

REVISTA OFICIAL

Asociación de detallistas  
del Mercado Central



Nº 2

JULIO 2020

# MERCADO CENTRAL

Vívelo,  
disfrútalo

Gastronomía  
y compras

ZARAGOZA

***Nuevos clientes para  
un mercado más seguro***





ESTE VERANO LAS **VACACIONES DE UNOS**  
VAN A SER EL **TRABAJO DE OTROS**



Este  
Verano  
salimos juntos





#### Publicidad

jjespligares@totemcomunicacion.es

#### Realización

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

#### Consejo Editorial:

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

#### Nati Lacal

Técnico Sociocultural de  
Dinamización de Mercados en  
Ayuntamiento de Zaragoza

#### José Luis Alcázar

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

#### Juanjo Espligares

Director de Publishing de  
Totem Comunicación



www.totemcomunicacion.es

#### Julio 2020

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

Textos: Alejandro Toquero

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

#### Teléfono de Redacción:

976 229 222

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

## Editorial

# Aplicando las medidas de seguridad e higiene, pero sin perder la sonrisa

“La seguridad plena no existe pero vamos a poner todos los medios para evitar que el coronavirus entre en el mercado, ni a través de los alimentos ni de las personas”. Esta declaración de intenciones del gerente del Mercado Central, Fernando Benito, se transforma cada día en un minucioso protocolo de actuaciones que busca garantizar la seguridad de todos los visitantes.

Desde la reapertura tras el confinamiento, este mensaje ha calado entre los clientes, que han regresado a comprar con ilusión. “Os echábamos de menos”. Esta frase se ha repetido constantemente durante las últimas semanas. De los clientes a los detallistas y de los detallistas a los clientes. Entre muchos de ellos, la relación es casi de amistad y haber recuperado ese lazo ha sido muy importante para unos y otros.

Lo mejor, en cualquier caso, es que una nueva realidad se ha hecho visible en el Mercado Central tras el confinamiento: la presencia de personas que hasta ahora no lo conocían, o lo conocían poco y no lo frecuentaban. Y es que entre muchos ciudadanos ha calado la idea de que comer sano y saludable ayuda a vivir en un mundo mejor y más sostenible, apostando por productos de temporada y de cercanía, una de las principales señas de identidad del Mercado Central.

Ese público joven, esa savia nueva, ha entendido el mensaje y está empezando a dejarse ver con más asiduidad. Con ellos y con la confianza de los clientes de toda la vida, el Mercado Central vuelve a retomar la velocidad de crucero con ilusiones renovadas.

Esto es lo que transmiten los rostros de los detallistas y la presencia de los productos que ofrecen. Trato amable y cercano y alimentos de calidad. No hay más secretos. Por mucho que la pandemia haya cambiado nuestras vidas, esta receta seguirá siendo válida en el Mercado Central. No hay otro camino: aplicando todas las medidas de seguridad e higiene que sean necesarias, pero sin perder la sonrisa.

## En este número

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 03 | EDITORIAL  | 14 | GARDENIERS, CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO DE ATADES              |
| 04 | REPORTAJE: HIGIENE Y SEGURIDAD PARA RETOMAR LA VELOCIDAD DE CRUCERO                    | 16 | HOY ENTREVISTAMOS A... PESCADERÍA JOSÉ LUIS Y POLLERÍA OLGA  |
| 06 | REPORTAJE: HACER TURISMO EN EL MERCADO CENTRAL   | 17 | GRUPO CORREAS  |
| 08 | SERVICIOS  | 18 | RECETAS: TOSTA DE VERDURAS Y TRUCHA Y STROGONOFF DEL PIRINEO |
| 10 | ENTREVISTA A CARMEN URBANO DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN E INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA | 19 | DIRECTORIO DE PUESTOS  |
| 12 | BREVES   |    |  |

# Higiene y seguridad, garantías de una compra de calidad

La higiene y la seguridad son argumentos que se han incorporado a nuestra vida tras la crisis de la COVID-19. También en los hábitos de compra y en la relación con los alimentos. Esta es una realidad que está muy presente en el día a día del Mercado Central de Zaragoza, donde se ha extremado la vigilancia tras la reapertura para garantizar una compra segura.

**E**l gerente del Mercado Central, Fernando Benito, nos acompaña en este recorrido por las medidas de higiene y seguridad más relevantes que se han implantado en el Mercado Central de Zaragoza para garantizar una compra segura.

Entre las más visibles, se ha reforzado el control de acceso con cinco vigilantes que dan gel hidroalcohólico a las personas que entran y se aseguran de que todo el mundo lleve mascarilla. El aforo permitido es del 75%, lo que equivale a 835 personas. *“Entre la fase 1 y la 2 tuvimos un pico, pero inmediatamente se puso en marcha un protocolo para que no entrasen más personas hasta que no fuesen saliendo”,* comenta Fernando Benito.

Otro aspecto a tener en cuenta es la mentalidad del consumidor tras la pandemia apostando por hábitos más saludables. ¿Y qué puede haber más saludable que acudir a un mercado local a comprar productos frescos? *“Desde que se puso en marcha la venta on line y, tras la reapertura, han aparecido clientes que no eran habituales, sobre todo jóvenes que se han dado cuenta de la importancia de comer alimentos de temporada y de cercanía”,* prosigue.



