reparo a comprar por internet productos frescos como pescado o carne, pero la verdad es que llegan en unas condiciones magníficas", explica.

También valora que la experiencia de compra, a la que se puede acceder a través de los enlaces: mercadocentralzaragoza.com o mizesta.com, "es muy intuitiva y fácil de hacer". "Sale la foto del producto que quieres, el precio por kilo, eliges la cantidad que deseas y vas añadiendo a mi cesta; todo resulta muy sencillo".

Otra de las cosas que más le gusta es la variedad y las alternativas de las que dispone para hacer una búsqueda amplia. "La verdad es que hay muchos puestos y de sectores muy diferentes, lo que prácticamente permite comprar de todo, aunque al final, después de varios meses, ya tengo mi lista de favoritos y casi siempre voy a parar a los mismos".

El catálogo de productos al que se puede acceder es extenso, ya que a la digitalización de los puestos del Mercado Central también hay que sumar a la mayoría de los detallistas del Mercado de Valdespartera. Además, se tiene la opción de visitar el Supermercado Zerca Zaragoza, donde adquirir todo tipo de productos de alimentación, belleza, perfumería o droguería.

VARIEDAD

Precisamente, Paula Tato empezó siendo cliente del Mercado de Valdespartera, donde vive, y desde que el 6 de abril se activó la venta online en el Central lo que más valora es la variedad de la que puede disfrutar en estos momentos. "He ido probando en puestos que no conocía y estoy muy contenta".



Una de las cosas que más le ha llamado la atención a Paula es que *“si por casualidad hay un producto que les ha fallado, enseguida te llaman o te ponen un watshapp por si lo quieres cambiar por otro, algo que no sucede en la compra online de un supermercado tradicional, ya que directamente no te lo envían”*.

Paula ha comprobado que los precios son los mismos que los que se ofrecen en los puestos y también está muy satisfecha de cómo llegan los alimentos, *“cada uno en su bolsa, y en el caso de la carne y el pescado, perfectamente refrigerados”*. Después de unos cuantos meses de experiencia, reconoce que la compra online en el Mercado Central le resulta muy cómoda, ya que *“la mayoría de los productos que me gustan se quedan guardados y no tengo que hacer una nueva búsqueda”*.

PERIFERIA

Jesús Cirac vive en Cuarte de Huerva y él y su familia también se han subido al carro de la compra online en el Mercado Central. Antes de la pandemia lo hacían en el de Valdespartera, pero Jesús conoció la aplicación y comprobó que el ámbito de distribución no solo se circunscribía a la ciudad de Zaragoza y sus barrios rurales, sino que llegaba a otras localidades.

De alguna forma, el Central se ha convertido en un mercado supramunicipal, ya que en estos momentos se atiende a clientes de Cuarte, San Mateo de Gállego o Zuera, además de otras localidades del área metropolitana. *“Los pueblos de*

los alrededores de Zaragoza a veces tenemos la sensación de estar un poco dejados y de no disfrutar de los mismos servicios, así que en este caso estamos muy contentos”.

Durante el confinamiento, Jesús realizó la compra semanal online y aunque ahora se acerca más a los puestos para hacer una compra presencial, tiene muy claro que combinará las dos fórmulas porque, además, *“la web es muy intuitiva y fácil de utilizar”*.

En su caso, también valora las promociones y ofertas que de forma continuada se incorporan a la plataforma, y que según los responsables de MiZesta *“están teniendo muy buena acogida entre los clientes”*.

Hay otros detalles a tener en cuenta de este Mercado Central 2.0 que ha irrumpido con tanta fuerza. María Luisa Josa se refiere, por ejemplo, a la amplia franja horaria que se ofrece para la entrega del pedido. *“Te garantizan la entregan en intervalos de dos horas y no a lo largo de la mañana, como pasa en otros supermercados, lo que te permite organizar el día muy bien”*, concluye.

BALANCE POSITIVO

El 6 de abril fueron once los detallistas pioneros que se embarcaron esta aventura. En muy poco tiempo se superó la treintena y ya falta poco para que se incorporen el 100% de los puestos. Lo que se inició como una urgencia para ofrecer a los clientes del Mercado Central un servicio necesario, hoy es una feliz realidad.

Tal y como queda reflejado en este reportaje, son muchos los aspectos valorados, pero, sobre todo, la calidad del servicio y de los productos, la comodidad y el ahorro de tiempo, y la garantía de contar con la exquisita atención de los detallistas, casi como si fuera una compra presencial.



Desinfección continua en la planta baja del Mercado



La planta baja del Mercado Central es una zona restringida donde se encuentran las cámaras de los distintos gremios, salas de despiece y espacios multiuso para el desarrollo de actividades. Es precisamente en sus pasillos y en todos sus rincones donde se extreman las medidas de seguridad e higiene, que también contribuyen a garantizar una compra de calidad a los clientes.

