

REVISTA OFICIAL

MERCADO CENTRAL



ZARAGOZA

Nº 14
JUNIO 2023



GRAN FIESTA 120 ANIVERSARIO





Productos enológicos

SUMINISTROS ALFONSO

Una empresa de gran tradición y amplia experiencia en la cual pueden encontrar:

- PRODUCTOS ENOLÓGICOS
- GASES INDUSTRIALES
- ELEMENTOS PARA BODEGAS
- MANGUERAS
- BOMBAS
- MATERIAL DE VENDIMIA..

www.suministrosalfonso.com



Publicidad

jjespligares@gmail.com
Tel: 629 40 39 81

Edita

IMPERIA COMUNICACIÓN
C/ Vicente Berdusán, Bloque D-1 Bajos
50010 Zaragoza
Tel. 976 460 246
Mov. 629 403 981
jjespligares@gmail.com

Consejo Editorial

Juanjo Espligares
Director de Imperia Comunicación

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

Fernando Benito Giménez
Gerente del Mercado Central Lanuza

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



IMPERIA COMUNICACIÓN

Tel. 976 460 246
jjespligares@gmail.com

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

Editorial

Ciento veinte aniversario de la inauguración del Mercado Central

El Mercado Central cumplió ciento veinte años el pasado 24 de junio. La fecha elegida para su inauguración no fue fruto del azar puesto que se eligió la festividad de San Juan Bautista, el único santo que junto a Jesús se celebra su nacimiento. Del mismo modo, la víspera o noche de San Juan coincide con la llegada del solsticio de verano en la que el fuego purifica y abre nuevas oportunidades.

Haciendo un paralelismo con la fecha de apertura a principios del siglo XX, la asociación organizó un acto en la noche de San Juan en el que el arte y el buen humor estuvieron presentes de la mano de Miguel Ángel Berna y Raía Blancas, dejando así atrás los sinsabores y las dificultades del día a día. En la fecha del aniversario, Pekas y sus animadores arrancaron sonrisas a grandes y chicos. La Academia de las artes del folclore y de la jota de Aragón ofreció una magnífica ronda jotera en la que las coplas dedicadas al aniversario del mercado llegaron directamente al corazón de los presentes.

La exposición "120 años del Mercado Central a través de su gente" ofrece una selección de fotografías y documentos del archivo de la asociación de detallistas junto con objetos que aparecen en las mismas cedidos por particulares. Las instantáneas muestran a detallistas, sus colaboradores y clientes desde principios del siglo pasado hasta mediados de los años setenta, haciendo especial hincapié en la figura de Lázaro Soler y el movimiento de oposición a la demolición del mercado denominado "Salvemos al mercado". Del mismo modo, la citada exposición inaugura un espacio cultural multifuncional en la planta semisótano que acogerá eventos y exposiciones temporales de interés para la ciudad.

En relación con las nuevas oportunidades que brindan las tecnologías, en el segundo trimestre se ha retomado la venta por el canal digital de los productos del mercado mediante una plataforma accesible desde nuestra web (www.mercadocentralzaragoza.com). En relación con este mismo tema, en verano se van a iniciar los trabajos para renovar el portal corporativo anteriormente mencionado incorporando un recorrido virtual por el mercado.

Por otro lado, próximamente el ayuntamiento va a licitar las obras y trabajos para la mejora del aislamiento del espacio interior que sin duda va a mejorar el confort térmico de los clientes y detallistas tanto en verano como en invierno.

En resumen, que si bien ciento veinte años representan una pequeña parte de la historia milenaria de la ciudad, para nosotros suponen una parte sustancial de la vida que hemos disfrutado y de la que nos queda hasta llegar al 2028, fecha en la que conmemoraremos el ciento veinticinco aniversario. Los más jóvenes llegarán a conmemorar el ciento cincuenta aniversario en el 2053 y así sucesivamente...

En este número...

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 03 | Editorial | 12 | Profesionales de la Carne: ¡Muchas Felicidades al Mercado Central por su 120 Aniversario! |
| 04 | Acto de conmemoración del 120 aniversario del Mercado de Lanuza | 15 | La muestra '120 años del Mercado Central a través de su gente' abre sus puertas |
| 08 | Aragón Alimentos pone en marcha el programa 'Formación de formadores en Alimentos de Aragón y su calidad diferenciada' | 18 | El Recetario Del Mercado |
| 10 | Academia de las artes del folclore y la Jota de Aragón | 19 | Directorio de Puestos |

ACTO DE CONMEMORACIÓN DEL 120 ANIVERSARIO DEL MERCADO DE LANUZA

El pasado viernes 23 de Junio a las 21 se celebró el acto de conmemoración del 120 Aniversario del Mercado Central, con la presencia de un grupo reducido de unas 100 personas como máximo, casi toda la Corporación Municipal estuvo presente, encabezada por la Alcaldesa de Zaragoza Natalia Chueca, también Víctor Serrano, Sara Fernández, etc. Asimismo, estuvieron presentes concejales de otras formaciones políticas; por parte de Vox, Julio Calvo y Eva Torres. También estuvo el verdadero iniciador de las obras de este mercado: Pedro Santisteve.

