

MERCADO CENTRAL



ZARAGOZA

Nº 11
SEPTIEMBRE 2022

ALEGRÍA Y COLOR PARA EL NUEVO MERCADO



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



Editorial

Nueva imagen y más dinamismo para afrontar los retos del mercado del futuro



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 Asoc. de Detallistas
del Mercado Central*

Fernando Benito Giménez
Gerente del Mercado Central Lanuza



www.totemcomunicacion.es

Septiembre 2021

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: Aránzazu Navarro y
Alejandro Toquero

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.

El Mercado Central de Zaragoza inicia una nueva etapa en la que busca hacer crecer su protagonismo entre los zaragozanos y acercarse mucho más a las personas que vienen de fuera y que lo visitan. La nueva imagen corporativa que se ha presentado en el mes de septiembre y el plan de dinamización que contempla numerosas actividades, son las piedras angulares de este nuevo impulso.

La asociación de detallistas busca con el nuevo logo reflejar la vida diaria del mercado, lleno de alegría y color. Un cambio de imagen, en definitiva, que forma parte de un proceso integral de renovación. De alguna forma, el espíritu de esta nueva imagen incide en conservar lo clásico pero mirando al futuro, a esas nuevas generaciones sobre las que se tiene que asentar el día a día del mercado en los próximos años.

De nada servirán las propuestas que se van a poner en marcha en forma de sorteos, visitas, charlas o bailes si finalmente los jóvenes no se enganchan a acudir de forma periódica al Mercado Central.

Estas actividades y la nueva imagen corporativa buscan acercarse a ellos, pero hay muchas cosas más por hacer. La digitalización y la nueva página web con la posibilidad de realizar una cómoda compra 'on line' son los siguientes pasos que se van a dar de una forma decidida.

Cierto es que la presencialidad y la familiaridad son algunos de los rasgos que más y mejor definen la visita al mercado, pero hay que adaptarse a lo que la sociedad demanda porque lo que está claro es que en el futuro tienen que convivir de forma armónica los dos formatos de compra: presencial y virtual.

Lo más difícil, la reforma y puesta al día del edificio histórico, ya está hecho. El magnífico palacete en el que se ha convertido el Mercado Central va a ser para muchos años. También ha pasado lo peor de la pandemia y esperemos que no vuelva a dar más sustos. Ahora toca ir marcando el ritmo de los dos grandes impulsos que laten en el corazón del Mercado Central: no perder las grandes ventajas del trato presencial, y encauzar y potenciar el nuevo trato digital de la mano de los clientes actuales y de los nuevos que se incorporen.

En este número...

- 03** Editorial
- 04** Un Mercado Central más moderno y colorista para atraer a nuevos clientes
- 06** Sabores antiguos, baile y visitas para activar el Mercado
- 09** Carmen Urbano: "Todos deberíamos ser embajadores de los alimentos de Aragón de calidad diferenciada"
- 11** Carnicería Hermanos Pueyo y su apuesta por la calidad diferenciada
- 13** Miguel Ángel y Mariano Redondo, hermanos y carniceros históricos
- 14** Un cuento para acercarse al Mercado Central de una forma diferente
- 18** El simbolismo del mercado: las fachadas y las puertas laterales
- 19** Nati Lacal, una gran dinamizadora del Mercado Central
- 22** I Premio a los Detallistas de los mercados de Zaragoza
- 23** Breves
- 26** El Recetario Del Mercado
- 27** Directorio de Puestos



Un Mercado Central más moderno y colorista para atraer a nuevos clientes



La asociación de Detallistas ha presentado el nuevo logo que aparece en una bolsa de tela repartida entre los clientes por compras superiores a 20 euros

La cercanía de siempre y una vida más vibrante que nunca. Es lo que el Mercado Central de Zaragoza ha querido reflejar en su nueva imagen corporativa, mediante un baile entre lo clásico y lo contemporáneo. Esto es lo que busca el nuevo logotipo que se presentó el 22 de septiembre en sociedad. "Busca reflejar la vida diaria del mercado, lleno de alegría y color, un cambio de imagen que forma parte de un proceso integral de renovación", destacan desde la asociación de Detallistas del Mercado Central.

El estreno se enmarca dentro de un proceso íntegro de renovación, cuyo antes y después ha quedado marcado por la digitalización y la reforma de este edificio histórico, que forma parte de la vida de los zaragozanos desde hace ya 119 años.

Dinamismo

El objetivo principal del nuevo logotipo es mostrar, por un lado, la vida interior del mercado, con su dinamismo, sus colores o el carisma de su gente y, por otro, la imagen exterior, de manera que resulte fácilmente reconocible por el público. Para ello, se ha incluido de nuevo la silueta de la fachada que lo caracteriza, aunque de forma más moderna y minimalista.



El nuevo logotipo busca reflejar la vida diaria del mercado, lleno de alegría y color, un cambio de imagen que forma parte de un proceso integral de renovación

Además, en el diseño del logo, realizado por el estudio Gritovisual de Zaragoza, se han tenido en cuenta las formas geométricas básicas de las que se compone dicha fachada, y que aparecen reflejadas en distintos tonos. Es el caso, por ejemplo, de los arcos laterales.



Se han tenido en cuenta las formas geométricas básicas de las que se compone la fachada, que aparecen reflejadas en distintos tonos



Por lo que respecta a la tipografía, se trata de un juego de letras donde el aire clásico, la esencia y la historia se combinan también con el minimalismo y la contemporaneidad, dando como fruto una lectura limpia y sencilla. El resultado es una nueva imagen que llega de la mano de un mercado que ya se ha convertido en toda una experiencia gastronómica en la ciudad y que pone, cada vez más, el foco en los jóvenes.

Acto oficial

El jueves 22 de septiembre se celebró un evento en el que se llevó a cabo la presentación oficial de la nueva línea corporativa para mostrar todos los detalles de interés. Al acto asistió la consejera de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Zaragoza, Carmen Herrarte.

Durante todo el día por cada compra superior a 20 euros, se entregó una bolsa de tela por persona con el nuevo logotipo del mercado, hasta agotar existencias. Dos azafatas se pusieron en las puertas centrales del Mercado y allí repartieron las bolsas de tela a los clientes tras la presentación del ticket de compra. En total, está previsto repartir alrededor de 1.500 bolsas.

Entre los visitantes asiduos del Mercado Central la sensación general al contemplar la nueva imagen corporativa fue de "una mayor limpieza y alegría, ya que los colores animan mucho la silueta del edificio", destacaron varias personas.

Objetivo final

Desde el primer momento, con esta renovación se ha buscado encajar en un mismo espacio cada uno de los significados del Mercado Central, como las piezas de un puzzle capaces de formar el encaje perfecto que hacen que el mercado continúe siendo lo que es: el sabor de la cultura local zaragozana.

Sabores antiguos, baile y visitas para activar el Mercado

¡CONOCE TU MERCADO, POR DENTRO Y POR FUERA!

Participantes por visita: 25

VISITAS GUIADAS
al Mercado Central Lanuza

Duración aproximada: 1 HORA

FECHAS: 8 de octubre, 12 de noviembre, 10 y 29 de diciembre y 3 y 4 de enero.
Horario: Turno 1 a las 10.30 y turno 2 a las 12.30.
Duración aproximada: 1 hora.
Nº de participantes en cada visita: 25
Imprescindible inscribirse llamando al teléfono 658774082 o en el puesto de atención al cliente del mercado. Solo se permite dos personas por inscripción.