Es así como permanentemente una empresa se encarga de las tareas de desinfección para que no haya el más mínimo problema. Además, las cámaras de los gremios están totalmente separadas para que no haya intercambios de ningún tipo y todas ellas, una vez al mes, se vacían para su desinfección.

92.410, el número de la suerte en el Sorteo de Navidad

La Asociación de Detallistas del Mercado Central ya ha imprimido las participaciones del número que juega en el Sorteo de la Lotería de Navidad de 2020. El número, adquirido en la Administración nº 3 (Avda. César Augusto, 56) es el **92.410**.



Además de estas participaciones, la Asociación de Detallistas dispone de décimos de 20 euros sin recargo. Para todos aquellos que lo de-

seen, la lotería se puede adquirir en el punto de información al cliente del Mercado Central.

En proyecto una app vinculada al Club de Amigos del Mercado

La vuelta a la nueva normalidad poco a poco también va llegando al Mercado Central en forma de iniciativas. Por ejemplo, se está trabajando en el desarrollo de una app vinculada al Club de Amigos del Mercado Central que llegará con sorpresas y beneficios para todas aquellas personas que formen parte del Club y que se descarguen la aplicación.

En el próximo número de esta revista y a través de las redes sociales se irá dando cuenta de la puesta en marcha de este servicio que busca fidelizar a nuevos clientes, sin olvidar, por supuesto, a los de toda la vida.





profesionales de la carne

www.profecarne.com

— *Lo natural es nuestro sello de confianza.*



GRUPO CORREAS

Calidad y Servicio de principio a fin

desde 1960

«Se está haciendo un esfuerzo para aunar el trato directo y la digitalización»



El alcalde de Zaragoza, Jorge Azcón, considera que el Mercado Central de Zaragoza “es un acierto y un éxito para la ciudad”. Azcón es consciente de que el coronavirus ha supuesto un parón, pero en cuanto regresemos a una cierta normalidad está convencido de que volverá a ejercer de polo de atracción sobre la base de tres pilares: “su patrimonio arquitectónico, la oferta comercial y de ocio y, sobre todo, la calidad de los alimentos y el trato cercano de los detallistas”.

Hoy recuperamos esta joya modernista y del patrimonio que revitalizará el Casco Viejo y actuará como un nuevo motor turístico”. Estas palabras las pronunció el día de la inauguración del renovado Mercado Central. A día de hoy y vistas las consecuencias de la pandemia, ¿le otorga al Mercado Central el mismo papel?

El Mercado Central es un acierto para la ciudad. Es evidente que la pandemia ha frenado un éxito, pero eso no quiere decir que el éxito desaparezca. Como en tantas cuestiones que afectan a la vida cotidiana, el coronavirus ha supuesto un parón, pero

estoy convencido de que en cuanto regresemos a una cierta normalidad ese éxito volverá a ser una realidad asentado sobre tres pilares: la recuperación de un patrimonio arquitectónico importantísimo, una oferta comercial y de ocio muy interesante y, sobre todo, la calidad de los alimentos y el trato de los detallistas.

El día de la inauguración se acordó de sus predecesores en el cargo. ¿El Mercado Central es uno de esos escenarios donde tiene poco sentido la pelea partidista, no? Sería un error entender que el Mercado Central no es de todos. Es un emblema de la ciudad, un icono y es verdad que ha habido muchos alcaldes que se han preocupado de trabajar para mejorar y para que hoy siga siendo lo que es gracias a la labor de todas las Corporaciones que nos han precedido.

La crisis sanitaria está cambiando muchos aspectos de nuestra vida. En lo que se refiere al Mercado Central y al papel que desempeña, ¿cree que el comercio de proximidad tendrá más protagonismo y que eso puede ser muy importante para su consolidación?

Sin duda, vivimos momentos de cambios frenéticos. Hay que conjugar la cercanía y el trato personal que tiene el detallista con la necesaria modernización del comercio, también el vinculado a la alimentación. Hay cuestiones como la digitalización que son muy importantes, y ese esfuerzo se está hacien-

do en el Mercado Central. Desde el Ayuntamiento apostamos por aunar el trato personal y de siempre de los detallistas con la digitalización, para seguir ofreciendo un buen servicio a los zaragozanos.

Además, el proceso de digitalización se ha llevado a cabo en muy poco tiempo.

La pandemia ha traído muchas desgracias, pero ha acelerado algunas cuestiones positivas como la digitalización. Es verdad que los datos apuntan a que la menor movilidad ha provocado que haya muchos más pedidos on line y por redes sociales. En este sentido, la pandemia ha permitido grandes avances en poco tiempo.

¿Puede y debe ser el Mercado Central el nexo de unión entre dos zonas de Zaragoza como la plaza del Pilar y el Tubo y el entorno de San Pablo para derribar esa especie de barrera invisible que de alguna forma las separaba?