El presentador fue Rafa Blanca, después de sendos discursos breves pero emotivos por parte de la alcaldesa, Natalia Chueca, y de la Presidenta de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, Esther Pérez Albuixech, hubo una activi-

dad con baile incluido por parte de Miguel Ángel Berna, cuadro de jotas.

Posteriormente tuvo lugar un vino español donde estuvieron presentes los invitados: políticos, detallistas e instituciones (ejemplo, por Cámara estaba Natalia García).

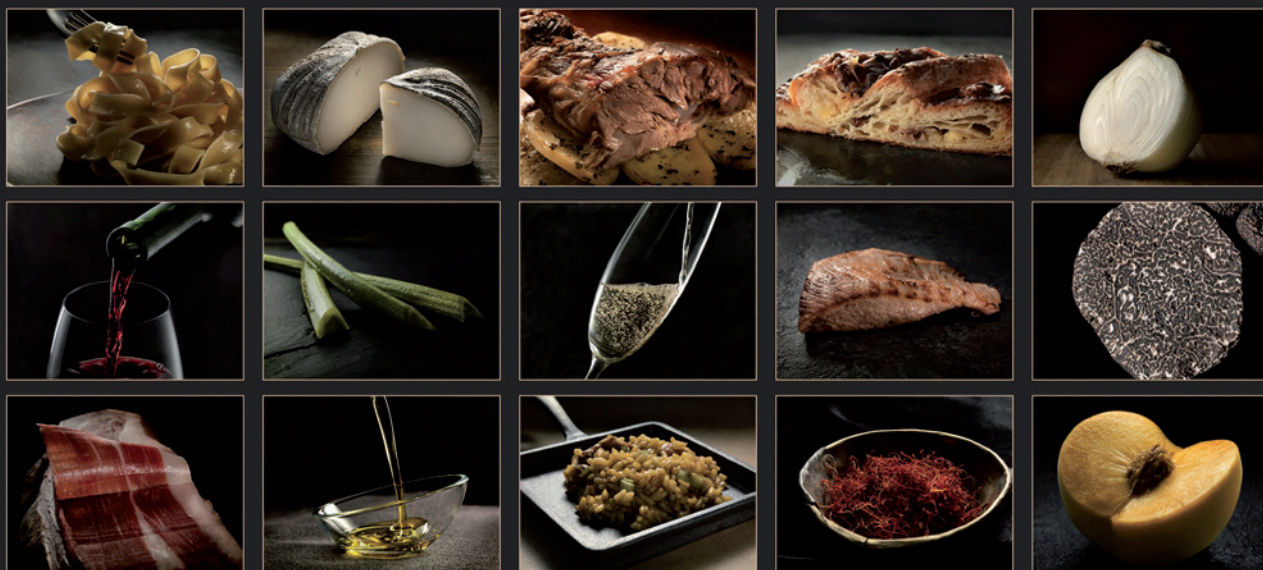
Por supuesto, a los concejales les acompañaron determinados jefes de área, además de fotoperiodistas que cubrieron el acto. Y también estuvieron presentes el personal directivo del Mercado Central de Zaragoza: Fernando Benito Giménez, gerente del Mercado Central Lanuza y, por supuesto, su Presidenta, Esther Pérez Albuixech.











Aragón Alimentos pone en marcha el programa *'Formación de formadores en Alimentos de Aragón y su calidad diferenciada'*

La DG de Innovación y Promoción Agroalimentaria inicia un programa de formación dirigido a los formadores más activos y comprometidos con nuestro patrimonio alimentario, a través de los colectivos HORECA de Aragón. El pasado 6

de junio en la sede de ASOCABAR Zaragoza tuvo lugar la primera sesión piloto en la que participaron 35 formadores pertenecientes a varios colectivos HORECA, contando con retransmisión en streaming.

Los objetivos del Programa son:

- Construir un programa de formación continua para formadores en nuestro patrimonio alimentario y su calidad diferenciada con un reconocimiento por nuestra parte que acredite a quienes superen los hitos del programa.
- Reconocer la labor de los formadores
- Segmentar los distintos grupos por niveles adquiridos
- Hacerles sentir parte del equipo de promoción de Alimentos de Aragón
- Conocer sus capacidades
- Detectar sus necesidades
- Proporcionarles información actualizada y herramientas de trabajo
- Certificar sus capacidades para ser portavoces
- Construir marca alrededor de nuestro patrimonio alimentario

Jornada piloto (6 de junio)

- Bienvenida: ASOCABAR Zaragoza
- Presentación del Programa y del equipo coordinador SYPCA – SARGA: Carmen Urbano, Pilar Abad, Susana Escobar, Valvanera Gil, Isabel Jimenez, María José Forga y Rai Poblet.
- Formación en patrimonio alimentario de Aragón: Carmen Urbano
- Entrega de documentación oficial: equipo SYPCA – SARGA
- Ruegos y preguntas

Durante la sesión pudimos comprobar el interés de los profesionales que están impartiendo formación sobre Alimentos de Aragón y su calidad diferenciada a través de ACA, ASOCABAR, HORECA Zaragoza, TOPI, Rey Ardid, Miralbuena, etc. .