El Ayuntamiento de Zaragoza y la Federación de Asociaciones de Galerías de Alimentación y Mercados Detallistas de Zaragoza impulsan un plan para dinamizarlo

La nueva imagen corporativa del Mercado Central, que se refleja en el logotipo que se presentó el 22 de septiembre en sociedad, ha sido como el pistoletazo de salida del programa de dinamización del Mercado que busca atraer a más clientes. En definitiva, un cambio lleno de alegría y color, que forma parte de un proceso de renovación integral que va a traer consigo el desarrollo de numerosas actividades.

En este sentido, el Ayuntamiento de Zaragoza y la Federación de Asociaciones de Galerías de Alimentación y Mercados Detallistas de Zaragoza han firmado un convenio para materializar una subvención directa para la financiación del proyecto de dinamización de mercados públicos y privados en 2022.

El estreno de la nueva imagen corporativa del Mercado Central ha sido como la vuelta al cole y ha llegado con premio para todos los clientes. De esta forma, desde el 26 de septiembre, se sortean 69 vales de compra de 30 euros para adquirir en los puestos del mercado.

Los vales de compra serán canjeables en el puesto que figure en el mismo entre el 17 de octubre al 12 de noviembre. ¿Cómo funciona? Por compras superiores a 20 euros en el conjunto de los puestos se entrega un boleto de participación en el sorteo. Y si se gastan más de 40 euros, se entregan dos boletos, y así sucesivamente.

Hay más actividades de dinamización del mercado como la que se desarrolla durante las fiestas del Pilar en el puesto 73 con la presencia de la imagen de la Virgen del Pilar cedida por Pollería Olga y que Jara Garden decora con flores. Sin duda, es un argumento festivo que atrae a muchas personas.

Viaje a la Antigüedad

‘Los sabores de la Antigua Roma’ es el nombre de uno de los talleres que se van a poner en marcha durante los últimos meses del año. La arqueóloga y especialista en arqueograstronomía, Ana Royo, ha sido la encargada de organizar esta iniciativa.

El objetivo, según la promotora de esta actividad, es “dar a conocer los alimentos y la forma de alimentarse en la antigua Roma mediante la recreación y degustación de recetas de la Antigüedad”.

La actividad está dirigida a personas mayores y se va a desarrollar en cuatro fechas hasta final de año: 22 de octubre, 19 de noviembre y 3 y 17 de diciembre. En cada experiencia se prevé contar con 30 participantes, de forma que una vez que concluya habrá llegado a 120 personas.

En total, son tres horas de taller (entre 11 y 14 horas) y para participar se solicita una inscripción previa. Las inscripciones se deben realizar en el puesto de información del Mercado Central hasta tres días antes de cada fecha. Se debe indicar el nombre, apellidos y teléfono de las personas que se inscriben, hasta un máximo de cuatro.

LOS SABORES DE LA ANTIGUA ROMA

¡PLAZAS LIMITADAS!



Objetivo: Dar a conocer los sabores y la forma de disfrutarlos en la antigua Roma mediante la recreación y degustación de recetas de la Antigüedad.

Actividad dirigida para personas mayores de 18 años.

Horario de inscripción de inscripción: 10h a 12h.

Fecha: 22 de octubre, 19 de noviembre, y 23 de diciembre.

Horario: De 11:30 a 13:00 horas.

Número máximo de participantes en cada experiencia: 20.

La inscripción es gratuita.

Condiciones de participación: Las inscripciones para cada experiencia se realizarán únicamente en el puesto de información del Mercado Central (zona central) hasta tres días antes de la fecha de celebración de cada experiencia. El horario de apertura del puesto de información es de 9:30 a 19:30 horas y de 11:30 a 20:30 horas de lunes a viernes y de 9:30 a 19:30 los sábados. Se deberá cubrir nombre, apellidos y teléfono de las personas que se inscriben hasta la mañana de la actividad, por cada participante inscrito se abonará 5€ en concepto de fianza, dicho importe será devuelto al no asistir a la finalización de la experiencia. La no asistencia a la experiencia supondrá la pérdida de la fianza depositada.

A bailar

‘Dis-fruta y baila en el Mercado Central con Salson’. Así se denomina la actividad lúdica que busca acercar el baile al Mercado Central. Como en el caso anterior, se han previsto cuatro fechas para celebrarla: 8 y 29 de octubre, 19 de noviembre y 23 de diciembre.

El horario de las primeras fechas será de 11 a 13 horas, mientras que el 23 de diciembre el baile tendrá lugar de 17.30 a 19.30 horas.

El número máximo de participantes previsto es de 20 parejas, es decir, 40 personas. Las inscripciones se pueden realizar en el teléfono 658 774 682, o en el puesto de atención al cliente del mercado. En el caso de grupos de más de dos personas, se anotarán los apellidos, nombre y teléfono de un responsable.

El Mercado por dentro y por fuera

Las visitas al Mercado Central ya se vienen realizando desde hace tiempo, pero conocerlo por dentro, y no solo por fuera, es una experiencia que merece la pena. Es lo que se propone en las seis visitas guiadas que se han organizado para las siguientes fechas: 8 de octubre, 12 de noviembre, 10 y 29 de diciembre y 3 y 4 de enero.

La organización ha previsto la participación de 25 personas por visita y la duración aproximada de cada una es de una hora. En cuanto al horario, se han establecido dos turnos: el primero a las 10.30 horas y el segundo, a las 12.30 horas.

Para poder participar en esta actividad es imprescindible inscribirse llamando al teléfono 658 774 682, o en el puesto de atención al cliente del mercado. Tan solo se admiten dos personas por inscripción.

Otras actividades

Finalmente, a lo largo del último trimestre del año se irán desarrollando en distintas fechas degustaciones gastronómicas de distintos productos en formato tapa para dar a conocer la calidad con la que trabajan los detallistas.

También habrá sorteos de pequeños electrodomésticos y de lotes de Navidad cuando se acerque el final de año. La animación en el Mercado Central tampoco faltará en fechas tan señaladas como Halloween, Navidad y Reyes.

SALSON

¡Dis-fruta y baila en el Mercado Central con Salson!



Fecha: 8 y 29 de octubre, 19 de noviembre y 23 de diciembre

Horario: De 11 a 13:00 horas, 23 de diciembre de 17:30 a 19:30 horas.

Inicio: Zona central del mercado.

Número máximo de participantes: 20 parejas (40 personas)

Inscripciones en el teléfono 658774682 o en el puesto de atención al cliente del mercado. En el caso de grupos de más de dos personas, se anotará los apellidos, nombre y teléfono de un responsable.

Además, por cada participante inscrito se abonarán cinco euros en concepto de fianza. Dicho importe será devuelto en su integridad a la finalización de la experiencia y la no asistencia supondrá la pérdida de la fianza depositada.

LO QUE VES, ES.

Aⁿ



Aragón,
alimentos
nobles



aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGON



“Todos deberíamos ser **embajadores de los alimentos de Aragón de calidad diferenciada**”

La directora general de Promoción e Innovación Alimentaria, Carmen Urbano, quiere que el Mercado Central de Zaragoza tenga un gran protagonismo dentro del Círculo Agroalimentario de Aragón, la red que une a todos aquellos agentes que ponen en valor a los Alimentos de Aragón y especialmente a aquellos con calidad diferenciada. Carmen está empeñada en hacer crecer esa red y que sirva para que la agroindustria siga desarrollándose en el territorio

¿Cómo considera que debería ser el papel de los detallistas y del Mercado Central en el Círculo Agroalimentario?