Estoy convencido de ello. El nuevo Mercado Central significa un motor no solo de la economía y el turismo sino también de la convivencia. Estrecha lazos dentro del casco histórico y, por lo tanto, el desarrollo que va a tener va más allá de sus puertas y se extiende a las calles que hay alrededor. Es una buena noticia para el casco histórico pero también para el resto de la ciudad.

¿Qué aspectos destacaría de la reforma llevada a cabo?

Me quedo con que es un modelo muy versátil. Es verdad que no es como otros que están enfocados casi exclusivamente al turismo. El nuestro da servicio a los zaragozanos, pero la modernización, con la oferta de ocio y hostelería, también lo va a convertir en un destino de turismo obligado.

¿Cree que están llegando nuevos consumidores de otras partes de la ciudad y desde el Ayuntamiento considera que se pueden hacer más cosas para impulsar este flujo?

Los datos que nos dieron al principio es que la reapertura significó un 'boom'. Fueron muchos zaragozanos a conocer su rehabilitación y reforma. Eso significó un incremento en las ventas. El virus paró eso, pero al mismo tiempo aceleró la digitalización y espero que suponga la incorporación de nuevos clientes del resto de la ciudad y del entorno metropolitano. Su vocación de servicio no solo es para el barrio sino mucho más amplia.

¿El tranvía puede ejercer en mayor medida como medio de transporte para que muchos zaragozanos hagan la compra en el Mercado Central?

“ Que el Mercado esté tan cerca de la plaza del Pilar va a ir agrandando su potencial turístico

“ El nuevo Mercado significa un motor no solo de la economía y el turismo sino también de la convivencia

Sin duda. Creo mucho en la nueva movilidad, que pasa por apostar no por un medio de transporte sino por muchos, y el tranvía es uno de ellos. Uno de los aciertos en la reforma también ha sido el parking. Hoy el Mercado es mucho más accesible para personas con movilidad reducida, pero también para quien quiere aparcar su coche cerca.

¿Considera que debería ser el gran escaparate de los productos de Aragón? ¿Sería posible ir de la mano con la asociación de detallistas y el Gobierno de Aragón para alcanzar ese objetivo?

Estoy convencido. Nosotros estaremos encantados de aportar desde el Ayuntamiento nuestro granito de arena. Creo que el Gobierno de Aragón también debe preocuparse de invertir en ese objetivo. Sería muy interesante que hubiera un proyecto conjunto liderado por los detallistas, pero respaldado por el Ayuntamiento y el Gobierno de Aragón.

¿Lo ve también como un icono ciudadano con un gran potencial turístico?

Va a ser un proceso natural. Es evidente que la visita obligada a Zaragoza es al entorno de la plaza del Pilar, pero a su alrededor hay extensiones muy recomendables como la Lonja o el Museo Goya, pero también las murallas romanas y el Mercado. Que esté tan cerca del núcleo turístico de la ciudad produce un vínculo que se va a ir agrandando.

No sé si le pongo en un aprieto al preguntarle si alguna vez compra en el Mercado Central y qué productos aragoneses son los que más le gustan.

Voy de vez en cuando. La última vez estuve en un par de puestos de hortalizas, pero sobre todo compré costillas de ternasco de Aragón para hacer una barbacoa con amigos. De vez en cuando aprovecho el trayecto desde el Ayuntamiento a mi casa para aprovisionarme en el Mercado.



Esta foto del alcalde de Zaragoza está hecha en los días posteriores a la inauguración, cuando no se había decretado el estado de alarma ni se aplicaban medidas de higiene y distanciamiento.

La Gala Benéfica del Club Inlucina, en noviembre

El Club Inlucina ha tenido que retrasar de nuevo la gala benéfica de la V edición del Club Inlucina, cuya celebración estaba prevista para el 28 de septiembre en el Teatro de las Esquinas. Los organizadores han tomado esta decisión para que la gala se lleve a cabo con todas las garantías higiénicas y sanitarias. Al cierre de esta edición todavía no se sabía la fecha, pero se quiere hacer en el mes de noviembre con los aforos permitidos por las autoridades.

El Mercado Central y el Club Inlucina mantienen una estrecha colaboración. En el último acto que los unió participaron ocho alumnos con discapacidad intelectual de ATADES (Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad intelectual) junto con ocho reconocidos cocineros aragoneses. Los participantes recorrieron las nuevas instalaciones del recinto a la búsqueda de los mejores ingredientes para cocinar varias recetas de alta cocina.

Divididos en parejas, los chefs acompañaron a sus alumnos de los colegios de Educación Especial San Martín de Porres y San Antonio -ambos de ATADES- por los distintos puestos. Con 20 minutos de tiempo por pareja, hicieron las compras necesarias y pudieron descubrir curiosidades de algunos alimentos, formas de cocinado o las características de cada ingrediente.