El equipo de la DG recogimos ideas y propuestas para construir juntos un programa de formación continua que reconozca el valor de la formación y de aquellos que la imparten comprometidos siempre a estar en contacto y bien informados sobre todas las novedades de un sector estratégico para Aragón.

En la primera semana de julio tendrá lugar la segunda sesión, esta vez en la sede del Departamento de Agricultura en San Pedro Nolasco de Zaragoza.



ARAGÓN, DESPENSA INFINITA

Aragón es patrimonio alimentario, diversidad e identidad a lo largo de nuestra historia. Posee un territorio que atesora recursos infinitos para la industria, el comercio y el disfrute gastronómico: una rica, abundante y variada despensa, fruto de la innovación y compromiso de miles de agricultores, ganaderos y profesionales de su cadena de valor, además de una interesante cultura y oferta gastronómicas en sus tres provincias.

No se ama lo que no se conoce, y por ello parte importante de nuestra labor como dirección general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón está en la divulgación, en dar a conocer nuestro patrimonio alimentario poniendo el foco en nuestra identidad, en aquello que nos posiciona y diferencia.

Aragón somos un gran productor agroalimentario con un décimo de toda la producción agraria de España, y la responsabilidad de alimentar a diez veces nuestra población, liderando sectores productores y exportadores como el cárnico con el porcino, y el de las frutas y hortalizas con las frutas de hueso cereza y melocotón, al mismo tiempo que también somos punta de lanza de los alimentos más singulares como la trufa negra.

Y es que pocas comunidades autónomas tienen alimentos tan únicos y exclusivos como Aragón, ya que muchos de ellos han sido, y son, pioneros en España y en el mundo, por uno u otro motivo. ¿Sabías que el origen del chocolate tal y como lo conocemos en nuestros días está en Aragón en el siglo XVI? ... ¿y que desde el siglo XXII A.C. existen vestigios del cultivo de la vid en nuestro territorio?...

Aⁿ
Aragón,
alimentos
nobles



LO QUE VES, ES.

aragonalimentos.es



Manifestación sobre la inscripción de la candidatura de la cultura de la Jota Aragonesa en la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO iniciada por la Academia de las Artes del Folclore y la Jota de Aragón.

Exposición de motivos

La Jota Aragonesa es una manifestación folclórica que identifica a la Comunidad Autónoma de Aragón y constituye una de las expresiones culturales, populares, artísticas y musicales más importantes no solo de España, sino de fuera de nuestras fronteras.

Diferentes textos señalan que su origen pudiera estar vinculado a distintas evoluciones culturales que se transmitieron de forma oral hasta finales del siglo XVIII, y que será a lo largo del siglo XIX cuando deriva hacia su excelencia desde los pueblos, las plazas, las calles, posadas, y casas, hasta lo que prácticamente hoy conocemos. Durante esos años, se fue perfilando a través del estudio, la recopilación, la investigación y sobre todo la dedicación de muchas personas, asociaciones, grupos musicales y folclóricos, así como las propias instituciones aragonesas.

La Jota Aragonesa trasciende el folclore para alcanzar la categoría de verdadero símbolo y seña de identidad de todo un pueblo, parte intrínseca del Patrimonio Cultural aragonés.

Se trata de un patrimonio que no se limita al propio territorio local, autonómico o nacional, sino que su presencia en el mundo también tiene mucho que ver con ese Aragón europeo y transatlántico que a través de sus emigrantes ha querido y

ha sabido mantener sus señas de identidad allí donde se ha instalado. Por ello, desde las Casas aragonesas y los Centros de Aragón en el exterior se ha transmitido no solo la Jota Aragonesa como expresión artística sino como parte de un sentimiento que va más allá del cante o el baile.

El cine, la pintura, el teatro, la poesía, la literatura, la danza son algunas de las fuentes donde la Jota Aragonesa ha sido y es base de inspiración cultural. Falla, Sorolla, Saura, Granados, Gárate, Moiséyev, Albéniz o Rey son ejemplos de ello.