El Mercado Central es un emblema, símbolo y estandarte de Zaragoza, y tiene que ser un lugar donde el detallista sea un profesional que prescriba y tenga conocimiento. Además, que se sienta parte de la marca agroalimentaria que estamos construyendo entre todos en Aragón. En ese sentido creo que no se nos reconoce suficientemente por nuestro potencial agroalimentario. Necesitamos contar con ellos.

¿Cómo describiría el Círculo Agroalimentario?

Es una comunidad de trabajo en red. Somos todos aquellos que aportamos valor en el sistema alimentario de Aragón. Necesitamos desarrollar un sector que es estratégico y ahí estamos en un círculo, que es una forma de denominar el trabajo común.

En la actualidad son más de 350 entidades públicas y privadas las que forman parte del Círculo. ¿Va a seguir creciendo?

Es una forma de fomentar la colaboración público-privada. Formamos parte todos aquellos que queramos aportar valor y construir marca juntos, y estoy segura de que seguirá creciendo. El patrimonio alimentario forma parte de nuestra idiosincrasia como pueblo.

¿De qué forma los detallistas pueden ayudar a los Alimentos de Aragón?

Hay detallistas muy implicados vendiendo y prescribiendo origen Aragón y alimentos con marcas de nuestra calidad diferenciada, y esa debería ser la tónica general. Me gustaría que supiesen que estamos a su disposición, que tenemos un servicio de ayuda para todo lo que necesiten a la hora de conocer nuestro patrimonio alimentario, para respetar las reglas de origen y saber que la calidad diferenciada y las marcas tienen una protección legal. Además, pueden contar con nosotros para lo que necesiten en su proceso de mejora continua y profesionalización para ser expertos en patrimonio alimentario de Aragón.

La calidad diferenciada solo la cumplen unos determinados alimentos que han superado un proceso de

certificación y a mí me gustaría que hubiera un respeto general hacia ellos tal y como hacen muchos detallistas del Mercado.

¿Qué valor le da a la formación a la hora de construir marca juntos?

Me gustaría tener una jornada con los detallistas, el equipo de promoción y yo misma en la que nos planteen sus dudas técnicas y cómo poner en valor a los Alimentos de Aragón y su calidad diferenciada. Hay que conocer en qué productos somos líderes, porque al final por el Mercado Central pasan muchas personas que son de fuera también y tienen que conocer bien de qué somos capaces. En este sentido, nos ponemos a disposición de la asociación de detallistas para organizar las jornadas que necesiten. Y el servicio de asesoría está siempre activo en info@aragonalimentos.es.

¿Es compatible la idea de que el Mercado Central sea de barrio y de cercanía con la búsqueda de la excelencia?

Tiene un patrimonio histórico importante en el edificio y la mayoría de los profesionales con los que hablo tienen una capacitación grande que deben seguir desarrollando. Y es un lugar de excelencia, sin duda. Tiene que ser el estandarte de los Alimentos de Aragón.

¿Hay contacto con la asociación de detallistas para poner en marcha iniciativas que persigan estos objetivos?

Siempre ha habido contactos. Hemos hecho campañas de colaboración específicas con el Ayuntamiento de Zaragoza. Hay una disposición excelente por parte del Consistorio, pero también del gerente y de la asociación de detallistas. Cualquier propuesta la valoramos e intentamos caminar hacia esa excelencia. En la mayoría de los puestos hay señalización de los Alimentos de Aragón a través de una pequeña campaña que hicimos. Y las denominaciones de origen tienen sus propias campañas.

¿Qué importancia le da a la digitalización?

Los detallistas tienen que apostar por estar en todos los canales porque en caso contrario las generaciones más jóvenes a lo mejor están más desconectadas de un mercado tradicional con el que, de entrada, igual no se sienten tan identificadas. Por eso hay que conectar



con ese público que predominantemente está en el canal on line. Son proyectos que además están apoyados públicamente. Las instituciones tienen que dar ese primer empuje y que todos sin excepción prueben que son capaces de servir a un tipo de cliente distinto.

El Mercado Central es fundamentalmente local. ¿Cómo encaja en este concepto la internacionalización?

Estar en internet supone estar en la tecnología que nos conecta. Si tú tienes tus productos en internet a través de cualquier canal de venta, comercio electrónico o redes sociales, al final estás en un mundo muy amplio. Y por aquí pasan también personas de otros países que vienen a conocer un edificio histórico muy representativo de la alimentación de este territorio, así que hay que conectar con ellas para que cuando vuelvan a sus casas les podamos atender desde uno de estos canales digitales.

El Círculo Agroalimentario va a ser lo que sus socios quieren que sea, ¿no?

Será el valor que le demos al sistema alimentario de Aragón, que lo estamos aportando diariamente muchos profesionales, entidades y empresas. Cuanto más valor aportemos, el Círculo más valor tendrá. En este sentido, me gustaría que los detallistas o su Asociación pertenezcan a dicho Círculo y pueden hacerlo a través de la web www.alimentosdearagon.es, ya que además tendrán ciertos beneficios. Es un importante sistema de comunicación ya que estamos en múltiples campañas y eventos, y en temas que les podemos ofrecer como miembros y que tienen prioridad. Todos los productores están en el sistema, pero los que están en el Círculo van a tener ventajas para ir a ferias, jornadas o si hay que hacer un descuento especial por algo.

¿Qué importancia tiene que mucha gente sea embajadora de los Alimentos de Aragón y de su calidad diferenciada?

Creo que el 100% de los detallistas tienen un compromiso con el territorio y con los Alimentos de Aragón. Solo hace falta que nos unamos más, nos comuniquemos mejor y que todos seamos mejores embajadores, o más efectivos. Que se note nuestra presencia ya que producimos mucho pero somos pocos.



La Carnicería Hermanos Pueyo y su apuesta por la calidad diferenciada

Ternasco de Aragón, longaniza de Graus o ternera del Pirineo son algunos de los productos que se ofrecen en este puesto

El Círculo Alimentario de Aragón es una iniciativa de la dirección general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón para aunar a los principales actores del ecosistema agroalimentario que ponen en valor a nuestro sector y a los alimentos de Aragón. Es una comunidad de innovación abierta y de trabajo en red para construir marca y desarrollar el enorme potencial de un sector estratégico para nuestra economía y territorio.

En ese Círculo hay en la actualidad más de 350 miembros y la idea es que la comunidad siga creciendo. Uno de esos integrantes es la Carnicería Hermanos Pueyo del Mercado Central, que cuando se puso en marcha esta iniciativa no dudó en sumarse a ella.

Al frente de este puesto, uno de los más grandes de carne del mercado, están los hermanos David y Erika Pueyo. Estuvieron muchos años trabajando con sus padres y ahora son ellos los que llevan las riendas.

Los dos tienen claro que pueden realizar un importante papel como prescriptores de los alimentos de Aragón de calidad diferenciada y eso es lo que intentan cada día. "El hecho de sumarnos al Círculo Alimentario fue,



precisamente, para fomentar esa idea de que tenemos que apostar por lo nuestro y ver cómo lo podemos hacer cada vez mejor", comenta Erika.

Ellos, desde luego, así intentan con la mayoría de los productos cárnicos que venden. Especialmente, con el ternasco de Aragón, la longaniza de Graus o la morcilla. "La ternera la traemos del Pirineo de Huesca y de las Cinco Villas –explica Erika–, no es tan conocida como la gallega pero tiene una calidad increíble".