En la gala que se celebrará el Teatro de las Esquinas, los aprendices de cocina de ATADES pondrán en práctica todos los conocimientos adquiridos. En concreto, llevarán a cabo el paso a paso de las recetas que anteriormente habían tenido la oportunidad de practicar. El dinero recaudado se destinará a la construcción del nuevo colegio de educación especial San Martín de Porres de ATADES.



La camiseta 'tomate' del Real Zaragoza se presenta en el Mercado

El Real Zaragoza ha elegido el Mercado Central de Zaragoza para presentar la camiseta del segundo uniforme que lucirá en la temporada 2020/2021. La indumentaria es de color rojo y es conocida por motivos históricos como 'tomate'.

Durante el paseo que realizaron los responsables del equipo aragonés, junto a la concejala de Mercados, Carmen Herrarte, se visitaron, sobre todo, puestos de fruta y verduras, donde la nueva indumentaria lució espléndida junto a los magníficos tomates de temporada de Zaragoza. Frutas Los Pocholos, Furruchagas o Frutas Javi y Silvia fueron algunos puestos que se visitaron. Sus responsables se pusieron la nueva camiseta para inmortalizar el momento y ya no se la quitaron, ya que el club tuvo el detalle de regalársela.

En esta prenda se han introducido, como gran novedad, los tonos amarillos para todos los detalles. En concreto, hay varias líneas verticales de distinto grosor en la parte frontal inferior, a diferencia de otras temporadas, cuando estas mismas líneas fueron en tonos blancos o azul celeste.

#PROTEGEMOS LO QUE MÁS TE IMPORTA



Home & Business
Control y gestión
del sistema de
seguridad en tu
mano.



COVIAR



www.coviar.com

Frutos secos y mucho más para una dieta saludable

Solanilla ofrece en el Mercado Central un amplio muestrario de productos como semillas, harinas, legumbres o frutas deshidratadas que suponen un interesante complemento nutricional

Gastronomía y salud son dos conceptos que van de la mano y que en el Mercado Central resultan muy visibles. En todos los sectores de la alimentación es así, pero tal vez hay un puesto del Mercado donde eso se hace más evidente.

En Solanilla venden a granel frutos secos, legumbres, semillas, harinas, frutas deshidratadas... Por supuesto, no menos saludables son frutas y verduras, carne, pescado, cereales, lácteos... a la búsqueda de una dieta equilibrada, pero tal vez frutos secos, legumbres y semillas han incorporado sus propiedades a ese objetivo con mucha fuerza en los últimos años.

Sara Urdániz trabaja desde hace 12 años en Solanilla y tiene claro que *"hasta hace poco los frutos secos se consumían mayoritariamente como un producto de picoteo mientras que ahora se valora mucho su aporte nutricional"*. Y algo parecido sucede con semillas como la quinoa y la chía, *"que cada vez se venden más, y no solo entre las personas vegetarianas o veganas, ya que muchos clientes han oído hablar de que son 'superalimentos' y quieren conocer sus propiedades"*.

Las intolerancias alimentarias y los problemas de los celíacos están detrás del amplio catálogo de harinas sin gluten que vende Sara Urdániz: de garbanzo, maíz, arroz, trigo sarraceno... Y qué decir de las legumbres, cuyo espacio en el mostrador ha crecido notablemente tras la reapertura. Los nutricionistas cada vez ponen más en valor su consumo dos o tres veces por semana y eso se traduce en una buena acogida. Entre las últimas incorporaciones se encuentran la lenteja de caviar y el caparrón.



En cualquier caso, los frutos secos siguen siendo los que más aceptación tienen como alimentos saludables. *"Sobre todo, las nueces, que demandan mucho las personas mayores"*, prosigue Sara. Ella también ha detectado otro



Los frutos secos como avellanas, almendras y nueces de macadamia cada vez más se consumen en crudo y menos tostados y fritos

cambio en los hábitos de consumo de estos productos: *"Hasta hace poco se pedían fritos o tostados, y aunque siguen teniendo buena salida, lo cierto es que crece el consumo en crudo"*. Es el caso de avellanas, almendras o nueces de macadamia, pero también de pipas de calabaza o de girasol.

Contemplando el mostrador de Solanilla, los frutos deshidratados como mango, pomelo, kiwi o arándanos también son muy interesantes nutricionalmente para degustar al natural o para elaborar muesli. No han desbancado a la fruta seca de toda la vida como orejones o dátiles, pero cada vez tienen más protagonismo.

Lo dicho, un completo y variado muestrario de productos en el que el binomio gastronomía y salud va muy de la mano.