En este sentido, la Comunidad Autónoma de Aragón constituyó en octubre de 2012 una comisión asesora que, interpretando el sentir inequívoco del mandato expresado por las Cortes de Aragón y convencida del valor excepcional de la Jota Aragonesa como exponente del Patrimonio Cultural aragonés, acordó recoger y reconocer los valores que justifican la declaración de la Jota Aragonesa como Bien de Interés Cultural Inmaterial. Así, en julio del 2013 se aprobó en el Consejo de Gobierno.

En definitiva, la Jota Aragonesa merece el reconocimiento que por su singularidad, su historia, su aporte a la cultura española y sobre todo por el empeño y la firmeza que muchos aragoneses le han dedicado durante muchos años para que no quedara, no solo en el olvido, sino que se revitalizara, se mantuviera y se transmitiera con el vigor, la brillantez y el empuje que tiene hoy en día.

Por todo lo expuesto, y entendiendo que la Jota Aragonesa como danza y música forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de Aragón, y por tanto de España, debe ser protegida, reconocida y promovida, de conformidad con lo dispuesto por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en su Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural inmaterial de 2003.

Por todo lo anterior, _____ manifiesto mi apoyo a la inscripción de la candidatura de la cultura de la Jota Aragonesa en la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO iniciada por la Academia de las Artes del Folclore y la Jota de Aragón.

Fecha y Firma

PUBLICIDAD - DISEÑO - WEB

AUDIOVISUALES - EVENTOS - SOCIAL MEDIA

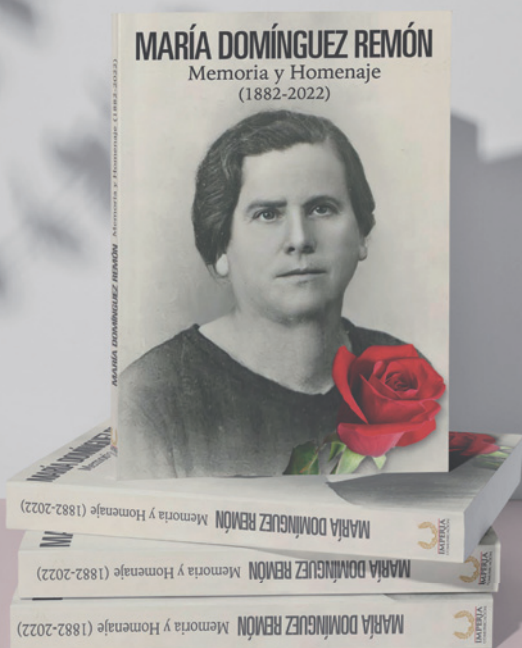


IMPERIA COMUNICACIÓN

by Juanjo Espligares

Más de **30** años

DE EXPERIENCIA EN
COMUNICACIÓN



LLAMA Y COMPRA EL LIBRO HOMENAJE
EDITADO POR IMPERIA COMUNICACIÓN
DEDICADO A

MARÍA DOMÍNGUEZ REMÓN

☎ 629 403 981

P.V.P. **18 €**

C/ VICENTE BERDUSÁN, BLOQUE D-1 BAJOS. 50010 ZARAGOZA. TEL. 976 460 246 MOV. 629 403 981

jjespligares@imperiacomunicacion.com

jjespligares@gmail.com

AL MERCADO CENTRAL POR SU 120 ANIVERSARIO!

Con motivo del 120 aniversario del Mercado Central, queremos sumarnos a las felicitaciones que está recibiendo este emblemático lugar de encuentro de Zaragoza.

Para nosotros siempre fue un lugar donde se agrupan varios de nuestros clientes, que no hacen mas que reflejar la filosofía de profesionales de la carne, teniendo el compromiso con sus clientes de servir un gran producto, un servicio excepcional y la ilusión del primer día.

Profesionales de la Carne se caracteriza por tener un producto de proximidad, podemos garantizar el origen de nuestros productos, gracias a la estrecha colaboración de los socios ganaderos, que se esfuerzan cada día en la mejora de la calidad que nos exige un mercado tan amplio, al cual Profesionales de la Carne da servicio.

Nuestros clientes son muy exigentes y no hacemos mas que trabajar para dar siempre el máximo, atendiendo a las necesidades que cada día nos plantean estos tiempos tan inciertos, pero a la vez ilusionantes.

Creando mas rutas de reparto con un total de 35 rutas en diferentes comunidades autónomas, siendo cada vez más respetuosos con el medio ambiente.



Fabricando elaborados y precocinados con la mejor materia prima de nuestros ganaderos bajo la marca Horno Montañés, inaugurando una nueva planta en 2022.

Esta aventura que empezó en 2004 de la mano de un grupo de personas que apostaron por el detallista con una plantilla de 16 personas, se ha convertido en estos momentos en un referente en Aragón que da cobijo a 180 trabajadores y proporciona servicio diario a más de 1000 clientes.

Profesionales de la Carne es una empresa de referencia y de primera magnitud del sector cárnico en Aragón y parte de Navarra, Rioja y Soria.