Este trabajo de dar a conocer los alimentos aragoneses de calidad lo realizan con todos los clientes pero, especialmente, con los turistas. "Cada vez se acerca más gente de fuera que quiere comprar nuestros productos y es muy importante que demos una buena imagen ofreciendo aquellos que tienen más calidad", concluye.

Objetivos

Los principales objetivos en la estrategia de promoción agroalimentaria son la apertura internacional y la digitalización. Internacionalización en un sentido amplio, ya que el concepto implica no solo la comercialización exterior, sino saber aprovechar las oportunidades de internacionalización inversa, por ejemplo, con el ingente turismo y los congresistas extranjeros que visitan Aragón cada año.

La digitalización, por su parte, supone una apuesta por el uso de tecnologías y herramientas digitales que aporten valor, así como por la promoción en mercados electrónicos.





¡NOS RENOVAMOS!

NUEVA IDENTIDAD

La cercanía de siempre y una vida más vibrante que nunca. El Mercado Central de Zaragoza renueva su imagen corporativa, mediante un baile entre lo clásico y lo contemporáneo.





Miguel Ángel y Mariano Redondo, hermanos y carniceros históricos

Durante muchos años han desarrollado en el Mercado Central el oficio que les enseñó su madre

Los hermanos Miguel Ángel y Mariano Redondo son historia viva del Mercado Central. Conocen bien el oficio de carnicero que les enseñó su madre. No fueron los únicos hermanos que se dedicaron a esta profesión, ya que otros dos también se han ganado la vida alrededor de este negocio.

Ahora es Alejandro, el hijo de Mariano, quien sigue llevando el apellido en uno de los puestos del Mercado Central, así que la continuidad de esta familia está garantizada.

Mariano se jubiló en noviembre del año pasado, así que ha tenido la oportunidad de trabajar en su última etapa laboral en el mercado remodelado. Su hermano Miguel Ángel, que es un poco más mayor, no tuvo esa posibilidad. Hablando con él, reconoce que echa bastante de menos el ambiente que se vive en sus pasillos “y rara es la semana que no me acerco dos o tres veces, y eso que vivo en Delicias”.

A Mariano, sin embargo, la vida de jubilado le ha llevado por otros derroteros. “La verdad es que el oficio de carnicero era duro –comenta–, te traían una canal y tenías que partirla en 40 piezas; ahora todo es más sencillo y la maquinaria y las herramientas facilitan bastante el trabajo”.

Los dos aseguran que la forma de vender también es muy diferente. “Hoy en día todo va más cortado y

elaborado, mientras que hace unos años se vendían muchas piezas enteras, como el redondo o la pierna”, aseguran.

Los dos hermanos tienen claro que los clientes son la principal razón de ser de su trabajo y que a lo largo de su trayectoria en el Mercado Central han sido casi como su familia. En cualquier caso, reconocen que su acercamiento a ellos ha sido diferente. “Yo soy más distante –explica Mariano–, no tengo el carácter tan abierto que tienen, por ejemplo, mi hijo Alejandro o mi hermano Miguel Ángel, que han llegado a crear unos vínculos muy cercanos con la clientela”.

Padre e hijo convivieron durante más de 20 años en Carnicería Redondo “y la verdad es que fueron muy bonitos, pero fue un tiempo de muchos cambios, de adaptarse a una nueva forma de vender y eso también generó tensiones”. Sobre todo, reconoce Mariano, “porque mi hijo venía con nuevas ideas y ganas de hacer cosas y trabajar otros productos, y yo me movía en la comodidad de cambiar lo menos posible, así que chocábamos bastantes veces”.

Eso sí, a día de hoy Mariano Redondo tiene claro que “el negocio necesitaba ese impulso, que le ha venido muy bien para afrontar los nuevos retos de esta profesión”.

Un cuento para acercarse al Mercado Central de una forma diferente

La guía turística Karin Dunin von Przychowski ultima un relato protagonizado por tres hermanas que trabajan de detallistas



La alemana Karin Dunin von Przychowski es guía de turismo y escritora de cuentos en su tiempo libre. Habitualmente trabaja en Zaragoza y el Mercado Central es uno de los escenarios que mejor conoce.

Hace unos años vio los dos folletos cuento -´Corazón de mercado` y ´Un mercado de fábula`- dirigidos a escolares de 1º y 2º de Primaria, el primero, y el segundo, a niños un poco más mayores, de 3º y 4º que ha editado el Mercado Central. Estos 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.

Karin propuso a la gerencia del mercado realizar un cuento diferente, con una estructura tradicional, basada en relatos como los de los Hermanos Grimm. "Me gustan mucho los cuentos clásicos, las estructuras que se repiten; en este caso, las protagonistas son tres hermanas a las que les pasan las cosas tres veces, o no, a la tercera les suceden, pero de otra forma". Eso sí, aunque el punto de partida es clásico, no duda en introducir elementos actuales.

La historia verá la luz a lo largo de este último trimestre del año con las ilustraciones de la diseñadora Valentina Melero.

La trama se desarrolla a finales del siglo XIX, prácticamente con el cambio de siglo y muestra el trabajo de tres hermanas vendiendo en la plaza del mercado, al aire libre, las verduras y hortalizas que cultiva su padre en el campo. "Pasan frío, pero son muy queridas", comenta la autora.

Dos de ellas se casan, pero no les va bien en su relación y asumen que su lugar está trabajando juntas en el mercado. Al ver la experiencia de las dos hermanas, la tercera decide no casarse. En un momento dado de la historia, la pequeña enferma y en esa parte del relato es cuando entra en escena el arquitecto Félix Navarro, que le promete que si se pone bien le va a construir un palacio en forma de mercado para que ella y sus hermanas no pasen frío.

Ese es el origen del Mercado Central de Zaragoza, que se inauguró en 1903 y en este cuento le sirve a la autora para culminar una trama con final feliz.

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



Somos C

COLECCIÓN PREMIUM 2022



SABER MÁS

Reciba en
los 12 vinos de la Colección
"El Vino de las Piedras"
(IVA y transporte a península incluido)



WINE MODERATION
— ELIGE | COMPARTE | CUIDA —
EL VINO SE BEBE MÁS BIEN CON MODERACIÓN



Cariñena.

“EL VINO DE LAS PIEDRAS”

su domicilio
sección Premium 2022
as” por tan solo 147€
(incluidos. Otros destinos, consultar)



976 655 555
comercial@grupoportal.com



EL VINO
DE LAS
PIEDRAS
D.O.P. CARIÑENA

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles



El simbolismo del mercado: las fachadas y las puertas laterales

El inventario de motivos ornamentales de las fachadas y las puertas laterales del Mercado Central es realmente notable

Fachada principal (sur)

En los vanos entre las tres puertas, al pie de los paneles de mármol blanco de los cuatro pilares fundamentales hay cuatro 'carteles' de piedra alusivos al comercio, la horticultura, la caza y la pesca. En todos ellos las figuras se superponen a un tallo de acanto clásico en forma de gran S.

En la fachada, de izquierda a derecha 1: Mulo enjaezado y roscadero con frutas. 2: Tres frutas, granada, manzana y membrillo, colgados por sus pedúnculos, azada y regadera. 3: Ánade muerto, colgado de las patas, cabeza abajo, un arco y una flecha y un fondo acuático con aneas. 4: Dos pescados colgados cabeza arriba, un remo y una red.