PRODUCTOS HORTÍCOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945

Tel. 976 576 029

hermanosmene@hermanosmene.com



**FORNIÉS
GUELBENZU**

Abogados

Tu justicia, nuestra prioridad

- Derecho Bancario
- Derecho Civil. Reclamaciones por Daños
- Mediación Mercantil y Concursal
- Asesoramiento en materia Civil y Monetaria
- Contratación Civil y Mercantil
- Derecho Inmobiliario
- Derecho Concursal
- Defensa de la Competencia



Pº Sagasta, 4, 1º dcha. - 50006 Zaragoza - ☎ 976 219 555

ZARAGOZA | ALICANTE | PAMPLONA | JACA

www.forniesguelbenzu.com

CARMEN GARCÍA E IGNACIO ORNAD FRUTERÍA LOS POCHOLOS

PUESTOS
59 a 60



El trato cercano, la clave del éxito

El tomate de Zaragoza y la judía perona son dos de los productos que más valoran los clientes de Los Pocholos

En el nombre de la frutería, Los Pocholos, se resume bastante bien cómo entienden Carmen García e Ignacio Ornad su trabajo en el Mercado Central. El trato cercano, la comunicación y el cariño con sus clientes/amigos es su valor añadido más importante.

Así al menos lo cree Carmen. Es lo que ella aprendió de su madre y lo que intenta transmitir cada día desde su condición de vendedora nata, que antes de dedicarse a la fruta trabajó en otros gremios, aunque tenía claro que terminaría llevando las riendas del negocio de sus padres.

"Sin la reforma del Mercado no hubiéramos seguido". Así de claro lo tienen Carmen e Ignacio. Su puesto ha crecido notablemente y ahora están orgullosos

de lo bien que pueden mostrar sus productos. Una buena relación calidad/precio y el amplio abanico de frutas y verduras que ofrecen son dos de sus principales argumentos de venta. Y entre sus productos, el tomate de Zaragoza, que ahora está en el mejor momento de la temporada, y la judía perona, tienen mucho tirón.

Carmen se muestra orgullosa de contar con tres generaciones de clientes entre muchas familias. Y, sobre todo, de ayudar a los más mayores. "Hay gente que ya no puede venir y que no se maneja con las nuevas tecnologías, así que nos llaman por teléfono y les llevamos el pedido gratis a casa", explica. Lo dicho, trato cercano y cariño a raudales, las claves del éxito de Los Pocholos.



MARISA OMEDES, CARLOS MIRANDA Y MARTÍN MIRANDA, CARNICERÍA M.M. MIRANDA

PUESTOS
8 y 30



Apuesta por la calidad y un obrador singular

El ternasco de Aragón, de ganadería propia, la ternera de Pallarés Nadal y una amplia gama de productos elaborados son sus principales señas de identidad

En la carnicería M.M. Miranda se notan los años de oficio y cómo ha evolucionado para ofrecer a los clientes un gran abanico de productos. El ternasco de Aragón, de ganadería propia, es una de sus señas de identidad. Pero es que, además, cuentan en exclusiva con ternera de Pallarés Nadal y se puede disfrutar de magníficos productos como entrecot y chuletón de vaca madurada.

Tras la reforma del Mercado Central, la carnicería cuenta con dos puestos unidos que dan al pasillo central y a uno lateral. Y entre medias, entre cristales, el obrador donde se preparan



los embutidos y los elaborados que cada vez se demandan más. Ofrecen siete hamburguesas, pero tras la vitrina también se dejan ver cachopos, filetes rusos, costilla de cerdo adobada o panceta en salmuera y adobada.

Este muestrario y, sobre todo, cada detalle del trabajo artesano que realizan, como el uso de tripa natural y no sintética o la calidad de la materia prima para que las hamburguesas queden muy jugosas, son sus principales bazas a la hora de atraer a un público joven.

Carlos y Marisa, a la que todo el mundo conoce como Miranda, tienen el relevo garantizado con su hijo Martín. En estos meses duros de la pandemia, su conocimiento de las redes sociales ha sido decisivo para promocionar la carnicería y que hoy sus productos lleguen a localidades como Fuentes de Ebro, Quinto o Cuarte.



Flores y plantas para alegrar la vida en el Mercado Central

Son un motivo ornamental en los puestos, pero también visten las mesas y todo tipo de celebraciones, además de servir para cocinar en el caso de las aromáticas

Las flores y las plantas no han estado siempre presentes en el Mercado Central. Al menos en su interior. Antes de la reforma sí que había un puesto en el exterior, pero es ahora cuando ese protagonismo es mucho mayor de la mano de Jara Garden. Este vivero zaragozano ya apostó por hacerse un hueco en el mercado provisional, pero con la idea de dar el salto al Central y alegrar la vida de detallistas y clientes con su vistosa presencia.

Pilar Pradas es la responsable del puesto y tiene muy claro que flores y plantas "son un buen complemento de la gastronomía". Por ejemplo, a la hora de vestir una mesa de celebración. Eso sí, Pilar aconseja saber primero cuál es el motivo —una comida de aniversario, de amigos o de negocios— antes de elegir las flores o los centros.

En el Mercado, a nivel interno cumplen una función, ya que en muchos puestos resulta visible su presencia. De la misma forma, en Jara Garden también se pueden ver frutas y verduras entre su amplio muestrario de productos.