Seleccionamos la mejor calidad de nuestras carnes desde la producción en vivo de nuestros animales ya que contamos con el apoyo y el trabajo de nuestros socios, integrados en la cooperativa de producción en el **Sobarbe Aragonés**.

CONCIERTOS EXCELENTIA

AUDITORIO DE ZARAGOZA

30 SEP | 19:30h
MORRICONE Y
EL MEJOR CINE
DE ACCIÓN

7 OCT | 19:30h
THE BEATLES,
QUEEN, & ABBA
BY DELICA

28 OCT | 19:00h
ZARZUELA:
LA REVOLTOSA
DE CHAPÍ

18 NOV | 19:00h
ÓPERA:
LA TRAVIATA
DE VERDI



Taquillas Auditorio y cajeros Ibercaja • auditoriozaragoza.com • www.fundacionexcelentia.org

**VENTA DE
ENTRADAS**



Pol. San Miguel A | Río Vero, 1 / 2 |
50830 Villanueva de Gállego (Zaragoza) | Tel. (+34) 976 151 041



La Asociación de Detallistas del Mercado Central se constituyó como asociación sin ánimo de lucro el 21 de marzo de 1968, agrupando a los detallistas que desarrollan su actividad en el Mercado Central Lanuza de Zaragoza.

La misión, visión y valores de la asociación son los siguientes:

La **MISIÓN** de la asociación es contribuir al bien común y al desarrollo sostenible de la sociedad mediante la gestión del mercado Lanuza basada en la cooperación entre los detallistas y sus colaboradores para proporcionar alimentos de calidad en las mejores condiciones higiénico-sanitarias, favorecer las relaciones interpersonales en condiciones de equidad e impulsar la cultura en la ciudad y en el entorno en el que se ubica el Mercado Lanuza.

La actividad de venta de productos de alimentación, adaptada a la realidad del siglo XXI, es coherente con la misión fundacional del mercado construido a principios del siglo XX y que se refleja en su arquitectura y ornamentación. Así, los oficios de la gente sencilla (agricultura, ganadería, pesca y comercio) son motivos reproducidos en las fachadas del edificio, ensalzando mediante el arte la laboriosidad, el trabajo y la convivencia humana.

La **VISIÓN** describe la situación futura que se desea conseguir la asociación mediante la gestión del mercado para lograr que:

- las personas que trabajan en el mercado y los clientes que lo visitan se sientan satisfechos con los productos y servicios ofrecidos,
- el mercado represente un atractivo comercial, cultural y turístico para la ciudad de Zaragoza,
- se garanticen las óptimas condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones, preservando la salud de los trabajadores y clientes,
- y los proveedores locales dispongan de un canal de distribución de sus productos.

Los **VALORES** que inspiran las acciones comunes están en la línea de los valores inspiradores del bien común: dignidad humana, solidaridad, sostenibilidad, salud, justicia social y participación democrática y transparencia.



BÁSCULA

Las balanzas y básculas eran, y son, elementos imprescindibles en el mercado, ya que la venta a granel necesita de ellas.

En las décadas de los 40-50 del siglo XX aparecen las básculas de precisión en el mercado, y las básculas tradicionales pasarán a la historia a través de las imágenes convirtiéndose en un símbolo de los puestos.

La muestra '120 años del Mercado Central a través de su gente' abre sus puertas

La exposición, ubicada en la planta sótano de la lonja zaragozana, ofrece un recorrido a través de fotografías y elementos vinculados al mundo del comercio que han cedido desde la Asociación de Detallistas del Mercado Central de Zaragoza

Los interesados en visitar la muestra podrán hacerlo hasta el próximo 1 de julio, en horario de 10:00 a 14:00 horas en la planta sótano del Central

La exposición "120 años del Mercado Central a través de su gente" ha abierto su puerta esta mañana en la planta sótano de la lonja zaragozana. Una muestra en la que ya se pueden ver elementos y fotografías pertenecientes al archivo, algunas con más de 50 años, de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, encargada de impulsar este recorrido en el tiempo, de la mano del Ayuntamiento de Zaragoza. Con esta propuesta, se pretende dar una visión diferente de la vida en el mercado en estos años y homenajear a todas las personas

que cada día vienen a trabajar, a comprar o a disfrutar del Mercado Central. La exposición estará abierta hasta el próximo 1 de julio, salvo el 26 que permanecerá cerrada. El horario para poder visitarla es de 10:00 a 14:00 horas. Se accede a ella por la puerta lateral del Mercado, en la avenida César Augusto, frente a la calle Las Armas.

El día 24 de junio de 1903 se inauguró el Mercado Central, obra del arquitecto Félix Navarro Pérez, una nueva lonja que



sustituía el antiguo mercado que se realizaba al aire libre. Con motivo de ese aniversario, la Asociación de Detallistas presenta una exposición con la que quieren “reconocer el esfuerzo y la dedicación de los profesionales que hicieron del mercado mucho más que un recinto donde se compra y se vende”.