Puertas laterales

Verjas de hierro con motivos florales de hojas sin especial identidad botánica y flores semejantes a las de girasol adornadas con esferas intercaladas entre sus pétalos.

Dos pares de columnas, dos a cada lado. En sus capiteles, sobre hojas de acanto, cestos de los que sobresalen frutas: granada, manzana y pera o membrillo.

En cada uno de los capiteles, un pequeño escudo con una letra: Z, A, R, A en los de la puerta del lado izquierdo y G, O, Z, A en los de la puerta del lado derecho. Entre todos forman la palabra que nombra la ciudad: Zaragoza.

Galerías de arquillos sobre los arcos laterales: sus rejas de hierro hacen motivos geométricos como en el arte mudéjar. En ellas hay dos tipos de flores: girasoles y rosas.

Cresterías sobre las galerías. Una central cabeza imponente de carnero. A cada lado, cabezas de conejos, frutos de alcachofa, peces, racimos de uva, todo ello unido por tallos y hojas vegetales sin identidad botánica.

Sobre los pináculos, fruteros con frutas. Se trata, en todos ellos, de un variado conjunto en el que pueden distinguirse granadas, manzanas, higos, peras y uvas.



Puerta central

A cada lado, un par de altas columnas. En sus capiteles corintios cuelgan grupos de frutas: granadas, peras, higos, manzanas, limones, ciruelas, uvas... En estos capiteles hay también pequeños escudos con las siguientes figuras:

- 1: El león rampante del escudo de Zaragoza, que se muestra dos veces al exterior y otras dos al interior, sobre las cuatro barras de la bandera aragonesa. Bajo estos escudos de los leones aparecen dos serpientes irguiéndose entre las frutas.
- 2: Tres espigas y una hoz.
- 3: Un pez sobre un tridente y un anzuelo.
- 4: Una balanza romana con un ramo de laurel.
- 5: Un ave alcanzada en pleno vuelo por una flecha.

La puerta se cierra con verjas de hierro iguales a las de las puertas laterales. Pero en estas, hay además en la forja trazos de tipo vegetal y patentes flores y frutos de granado.

Sobre el arco central está esculpido en piedra, bajo la corona del Reino de Aragón, el escudo de Zaragoza, rodeado de espigas, pámpanos de vid, racimos de uva y tallos vegetales.

Del escudo cuelga una condecoración en la que puede verse tallada una estrella de seis puntas y en su interior una figura humana, la imagen de la Caridad.

La inscripción 'Año 1903' es el de la fecha de la inauguración del Mercado. Sobre todo ello, en el centro, una pequeña torreta cuadrangular para un reloj circular. Sobre el reloj, una breve columna cilíndrica sobre la

que brillan, superpuestas, dos pequeñas campanas con macillos exteriores.

La fachada norte

Repite la misma estructura y decoración y los mismos motivos ornamentales que la fachada sur, pero su menor importancia queda patente al no contar ni con los carteles simbólicos ni ninguna decoración sobre el arco central.

Fachadas laterales

No hay diferencias entre ambas fachadas laterales: altas columnas de hierro en cuyas basas hay ramas de olivo con frutos y en cuyos capiteles hay frutos de granadas y conchas con perlas. En la parte inferior de las fachadas, entre las columnas, cierres metálicos con un motivo vegetal central en cada uno: una flor de cuatro pétalos en el centro de cada plancha de hierro. Creemos reconocer en ella la flor del berro de los prados, planta brasicácea de la familia de las crucíferas, que nace espontáneamente junto a fuentes y regatos, muy difundida en la mitad norte de la península ibérica. Sus flores de cuatro pétalos y sus hojas fueron ya representadas en el arte gótico, desde luego por su bonita forma, pero también a causa de sus conocidas virtudes medicinales.

En el centro de cada una de las fachadas laterales se abre una entrada al Mercado, con rejas de hierro decoradas con los mismos motivos vegetales que vimos en la entrada principal: hojas sin especial identidad botánica, flores inspiradas en las de girasol y frutos de granado.

Los dinteles metálicos que embellecen los arcos de estas puertas laterales tienen una decoración basada en motivos vegetales: en el centro flores en las que creemos reconocer la forma de la neguilla, y en los extremos búcaros con flores cuyas figuras se han geometrizado totalmente haciendo de ellas unos sencillos círculos

Sobre cada una de las entradas laterales, un a modo de templete de cuatro columnas en cuyo vano central se muestra una celosía de diseño arabesco de piedra en la que hay una columna y tres cabezas aladas y un fruto central: una piña.

La palabra ZOCO y algunas hojas puramente decorativas, sin especial identidad botánica.

Sobre el templete, en el centro, se alza el símbolo del dios Mercurio, dios del comercio: un caduceo y el casco alado del dios. A ambos lados del caduceo, dos cuernos de la abundancia que presentan frutas entre las que distinguimos granadas, peras y uvas.

En los dos extremos laterales, sendos fruteros semejantes a los que se ven sobre los pináculos de las fachadas norte y sur.

CATA REMEMBER

**EVENTO SOLIDARIO
PARA AYUDAR A LOS MUNICIPIOS AFECTADOS
POR EL INCENDIO FORESTAL DEL MONCAYO**

VINO Y MÚSICA

Lugar:

Pabellón de deportes de Borja.

Día:

Domingo, 30 de octubre de 2022.

18:00 hrs CATA REMEMBER

Conoce la historia de la música y su evolución, de las últimas décadas, catando vinos de la D.O. Campo de Borja

20:30 hrs SESIÓN TARDEO Forever Young por Duo Retro DJ's

Diviértete bailando los mejores éxitos de la música POP de los 80's y 90's

Inscripciones

www.larutadelagarnacha.es

25€

Cata + sesión musical remember

5€

Solo sesión musical remember

FILA CERO

Donativo al Bizum: 662 614 505

Organiza: Asociación para la Promoción
Turística de La Ruta de la Garnacha

Inscripciones y
colaboradores



Nati Lacal, una gran dinamizadora del Mercado Central

Nati Lacal ha sido en los últimos años, hasta su reciente jubilación, una de las grandes dinamizadoras de los mercados municipales y, especialmente, del Mercado Central de Zaragoza. Su pasión por la gastronomía le llevó a redirigir su actividad desde el servicio de Juventud del Ayuntamiento, donde trabajó como técnico sociocultural, a los mercados. En ellos ha dejado su impronta de trabajadora incansable.



Nati Lacal regresa al Mercado Central para hacer esta entrevista un año y medio después de haberlo pisado por última vez. Para ella resulta entrañable este reencuentro y durante la visita no deja de saludar a detallistas y clientes habituales. En estos momentos todavía se recupera de una larga convalecencia por una operación y recientemente se acaba de jubilar, así que ya no está plenamente activa en la tarea de dinamizar los mercados municipales que tanto le apasiona.

Eso sí, Nati no deja de pensar en las cosas que se podrían hacer para atraer más clientes. "Estoy bien y me encantaría volver a coger las riendas. Aunque tengo un poco menos de movilidad podría hacer muchas cosas y de alguna manera, pienso que no dejaré de hacerlas. Voy a intentar colaborar de alguna forma para seguir vinculada a los mercados". Así de claro lo tiene y en los próximos meses se irá viendo de qué forma se concreta esa colaboración.