En fin, que la flor es un motivo de alegría, y en la situación actual de pandemia mucho más. Entre los clientes que llenan los carros de carne, pescado y fruta, también los hay que apuestan por ese último detalle de llevarse a casa una planta o un ramo de flores. "Curiosamente no ha bajado la venta —comenta Pilar Pradas—; nos ha tocado estar mucho tiempo ence-

rrados en casa y ahora nos apetece tener cosas vivas y bonitas alrededor que aporten alegría a nuestro entorno".

Pero desde el Mercado Central, las flores también viajan al exterior para atender las necesidades de bodas, comuniones o bautizos, además de restaurantes o tiendas. La pena es que acontecimientos como las fiestas del Pilar van a quedar deslucidos para este gremio, "pero nos tendremos que adaptar a lo que se pueda hacer", prosigue Pilar.

Cada estación del año es la que va marcando el protagonismo de unas y otras flores y plantas. El ciclamen es la referencia imprescindible del invierno, mientras que prácticamente se puede conseguir cualquier flor durante todo el año. "La más difícil tal vez sea la peonía, pero nos atrevemos con cualquiera", asegura.

Por supuesto, no faltan las aromáticas, las más gastronómicas de todas, que cada vez tienen una mejor acogida entre los clientes. Menta, hierbabuena, romero, albahaca o tomillo son algunas de ellas. "Se venden mucho, tan solo necesitan sol y agua, y cuando se termina la maceta hay que seguir regando porque vuelven a brotar", comenta la responsable de Jara Garden.

Lo dicho, un muestrario muy amplio que cada día alegra la vida en el Mercado Central de Zaragoza.



Risotto y Magret a la mesa

El Mercado Central y la Escuela de Cocina Azafrán llevan a cabo el proyecto 'Cocina desde Casa con el Mercado Central + Cena Sorpresa'. El objetivo es elaborar en directo varias recetas con un profesor profesional e invitar a familiares y amigos a disfrutar del resultado. Para más información se puede consultar: <https://elazafran.com/producto/cocina-desde-casa-con-el-mercado/>

En este número, el cocinero José Manuel Martínez es el encargado de elaborar dos deliciosas recetas.



Risotto al pesto genovés

INGREDIENTES (4 personas):

- 350 gramos de arroz arborio o carnaroli
- Aceite de olivar virgen
- 1 puerro
- 1 cebolla
- Vino blanco seco de calidad
- 1,5 litros de caldo de pollo suave
- Sal y pimienta negra.

Para el pesto:

- 1-2 dientes de ajo pelados
- 100 gramos de parmesano rallado
- 60 gramos de piñones
- 15-20 gramos de albahaca
- 150 gramos de aceite
- 2-3 cucharadas soperas de agua
- Sal

ELABORACIÓN:

- ✓ Cortamos en brunoise la parte blanca del puerro y la cebolla. En una cazuela, con unas 3 o 4 cucharadas soperas de aceite, pochamos las verduras con sal y pimienta.
- ✓ Pasados 20 minutos añadimos 150 gramos de vino blanco y dejamos hervir un minuto para que pierda alcohol. Incorporamos el arroz y mezclamos con las verduras y el vino durante un minuto.
- ✓ Mojamos con un cazo del caldo bien caliente y removemos de continuo. Cuando se haya evaporado la mitad del caldo añadimos otro cazo y seguimos removiendo.
- ✓ Continuamos unos 18 minutos (ver tiempo de cocción del arroz) y comprobamos que esté al dente.
- ✓ Sacamos la cacerola del fuego y terminamos añadiendo al arroz el pesto genovés. Removemos y servimos al momento.

Para el pesto genovés:

- ✓ Tostamos los piñones en una sartén y los introducimos junto con el resto de ingredientes en un vaso batidor. Trituramos para obtener una salsa tirando a espesa de un bonito color verde.

Magret con puré de patatas avainillado y salsa de higos

INGREDIENTES (2-3 personas):

- 1 magret de pato
- 500 gramos de patata cocida
- 70 gramos de mantequilla
- 1 yema de huevo XL
- 1 vaina de vainilla (en defecto, 1 tapón de vainillina)
- 100 gramos de leche entera
- 150 gramos de mermelada de higos
- 2-3 cucharadas soperas de coñac
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