La exposición se centra en las personas que cada día ponen en marcha la lonja y también en las que acuden a hacer uso de él, y que incluso llegaron en los años 70, junto con recién fundada Asociación de Detallistas presidida por Lázaro Soler, a salvar este histórico edificio amenazado por una orden de demolición. De hecho, la muestra tiene reservado un espacio en el que se ha colocado un libro de firmas para que el visitante pueda exponer y dejar constancia de los recuerdos que tiene del Mercado Central.

Para esta muestra, la asociación Ideo Peyp, Proyectos educativos y patrimoniales, ZAMAS y las Asociación de Detallistas han seleccionado una interesante lista de fotografías y documentos del archivo histórico de la Asociación, entre los años 40 hasta los 70. De hecho, se muestra un contrato de 1927 de uno de los actuales detallistas cuya familia ha ido guardando

con el paso de los años. Se trata de uno de los documentos más antiguos que se poseen del Mercado.

Además, toda la información recopilada se acompaña con una serie de objetos restaurados, cedidos por particulares, y que ilustran las actividades que estas personas realizaban cada día. Por ejemplo, se podrá ver una báscula de pesaje antigua restaurada; un tajo de carnicero, un cesto dónde se colocaban las frutas, un arreo de burro, también restaurado, que se utilizaba para el transporte de los productos, y un juego de damajuanas, garrafas de cristal, que se utilizaban para los líquidos.

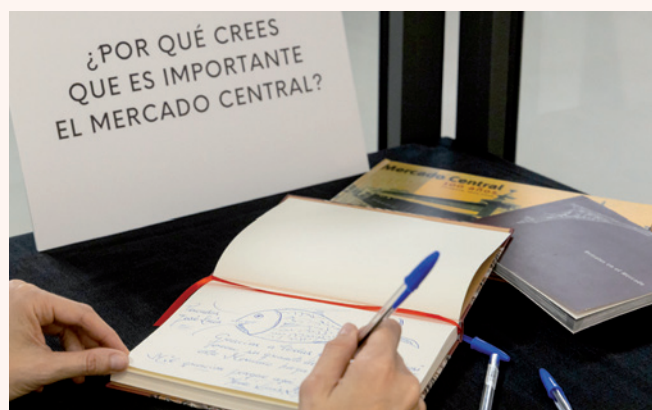
CELEBRACIÓN 120 AÑOS

El sábado 24 de junio, día del cumpleaños, el Mercado Central se llenó de música, animación, regalos y otras muchas propuestas. Este fue el día del Mercado en el que los detallistas interactuaron con los clientes y se convirtió en una fiesta. Las jotas también se convertirán en protagonistas durante toda la mañana con una ronda jotera que se celebra por los pasillos de la lonja zaragozana.

LA EXPOSICIÓN

El día 24 de junio de 1903, día de San Juan, se inauguró el mercado Central, obra del arquitecto Félix Navarro Pérez. En este año 2023 se cumplen ciento veinte años de aquella fecha, por tal motivo, la Asociación de Detallistas del Mercado Central presenta esta exposición para reconocer el esfuerzo y dedicación de los profesionales que hicieron del mercado mucho más que un recinto donde unos compran y otros venden.

Se ha seleccionado una pequeña muestra de documentos y fotografías del archivo histórico de la asociación de detallistas junto con una serie de objetos restaurados para ofrecer una visión de la realidad cotidiana de las personas que nos han precedido tanto comerciantes como clientes del mercado. Las limitaciones de espacio han impedido incluir todas las imágenes del archivo fotográfico, no obstante, la asociación las prevé ir dando a conocer de manera paulatina.



Al visitar esta exposición usted ya forma parte de la pequeña historia del mercado puesto que ésta se construye “A través de su gente”.

La huerta zaragozana ha sido de gran importancia en la historia de la ciudad, a principios del siglo pasado sus productos

llegaban al mercado en seros y cestos de mimbre sobre burros y carros arrastrados por mulos.

Las balanzas y básculas eran, y son, elementos imprescindibles en el mercado, ya que la venta a granel necesita de ellas. En los años 40 – 50 del siglo XX aparecen las básculas de precisión en el mercado, y pasarán a la historia a través de las imágenes como símbolo de los puestos.

Antes de la aparición de los recipientes de plástico y de los tetrabriks los líquidos y los encurtidos se almacenaban y vendían en botellas de vidrio.

¿Sabes lo que es una damajuana?

Es un recipiente de vidrio o barro cocido, de vientre voluminoso y redondeado y cuello corto, a veces protegido por un revestimiento, que sirve para contener líquidos.