La trayectoria de Nati Lacal vinculada a la gastronomía se inició en Casa Emilio. "Allí estuve de pinche y aprendí a trabajar los productos de Aragón como el ternasco o las verduras frescas. Emilio Lacambra fue mi maestro en la hostelería, y en la cocina, mi madre. Era muy creativa, mezclaba todo tipo de hierbas, setas y productos del campo".

Junto a su marido, montó su primer negocio hostelero en Cambrils "para ver si nos gustaba y, efectivamente, nos picó el gusanillo y decidimos intentarlo en Aragón". Con Cariñena

no tenía ninguna vinculación, pero de casualidad apareció ante sus ojos La Rebotica y no lo dudó. Era el año 1989.

Los inicios del restaurante fueron difíciles, pero pronto se consolidó, sobre todo a raíz del asentamiento en Cariñena de la empresa Yudigar. En los años 90, Nati ya empezó a colaborar en la promoción de los productos de Aragón en distintas campañas, jornadas y talleres. De alguna forma, fue su primera incursión en un terreno que le gusta mucho, el de 'vender' las propiedades de la rica despensa aragonesa.

Durante esos primeros años, el trabajo en La Rebotica los fines de semana lo compatibilizó con el de funcionaria del Ayuntamiento de Zaragoza como técnico sociocultural de Juventud. "Siempre intentaba introducir temas de gastronomía enfocados a los jóvenes", recuerda.

Cuando llegó Yudigar y el trabajo aumentó en el restaurante estuvo varios años de excedencia, pero por temas de salud decidió regresar al Ayuntamiento. Su puesto de trabajo lo tenía cerca del mercado de San Vicente de Paúl y fue en este escenario donde empezó a desarrollar más actividades, talleres y festivales relacionados con la gastronomía y la juventud. "De pequeña iba a comprar allí y casi era un tema emocional".

Esta semilla contribuyó a que le ofreciesen la posibilidad de dedicarse en cuerpo y alma a los mercados del Ayunta-

miento y no lo dudó. Empezó en el de San Vicente de Paúl y en el agroecológico, pero luego esa responsabilidad se amplió al resto. En un momento difícil en el que se cerraban bastantes puestos y se perdía clientela, a ella le tocó intentar revertir esa situación.

El Mercado Central también formó parte de su día a día. Nati recuerda como muy acertada la idea de montar el provisional durante la reforma. "Era más pequeño y tuvimos que convencer a los detallistas para que no se fuesen y de esta forma conseguir fidelizar a los clientes", asegura.

Durante estos últimos años, para desarrollar su trabajo se ha tenido que rodear de un buen equipo para sacar adelante el trabajo. "Solo para la campaña de Navidad –rememora– hemos llegado a tener 165 actividades en un mes en los 42 mercados, lo que suponía una gran complejidad logística y de organización". A veces, reconoce, "tenía la sensación de que no podía llegar a todo, pero la fuerza de voluntad y contar con ayuda me ha hecho salir siempre adelante".

Los meses de la pandemia, sobre todo los primeros, los recuerda como especialmente duros. "Tuvimos que hacer de todo para conseguir guantes, mascarillas..., también me dediqué a ayudar en esa tarea porque la actividad de los mercados y, especialmente, del Central, era un servicio esencial que había que ofrecer con la máxima seguridad posible para detallistas y clientes". A la hora de dinamizar los mercados municipales, Nati reconoce que

ha puesto mucho el foco en los jóvenes. Para ello, no ha dudado en recurrir a 'influencers' para que transmitiesen sus mensajes y utilizar mucho las redes sociales. De ahí que, por ejemplo, pusiera en marcha un canal de Youtube con recetas. También destaca el apoyo que ha tenido por parte de la asociación de mercados y galerías comerciales. "Ellos son los que van a continuar con la labor de dinamización de los mercados que es tan necesaria".

Nati Lacal hace un balance "muy positivo" del trabajo que ha desarrollado estos últimos años. "No han sido muchos, pero han sido muy intensos". A su juicio, "la gente está cambiando de costumbres. Desde la pandemia ha vuelto a conocer los mercados y a comprar más productos de cercanía".

Ella lo observa en detalles como el siguiente: "Los jóvenes han aprendido que pueden comprar dos filetes, que se los pueden hacer finos y que, si quieren, les van a deshuesar un pollo para sacarle mucho partido, o van a recibir información sobre las mejores frutas y verduras de temporada, y eso es algo que en una gran superficie no lo van a tener".

Durante la visita para esta entrevista se acerca a ver a detallistas como Elena y José Luis, "que son casi de la familia", y algo parecido le sucede con muchos clientes con los que se cruza. "Al Mercado Central sigue viniendo mucha gente de los pueblos que hace la compra para un mes o peñas para sus comidas de las fiestas; se ha producido una transmisión generacional muy bonita y que es muy importante para el mercado", concluye.

I Premio a los Detallistas de los mercados de Zaragoza

En el marco del convenio firmado por el Ayuntamiento de Zaragoza y la Federación de Asociaciones de Galerías de Alimentación y Mercados Detallistas de Zaragoza (ZAMAS) para la dinamización de mercados públicos y privados en 2022 se enmarca la convocatoria de la primera edición de los Premios a los Detallistas de los mercados de Zaragoza. El objetivo de esta iniciativa es que se incremente y reconozca la actividad comercial que realizan los profesionales de la venta al detalle de los mercados de Zaragoza.



Los premios se convocan en las siguientes categorías: Digitalización, imagen visual del establecimiento, especialización en productos aragoneses, compromiso social y solidaridad, innovación, y continuidad y relevo.

El órgano de selección podrá, además, proponer un premio

extraordinario cuando considere que un detallista destaca por su aportación a la actividad comercial.

Además de las categorías establecidas, podrán recibir menciones honoríficas los puestos con trayectoria familiar de un mínimo de dos generaciones.

Los candidatos podrán ser propuestos por las comunidades de propietarios y/o asociaciones de detallistas o por propia iniciativa de los detallistas. Se presentará una única solicitud por solicitante, pudiendo solicitar más de una categoría en la misma solicitud.

Los candidatos cumplimentarán un sencillo cuestionario en el que indiquen las categorías a las que optan y una breve exposición de motivos para justificar su candidatura. En el impreso de solicitud, firmarán una declaración responsable indicando:

- Tener capacidad de representación de la microempresa solicitante, estar al corriente en sus cuotas con la asociación, con sus obligaciones con la comunidad de propietarios, asociación o mercado en el que desarrolle su actividad.

- No ha sido sancionado, mediante sanción firme, por la autoridad laboral competente por infracciones graves o muy graves.

- No ha sido objeto de sanción administrativa firme ni de sentencia firme condenatoria por acciones u omisiones consideradas discriminatorias por la legislación vigente por razón de género.

Tanto el premio como las menciones no tendrán dotación económica, al ser de carácter honorífico.

La resolución de los premios será inapelable por parte de los solicitantes y los premiados cederán gratuitamente sus derechos de imagen para poder aparecer en publicaciones de ZAMAS, tanto en soporte físico como digital y del Ayuntamiento de Zaragoza.



Colaboración con el baloncesto de base

El Mercado Central de Zaragoza y Old School Basket Zaragoza han sellado un acuerdo de colaboración y patrocinio para los 38 equipos de baloncesto que forman parte de esta entidad deportiva. En total, son alrededor de 700 niños y jóvenes deportistas los que van a lucir en sus camisetas uno de los símbolos icónicos y corazón de la ciudad como es el Mercado Central. Con esta colaboración se busca mostrar a los jóvenes deportistas las bondades de comprar en este mercado y que las difundan en las competiciones deportivas en las que participan.