- ✓ Para el puré pasar las patatas cocidas por un pasapurés y añadir la mantequilla cortada en daditos, la yema de huevo, la leche caliente y las semillas de la vainilla. Salpimentamos, mezclamos y reservamos.
- ✓ La salsa de higos la hacemos poniendo en un cacito la mermelada junto con el coñac y un poco de sal y pimienta. Removemos mientras calentamos un par de minutos. Reservamos.
- ✓ Para el magret, sacarlo de la cámara un par de horas antes de cocinarlo. Hacemos unos cortes en forma de rombo en la capa de grasa intentando no llegar a cortar la carne. Salpimentamos ligeramente.
- ✓ Ponemos una sartén antiadherente a fuego medio y, cuando esté caliente, colocamos el magret sobre ella con la parte de la grasa hacia abajo. Cocinamos 8-10 minutos. Retiramos la grasa que suelte.
- ✓ Le damos la vuelta y cocinamos otros 4-5 minutos por la parte de la carne.
- ✓ Lo sacamos de la sartén y lo colocamos en un plato hondo con la piel hacia arriba. Tapamos el plato con otro plato o papel de aluminio y dejamos que repose entre 5 y 7 minutos mientras ponemos a calentar el puré y la salsa.
- ✓ Cortamos el magret en rodajas de un dedo y emplatamos junto unas escamas de sal por encima de la carne, con el puré, la salsa y, por ejemplo, unas esferificaciones de zumo de naranja realizadas con agar-agar.



DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL



ALIMENTACIÓN VARIA

PUESTO 17

ALBERTO Y YOLANDA

Encurtidos, conservas y salazones

☎ 615 850 085

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 26

ENCURTIDOS CÉSAR GADEA

Bacalao, encurtidos y conservas

☎ 976 443 447 ☎ 655 474 724

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 35

LA TIENDA DE IDOYA

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

☎ 639 164 743

✉ latiadendeidoya@gmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 (abierto mediodía)
S: 8:30 - 14:30



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

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PUESTO 49

PANADERÍA SAN BLAS

Pan, repostería, herboristería

☎ 662 335 917

✉ admin@mipanaderiaonline.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



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

☎ 652 533 223

✉ sara@rezusta.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 61

EL BUEN SABOR

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

☎ 976 298 576 ☎ 627 127 544

✉ rosymirynay27@hotmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



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

L-S: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00



PUESTO PUESTO 68 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 MÓVIL



SERVICIO A DOMICILIO

RESTAURACIÓN



PUESTO 27

Un recorrido por el recetario universal, basado en ingredientes frescos del propio Mercado en formato 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.



MIXTURA

PUESTO 28

Comenzar la mañana con un chocolate con churros recién hechos. El desayuno deja paso al vermú, 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.



MATINÉ



CARNES



PUESTO 70

ELENA LUMHINITA NICOARÁ

Panadería, pastelería y alimentación varia

☎ 642 963 331

✉ electrónico-elenaluminitaricoara@gmail.com



PUESTO 1

CARNES LORVI

Embutido casero. Ternasco de Aragón D.O.

☎ 625 496 989

✉ admin@mipanaderiaonline.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



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

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



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

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



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

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 32

CARNICERÍA OSCAR

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

☎ 600 892 642

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



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

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 37

ANTONIO Y MERCEDES

Maestros del corte en Ternasco de Aragón, vaca, cerdo D.O. Teruel

☎ 691 483 181

✉ languan37@gmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 40

CARNICERÍA ÁNGEL PUIG

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

☎ 686 807 795

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



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

L-Mi: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
J-V: 9:00 - 20:00. S: 8:30 - 14:30



PUESTO 45

CÁRNICAS DUBÓN

Embutidos artesanales, frescos y cocidos, de fabricación propia y carnes frescas de ternera y cerdo



☎ 976 440 998

☎ 608 032 360

L-M-Mi-S: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
J-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00



PUESTO 76

CARNES PACO EL RIOJANO

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

☎ 639 762 402 ✉ anacalleja12@gmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



CHARCUTERÍA



PUESTO 78

CARNICERÍA REDONDO

☎ 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 ☎ 629 619 040

✉ 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 ☎ 629 617 075

✉ montoriybarranco@gmail.com



PUESTO 46

CONSTAN

Embutidos, jamones y quesos

☎ 976 440 688

☎ 658 036 373

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



PUESTO 72

CHARCUTERÍA MIGUEL ÁNGEL

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

☎ 674 646 416



FLORES



PUESTO 75

CHARCUTERÍA CARMEN

Jamones y quesos

☎ 663 490 055

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



PAGO CON TARJETA



PAGO CON MÓVIL



SERVICIO A DOMICILIO

PUESTO 64

FLORES JARA

☎ 876 041 582

☎ 625 075 500

☎ 654 886 529

✉ mvalera@jarajardineria.com

L-X: 9:00-14:00. J-V: 9:00-14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



FRUTAS Y VERDURAS



PUESTO 50

FRUTAS PATRI Y JUAN-K

Gran apuesta en calidad precio, aquí además de comprar con confianza pasará un rato muy entretenido

☎ 608 765 689 ✉ patri_ara20@hotmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 52

FRUTAS y VERDURAS EVA MAQUEDA

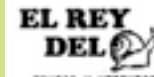
☎ 652 067 753



PUESTO 53

EL REY DEL CARACOL

Ajos, frutas y caracoles



☎ 695 649 726

FRUTAS Y VERDURAS
LUBES Y TORTI



PUESTO 54

GARDENIERS Centro especial de empleo de Atades

Agricultura ecológica en Zaragoza.