La leyenda de la damajuana

Parece ser que la reina Juana (Juana de Nápoles) habría dado parte de su nombre a esta botella de vidrio soplado. Después de ser expulsada de Nápoles, habría huido a Provenza. Durante una tormenta, se refugió en la casa de un artesano de vidrio que sopló frente a ella. Preocupado por la reina, sopló demasiado fuerte y produjo una botella de 10L, mucho más grande de lo habitual y esférica. Así creó aquella a quien la reina quiso dar un nombre más modesto que su propio título, y de Reina Juana pasó a damajuana.

Damajuana su verdadera historia

Después de resumir la leyenda de la damajuana aquí está la historia probablemente verdadera. Originalmente llamado dāmghān, los artesanos persas del vidrio diseñaron esta garrafa muy apreciada. Con una ubicación ideal en la Ruta de la Seda, habrían distribuido este contenedor y sus mercancías por toda Europa. Su nombre habría cambiado a su paso por estos diferentes países. Así en Cataluña habría tomado el nombre de damajana, en el norte de África damacana, o incluso damajuana en castellano... La damajuana se utilizaba para transportar aguardiente o vino, aceite o vinagre. Su gran volumen era especialmente adecuado para estos productos líquidos (un tapón de corcho los hacía herméticos y estaban cubiertos de mimbre con asas para protegerlos).



Fotografías: Miguel G. García.



Cuando la ciudadanía salvó el Mercado Central

En la etapa pre democrática un variado grupo de personas formado por comerciantes, artistas, asociaciones de vecinos, colegios profesionales, cantantes, organizaciones políticas prohibidas, gentes de la cultura en general, medios de comunicación y clientes del mercado aunaron esfuerzos para evitar la ejecución del derribo del mercado previsto en el Plan General de 1968 aprobado por el consistorio.

El citado plan contemplaba la construcción de la Vía Imperial afectando al tramo comprendido entre Conde Aranda y el Ebro en el que se ubica el mercado. Para hacer frente a tal amenaza se constituyó la actual asociación de detallistas que bajo la presidencia de Lázaro Soler inició las gestiones para salvar al mercado.

El Plan especial de la Vía Imperial se aprobó provisionalmente en noviembre de 1973 contemplando la demolición del mercado y en el año 1976 los acontecimientos empiezan a precipitarse, remitiéndose comunicados de desalojo dirigidos a los puestos del mercado por parte del ayuntamiento. A principios del siguiente año se pone en marcha la campaña denominada "Salvemos el Mercado", con gran repercusión en la prensa local y en enero de 1977 comienza la campaña de recogida de firmas coincidiendo con el periodo de información pública del expediente para la declaración de monumento histórico del mercado tramitado por el Ministerio de Educación y Cultura del gobierno central.

La recogida de firmas se promocionó con diferentes carteles y pancartas: "Salvemos el mercado", "Zaragozanos, el mercado os necesita. Esperamos vuestra firma", etc. Unas cuarenta mil personas apoyaron la campaña, entre las que estaba el entonces alcalde Don Miguel Merino. El masivo apoyo a la campaña por parte de los ciudadanos junto con alegaciones del colegio de arquitectos, del colegio de abogados y otros, lo que motivó sin duda la declaración de Monumento Histórico al Mercado Central.

En resumen, el mercado se salvó gracias al apoyo de los ciudadanos, razón por la cual el mercado les pertenece.

El Recetario Del Mercado

ENSALADA DE ARROZ



INGREDIENTES (4 personas)::

- 200 g de arroz basmati
- 1 cda. de cúrcuma
- 2 tomates
- 1 pepino
- 1 cebolla roja
- 1 limón
- Unas hojitas de perejil
- Unas hojitas de menta
- Aceite, pimienta, sal

ELABORACIÓN:

- ✓ Cuece el arroz unos 12 minutos, hasta que esté al dente, en una cacerola con abundante agua, sal y la cucharadita de cúrcuma. Después, llévalo a un colador, refréscalo y deja que se escurra bien y se enfríe.
- ✓ Lava los tomates, sécalos y córtalos en dados que sean más o menos, del mismo tamaño. Lava también el pepino y córtalo primero en rodajas y luego en cuartos (puedes pelarlo si lo deseas).
- ✓ Pela la cebolla, lávala, sécala y pícala. Mezcla todos los ingredientes anteriores en una ensaladera. Lava y seca con papel absorbente la menta y el perejil; pícalos y añádelos también.
- ✓ Salpimienta a tu gusto, riega con un hilo de aceite y con el zumo del limón colado, y remueve hasta que se mezcle todo bien. Sírvela enseguida. Si la preparas con tiempo, no la aliñes hasta el momento de servirla.
- ✓ Puedes combinar otros alimentos, como judías verdes, cebolla y maíz, aguacate y lentejas; y puedes añadir tomatitas cereza de colores o alguna fruta: melón en bolitas, melocotón, nectarina...
- ✓ De plato único. Si añades pollo o pavo asado; algún tipo de pescado, como salmón, atún en conserva o gambas; o un huevo duro, por ejemplo, ya no necesitarás nada más.