El Mercado Central, protagonista del cupón de la ONCE

El Mercado Central de Zaragoza ha sido el motivo principal del cupón de la ONCE del martes 27 de septiembre perteneciente a la serie 'Este es tu mercado'. Cinco millones de cupones difundieron la imagen de este edificio que va a cumplir tres años de su remodelación y por el que cada año pasan más de dos millones de personas, convirtiéndolo en uno de los referentes turísticos de la ciudad.

Con esta propuesta se quiere apoyar a este tipo de espacios comerciales cercanos al público, especialmente en tiempos de crisis, en los que la compra cercana es apreciada por los consumidores.



Anúnciate en el Mercado

Desde hace unas semanas se pueden ver en los pasillos del Mercado Central unos mupis de publicidad donde se ofrece la posibilidad, a cualquier anunciante, de difundir sus productos o servicios a la ciudadanía.

¿Una mirada diferente? Este es el lema que se ha elegido para intentar captar el interés de anunciantes que quieran difundir sus mensajes a las más de 15.000 personas que semanalmente pasan por el popular mercado zaragozano. Las condiciones para anunciarse en este panel interactivo se pueden conocer llamando al teléfono 692 879 318 o contactando en el correo: granpantalla@granpantalla.es



Apoyo a la III Correría de la Guardia Civil

La Guardia Civil de Zaragoza, en colaboración con Unesco Aragón Deporte, organizó el 11 de septiembre la III Correría de la Guardia Civil, una carrera lúdico deportiva abierta a toda la ciudadanía. El evento tuvo lugar en el Parque Grande José Antonio Labordeta de la capital aragonesa y contó con la colaboración del Mercado Central de Zaragoza.

La carrera consistió en una prueba 10K y una andada popular de 5 kilómetros, además de carreras infantiles, cuyos beneficios obtenidos a través de las inscripciones se han destinado a la Asociación de Pacientes de Enfermedades Hematológicas Raras de Aragón (Aspher). Se trata de una asociación sin ánimo de lucro cuyo principal fin es fomentar, desarrollar y promover la mejora de calidad de vida y el bienestar de los pacientes y personas afectadas por enfermedades hematológicas raras.

El Mercado se suma al apoyo a la jota

El Mercado Central se ha sumado a #yoapoyoalajota, y a que esta tradición tan arraigada en nuestra historia tenga el reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

El Gobierno de Aragón fue el impulsor de la candidatura de la jota. Y no son pocos los guiños que se han llevado a cabo para apoyar esta candidatura. La Dirección General de Patrimonio Cultural o el Ayuntamiento de Zaragoza han sido algunos de los impulsores. Una iniciativa que lidera Aragón y a la que ya se han sumado otras 15 comunidades autónomas, además del respaldo de la Red de Escuelas Asociadas de la Unesco.



Asamblea de Mercados en Alicante

La Confederación Nacional de Mercados tradicionales de abastos celebra en octubre una asamblea en Alicante a la que asistirá una representación del Mercado Central de Zaragoza. En este encuentro se conmemorará el centenario del Mercado Central de Alicante. Además, se debatirá sobre la puesta en marcha de distintas medidas para reivindicar la aportación de estos espacios comerciales al desarrollo e impulso de los municipios.

Martín de Pablo.

FRUTAS MARTIN&MARIFÉ

“El cliente cada vez demanda más variedad”



Frutas Martin&Marifé apuesta por la calidad de frutas y verduras con una buena selección

Discretamente ubicados en uno de los laterales del Mercado Central, Marifé Castiñeira y Martín de Pablo llevan más de 50 años atendiendo a la clientela. Su fruta y verdura entra por los ojos, llama mucho la atención, “pero lo que aprecia la gente, sobre todo, es su sabor, que se puede degustar en su momento óptimo de maduración”.

El puesto Martin&Marifé cumplirá 60 años de actividad en 2023. Buena parte de ellos los ha vivido Martín con sus padres, de los que aprendió el oficio. “La verdad es que ha cambiado mucho; antes apenas había fruta y ahora la clientela demanda cada vez más variedad”, comenta.

Ese es su lema, precisamente, poder dar respuesta a todo el mundo y hacerlo, además, “poniendo la calidad por encima de todo; aunque haya que pagar un poco más, nos gusta hacer una buena selección porque, al final, es algo que merece la pena”.

Martín y Marifé han visto varias reformas del Mercado Central, “pero esta última es la que ha quedado más bonita; tenemos mercado para mucho tiempo”.

El tipo de venta también ha evolucionado, “de comprar mucho a

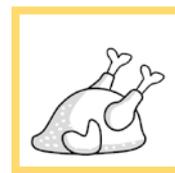


volumen a hacerlo por piezas para no tener que tirar nada”. Además, esperan que la venta ‘on line’ se desarrolle y vaya a más. Mientras tanto, estos tres profesionales llevan los pedidos más cercanos a las casas de bastantes clientes. “Son personas mayores a las que les cuesta salir de casa, así que lo hacemos encantados”, concluyen.

Francisco Gavín.

CARNES PACO EL RIOJANO

“La forma de vender nos ha obligado a renovarnos”



Carnes Paco el Riojano ofrece productos de esta región como el chorizo ‘mata demonios’ y el protagonismo de los elaborados ha crecido mucho

Francisco Gavín y Ana Calleja regentan esta carnicería en el Mercado Central desde 1988. Son la quinta generación de carniceros, cuyos antepasados llegaron a Zaragoza desde la localidad riojana de Arnedo.

Ana destaca que el trabajo ha cambiado mucho en estos años. “La clientela es más exigente, pide cortes diferentes y novedosos; antes el ternasco se vendía por cuartos y ahora solo las costillas”. Lo dicho, “la forma de vender ha evolucionado y nos ha obligado a renovarnos”.

Lo que no se ha modificado en esta carnicería es la apuesta por la



calidad. “La ternera que vendemos es la Xata Rosa, la auténtica asturiana, además del cerdo ibérico de Coren o de Teruel”.

Francisco y Ana trabajan tanto delante del cliente como en el obrador, donde preparan todo tipo de productos elaborados. Cachopos,

flamenquines, hamburguesas, salchichas y bastantes embutidos. Una mención especial merece el chorizo teniendo la familia sus orígenes en La Rioja.

El chorizo picante que venden es el típico riojano “y hacemos uno que es el ‘mata demonios’ que hace falta bastante valor para comerlo”. Es el de la cuerda azul, aunque hay otros más llevaderos.

“Tenemos muchos clientes en toda España que nos los piden, hasta de las Islas Canarias”.

Lo que más valoran de su trabajo es la fidelidad de la clientela. “Se han ido incorporando las nuevas generaciones y eso es lo más bonito”, concluyen Paco y Ana.



El Recetario Del Mercado

Cocina de tiempo de vendimia

Estamos en tiempo de vendimia, así que en este número proponemos aprovechar el vino como un ingrediente principal. Para la cocinera Nati Lacal lo es. Propone dos recetas muy pegadas a la tradición. Sobre todo, el mostillo de vendimia. ¡A cocinar y a disfrutar!

CONEJO AL VINO BLANCO



INGREDIENTES (4 personas)::

- Un conejo partido a trozos no muy grandes
- 150 cc. de AOVE
- 2 cucharas de harina
- 200 cc. de vino blanco
- Hierbas provenzales
- Sal y agua
- 2 dientes de ajo
- Una guindilla pequeña seca
- 15 granos de cilantro
- 15 granos de pimienta negra
- una cucharita de cominos enteros.