☎ 689 471 272

✉ gardeniers.mcentral@atades.org



PUESTO 55 PUESTO 56

FRUTAS JAVIY SILVIA

Fruta y verdura del campo a su mesa. Calidad a buen precio para el disfrute de su paladar

☎ 676 313 897 ✉ javianfamilycentral@gmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 57 PUESTO 58

FRUTAS FURRUCHAGAS

Frutas y verduras

☎ 976 316 303 ☎ 645 013 521

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 59 PUESTO 60

FRUTAS LOS POCHOLOS

Frutas y verduras

☎ 675 740 498

✉ ornadbel@gmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:00



PUESTO 63

FRUTERÍA JUAN PÉREZ

Frutas y verduras

☎ 648 532 582

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 67

MARTIN & MARIFÉ

Más de 50 años de antigüedad en el Mercado Central. Comercialización de frutas y verduras locales, nacionales e internacionales de primera calidad

☎ 976 280 565 ☎ 665 836 249

✉ marife-sati@hotmail.com



MENUCELES



PUESTO 34

MENUCELES CRISTINA

Madejas, callos, cabezas, hígados...

☎ 976 442 397 ☎ 610 756 990

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 36

ANTONIO Y MERCEDES

☎ 976 440 640

☎ 627 447 623

✉ tobescar1974@gmail.com

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 9:00 - 14:30



PUESTO 41

MENUCELES LUMI

Menuceles y casquería

☎ 660 809 439

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



RESTAURACIÓN



PUESTO 47

Un succulento mordisco de auténtica brasa para los paladares más exquisitos. ¡Y con la mejor carne de la ciudad! 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.



PUESTO 48

El puesto más "canalla", donde disfrutar de una amplia carta de coctelería premium y los bocados de sabrosuras más selectas. Empanadillas de sorprendentes sabores, coquetos postres y mucha inspiración aragonesa para maridar con las fórmulas líquidas más chispeantes.



PESCADOS



PUESTO PUESTO
13 14

PESCADOS JOSÉ LUIS

Pescados, mariscos y congelados.
Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959 ☎ 685 745 428

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO PUESTO
15 16

PESCADOS JOSÉ LUIS

Pescados, mariscos y congelados.
Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959 ☎ 685 745 428

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
18

JUANJO Y BEGOÑA

Pescados y mariscos

☎ 976 433 823
☎ 675 906 812

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO PUESTO
19 20

PESCADOS Y MARISCOS CHUECA

Pescados, mariscos y congelados

☎ 976 441 671 ☎ 600 433 271

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO 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

☎ 683 552 724 ✉ pedrohuerta1996@gmail.com

M-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
23

PESCADOS Y MARISCOS MATOSAS

Gran variedad de pescados

☎ 680 127 364

✉ david_raquel@hotmail.es

M-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



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

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
25

PABLOMAR

Pescados y mariscos

☎ 976 281 959

☎ 635 866 530

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PLATOS COCINADOS



PUESTO
3

MAMÁ TERE

Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



POLLERÍA



PUESTO
2

MAMÁ TERE

Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
31

POLLERÍA JULIA

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

☎ 618 127 376

✉ jcgran@gmail.com

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
44

POLLERÍA OLGA

Pollería

☎ 876 041 399

☎ 652 035 552

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
71

MAMÁ TERE

Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

L-V: 9:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
74

POLLERÍA OLGA

Pollería

☎ 976 444 739

☎ 625 881 869 ☎ 645 372 176

L-V: 9:00 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30



PUESTO
77

LA FLOR DE ARAGÓN

Aves selectas, precocinado casero y platos preparados

☎ 699 001 207

✉ ltaca74@gmail.com

L-V: 8:30 - 14:00 y 17:00 - 20:00
S: 8:30 - 14:30





**AHORA
ON
LINE**



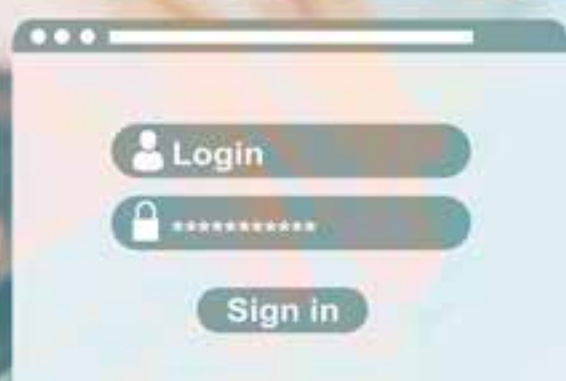
www.mercadocentralzaragoza.com

 **Zaragoza**
AYUNTAMIENTO

COMPRA ON-LINE en el Mercado Central

más cómodo,
seguro y fácil

Ahora con servicio
a más localidades de Zaragoza



www.mercadocentralzaragoza.com