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

PUESTO 35

LA TIENDA DE IDOYA

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

☎ 639 164 743

✉ latiadendeidoya@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!

MIXTURA

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

MATINÉ

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
 electrónico-elenaluminitanicoara@gmail.com

PUESTO 1
CARNES LORVI
 Especialistas en carne y servicio a domicilio propio. Pedido por whatsapp o tienda online.
 ☎ 976 442 409
 ☎ 625 496 989
 info@carneslorvi.es

PUESTO 4 **PUESTO 5**
CARNICERÍA HNOS. PUEYO
 Elaboración propia de embutidos. Carne de potro. Especialidad en chuletones (Angus, potro, Carnes La Finca)
 ☎ 976 438 683
 ☎ 652 848 548

PUESTO 8
CARNICERÍA M.M. MIRANDA
 Elaboración de embutidos casera. Ternasco propio, criado y sacrificado a mano. Ternera propia, criada y sacrificada en casa
 ☎ 976 047 366
 ☎ 645 843 284

PUESTO 30
CARNICERÍA M.M. MIRANDA
 Elaboración de embutidos casera. Ternasco propio, criado y sacrificado a mano. Ternera propia, criada y sacrificada en casa
 ☎ 976 047 366
 ☎ 645 843 284

PUESTO 32
CARNICERÍA OSCAR
 Carnes de ternera asturiana y gallega. Ternasco de Aragón. Embutidos artesanos, fabricación propia
 ☎ 600 892 642

PUESTO 33
CARNICERÍA HNOS. PUEYO
 Elaboración propia de embutidos. Carne de potro. Especialidad en chuletones (Angus, potro, Carnes La Finca)
 ☎ 976 438 683
 ☎ 652 848 548

PUESTO 37
ANTONIO Y MERCEDES
 Maestros del corte en Ternasco de Aragón, vaca, cerdo D.O. Teruel. Disponemos de pago con tarjeta física, móvil, pulsera, Bizum. Pedidos por Whatsapp en horario comercial, con 24 horas de antelación.
 ☎ 976 441 353
 ☎ 691 483 181
 langoan37@gmail.com

PUESTO 40
CARNICERÍA ÁNGEL PUIG
 Especialistas en ternera y ternasco de Aragón. Elaboración propia de embutidos selectos
 ☎ 976 440 835
 ☎ 686 807 795

PUESTO 42
VALENTÍN CANTALAPIEDRA
 Ternasco y ternera de Aragón. Cogemos pedidos por Whatsapp de un día para otro, sin esperas
 ☎ 976 441 427
 ☎ 630 449 289

PUESTO 45
CÁRNICAS DUBÓN
 Embutidos artesanales, frescos y cocidos, de 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

 PAGO CON TARJETA
 PAGO CON MÓVIL
 SERVICIO A DOMICILIO

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, hígados...

☎ 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!

MUESO

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 vermouth, 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...

MAMBO

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

josé luis


Pescados, mariscos y congelados. Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959

☎ 685 745 428



PUESTO PUESTO
15 16

PESCADOS JOSÉ LUIS

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


Pedro

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

☎ 976 441 180 y ☎ 683 552 724



✉ pedrohuerta1996@gmail.com

PUESTO
23

PESCADOS Y MARISCOS MATOSAS

Gran variedad de pescados

☎ 680 127 364

☎ 680 127 365



✉ david_raquel@hotmail.es

PUESTO
24

MARE SÁNCHEZ



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

☎ 683 278 307



✉ congeladosmaresanchez@gmail.com

PUESTO
25

PABLÓMAR

Pescados y mariscos



☎ 976 441 438

☎ 635 866 530



✉ pmvalnotivol@gmail.com

PLATOS COCINADOS

PUESTO
3

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



POLLERÍA

PUESTO
2

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



PUESTO
31

POLLERÍA JULIA



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

☎ 9764 40 105

☎ 618 127 376



✉ jcggran@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



IMPERIA COMUNICACIÓN

Edita:

IMPERIA COMUNICACIÓN

C/ Vicente Berdusán, Bloque D-1 Bajos

50010 ZARAGOZA. T. 976 460 246 M. 629 403 981

jjespligares@imperiacomunicacion.com

jjespligares@gmail.com



*Llevamos 27 años
creciendo contigo*



S. Adrián de Sasabe, 10-12
50002 Zaragoza
Tfno: 976 598 474
Fax: 976 497 354
www.dismafrio.com
dismafrio@dismafrio.com



120 ANIVERSARIO

EL 24 DE JUNIO
CUMPLIMOS 120 AÑOS



WWW.MERCADOCENTRALZARAGOZA.COM