ELABORACIÓN:

- ✓ En un sartén grande o cazuela baja poner el aceite y freír el conejo, previamente salado, a fuego fuerte para que se dore sin hacerse por dentro. Reservar en una fuente.
- ✓ Quitar la mayoría del aceite de la sartén y echar los ajos picaditos a fuego lento para que se confiten sin dorar añadir el conejo y las especias.
- ✓ Cuando todo esté caliente añadir el vino blanco y medio litro de agua de agua.
- ✓ Poner a fuego lento durante 30 minutos o hasta que se vea tierno, añadir agua si es necesario durante ese tiempo.
- ✓ Poner en un frasco vacío de conservas las dos cucharadas de harina y 200 de agua y agitar, añadir al guiso de conejo y rectificar la sal. Dar vueltas al conjunto y mantener a fuego medio durante 10 minutos para que se cueza la harina.
- ✓ Se puede acompañar con un poco de arroz blanco, puré de patata o patatas asadas.

MOSTILLO DE VENDIMIA



INGREDIENTES (6 personas)::

- 2 litros de mosto de la vendimia o un litro de mosto embotellado lo más natural posible
- 100 ml. agua para la harina
- 150 gramos de pasas de uva sin pepita
- 200 gramos de higos secos
- 150 gramos de nueces
- 150 gramos de almendras
- 3 manzanas reineta o golden
- 4 cucharadas colmadas de harina floja
- Una naranja grande
- Canela molida al gusto.

ELABORACIÓN:

- ✓ Poner el mosto en una cazuela en el fuego bajo a reducir hasta que quede un poco más de un litro.
- ✓ Mientras tanto, picar finamente las almendras, higos y nueces dejando 6 medias de cada para el adorno. Pelar con un pelapatatas la naranja para no coger la parte blanca y picar estas peladuras finamente y en trozos pequeños. Pelar las manzanas y cortarlas a trozos menuditos, quitando el corazón. Reservar.
- ✓ Añadir al mosto la naranja picada, las almendras, nueces, higos, manzanas picadas y hervir a fuego medio-bajo durante 20 minutos.
- ✓ En un bote de cristal vacío (tipo mermelada) poner 100 ml. de agua fría y las tres cucharadas de harina. Cerrarlo y agitarlo hasta que se disuelva bien la harina.
- ✓ Bajar el fuego y añadir el contenido del bote, dando vuelta rápidamente con una cuchara o paleta de madera para mezclar. Se cuaja muy rápido, pero para que se cueza bien la harina hay que tenerlo al fuego por lo menos 10 minutos sin parar de remover.
- ✓ Antes de terminar, añadir una cucharadita de moka llena de canela o más dependiendo del gusto.
- ✓ Volcar en una fuente honda para que se enfríe.
- ✓ Cuando se haya enfriado añadir gajos de la naranja pelándola de la parte blanca y las almendras y nueces reservadas.
- ✓ Como es un postre dulce se puede acompañar con un poco de nata montada sin azúcar o smartana rumana o crema agria. Si no hay manzanas, se puede poner membrillo ya que es un postre de aprovechamiento.
- ✓ Se puede guardar en la nevera una semana sin problema.
- ✓ Si se añade un poco de nuez moscada rallada tiene un gusto muy especial, o un poco de pimienta negra.

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

latiendadeidoya@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: Mieles 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



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.

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 vermouth, 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 materiales 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 LUMHINITA NICOARÁ

Panadería, pastelería y alimentación varia

☎ 642 963 331

   electronico-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 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 fabricación 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.

PUESTO 75

CHARCUTERÍA CARMEN

Jamones y quesos

☎ 663 490 055

FLORES

PUESTO 64

FLORES JARA

Flores Jara es un espacio donde puedes encontrar plantas, centros de flores y ramos

☎ 876 041 582

☎ 625 075 500

☎ 654 886 529

✉ mvalera@jarajardineria.com

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

PUESTO 52

FRUTAS y VERDURAS EVA MAQUEDA

Frutas selectas

☎ 652 067 753

PUESTO 53

EL REY DEL CARACOL

Ajos, frutas y caracoles

☎ 677 88 88 36

✉ lugrape@telefonica.net

PUESTO 54

GARDENIERS Centro especial de empleo de Atades

Agricultura ecológica en Zaragoza.

☎ 689 471 272

✉ gardeniers.mcentral@atades.org

PUESTO 55 56

FRUTAS JAVI Y SILVIA

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

☎ 976 536 019

☎ 630 451 519

✉ javiandfamilycentral@gmail.com

PUESTO 57 58

FRUTAS FURRUCHAGAS

Frutas y verduras

☎ 976 316 303

☎ 645 013 521

PUESTO 59 60

FRUTAS LOS POCHOLOS

Frutas y verduras

☎ 675 740 498

✉ omadbel@gmail.com

PUESTO 63

FRUTERÍA JUAN PÉREZ

Frutas y verduras

☎ 648 532 582

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, higados...

☎ 976 442 397

☎ 610 756 990

PUESTO 36

ANTONIO Y MERCEDES

☎ 976 440 640

☎ 627 447 623

✉ tobescar1974@gmail.com

PUESTO 41

MENUCELES LUMI

Menuceles y casquería

☎ 666 809 439

PUESTO 47

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...

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!

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. El rincón perfecto para disfrutar del vermú, el afterwork y de la primera (segunda, tercera,...) copa de tarde o de noche. Cualquier hora es buena para "un poco de mambo". Y avisamos: produce adicción...



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 PUESTO
13 14

PESCADOS JOSÉ LUIS



Pescados, mariscos y congelados. Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959

☎ 685 745 428



PUESTO 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 PUESTO
19 20

PESCADOS Y MARISCOS CHUECA

Pescados, mariscos y congelados

☎ 976 441 671

☎ 600 433 271



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

☎ 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

PABLOMAR

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 40 105

☎ 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

✉ ltaca74@gmail.com



Repítelo conmigo...



El mundo habla
garnacha



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA



@docampodeborja

#elmundohablagarnacha



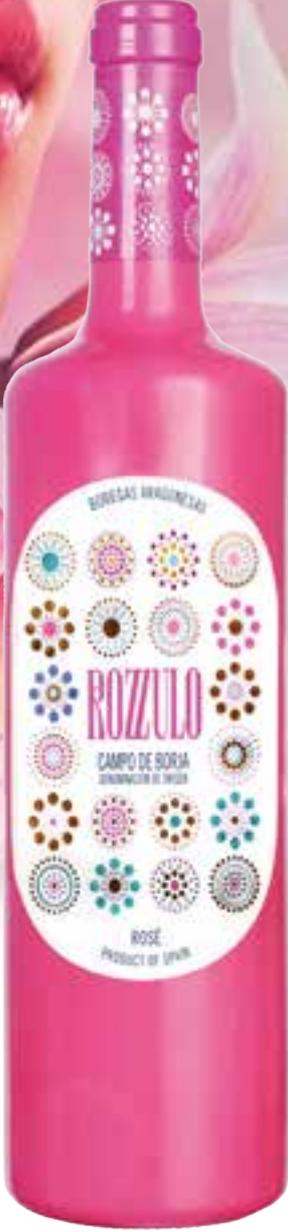
Financiado por:



Unión Europea
FEADER

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





WINE MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

www.bodegasaragonesas.com

#Miprimervino