Los aspectos relacionados con la seguridad y la higiene también afectan a los detallistas en su relación con los clientes. De hecho, han recibido formación específica para la manipulación de los alimentos. En este sentido, ha calado con fuerza la idea de que es el profesional el único que puede y debe tocar el género, una medida que se cumple a rajatabla.

Pero tan importante como lo que sucede durante el horario de apertura es lo que pasa cuando el Mercado echa el cierre. Cada día, una empresa lo desinfecta de arriba abajo. Además, *“las cámaras de los gremios están totalmente separadas para que no haya intercambios y todas ellas, una vez al mes, se vacían para desinfectarlas”,* explica Fernando Benito.

A todo ello hay que añadir que permanentemente se recuerda por megafonía la importancia de evitar aglomeraciones. Y en el Rombo Zentral, en la zona de hostelería, se desinfectan con asiduidad las mesas y sillas. *“El riesgo cero no existe –concluye el gerente– pero estamos poniendo todos los medios para que no haya problemas”.*



“ Las cámaras de los gremios están totalmente separadas y una vez al mes se vacían para desinfectarlas”



**PLAN DE APOYO AL COMERCIO**

**SI NUESTROS  
COMERCIOS  
NOS ECHAN  
DE MENOS,  
VAMOS.**

En Ibercaja, ahora más  
que nunca, seguimos apoyando  
a los negocios del barrio.

[ibercaja.es/apoyoalcomercio](https://ibercaja.es/apoyoalcomercio)



# Clásico y moderno, el **Mercado Central** visto con ojos de turista

Un recorrido por el edificio diseñado por el arquitecto Félix Navarro permite descubrir numerosos detalles relacionados con la alimentación y el gran protagonismo que tienen el hierro y el cristal

**A**l Mercado Central de Zaragoza se acude casi siempre con el mismo objetivo: hacer acopio de alimentos frescos y de temporada para llenar la despensa. Esta ha sido, es y seguirá siendo su función principal. Sin embargo, tras la remodelación, hay algún motivo más para acercarse a él. Por ejemplo, para disfrutar del novedoso espacio de hostelería. Pero hay más: la última reforma ha dejado al descubierto un edificio magnífico, que por fuera ya lucía esplendoroso, pero que ahora, en su interior, resulta deslumbrante.

En fin, que desde el punto de vista turístico el nuevo Mercado Central supone todo un descubrimiento y de eso se trata precisamente en estas líneas, de mostrar a los zaragozanos y a los turistas que se acercan a la ciudad, que es una visita que merece la pena. El Ayuntamiento de Zaragoza ([www.zaragoza.es/ciudad/turismo/](http://www.zaragoza.es/ciudad/turismo/)) lo incluye en alguno de sus recorridos y empresas como Gozarte ([www.gozarte.net](http://www.gozarte.net)) le dedican en una ruta un gran protagonismo a través de la figura del arquitecto que lo diseñó, el aragonés Félix Navarro.



Precisamente, de la mano de la coordinadora de Gozarte, Maribel Estébanez, hemos realizado un recorrido para conocer detalles que nos pueden hacer disfrutar de una experiencia inolvidable. Maribel recomienda iniciar la visita en las Murallas Romanas, junto a la estatua de César Augusto.

*"La fachada norte es la que ofrece una mejor visión general y mayor perspectiva para visualizar su imponente estampa", asegura.*

El edificio construido en estructura de hierro tiene un diseño funcional y armonioso y una planta rectangular. Descansa sobre un semisótano que sirve de almacén y que al exterior presenta la imagen de un zócalo. Los materiales utilizados combinan la piedra y la arquitectura del hierro y el cristal.

*"Félix Navarro ya había diseñado otro edificio de hierro, el Teatro Pignatelli, uno de los primeros que se construyó en España", explica Maribel.*

A la hora de enfrentarse al proyecto del Mercado Central fue un arquitecto moderno, pero en su ejecución también hay muchos detalles de clasicismo. Por ejemplo, llama la atención la galería de arcos de la fachada y, sobre todo, el central, *"que se asemeja a un arco de triunfo romano"*. El contraste llega levantando ligeramente la mirada, ya que la parte superior de la portada es de hierro y cristal.



## Clásico y moderno

Esta sensación está presente en todo el edificio: clásico en la visión general y moderno en la utilización de los materiales. De alguna forma, Félix Navarro plasmó en Zaragoza lo que ya dejaron entrever la Exposición Universal de París de 1889 y su monumento más emblemático, la Torre Eiffel.

Eso sí, a nivel decorativo, el hierro apenas está trabajado en el exterior. En el interior algo más, pero tampoco demasiado, con la presencia de algunos motivos florales. Maribel Estébanez explica que la decoración hay que buscarla, sobre todo, en los capiteles de las columnas y en los remates superiores de las portadas, donde llama la atención la portentosa presencia de la cabeza de un carnero junto a productos que se pueden encontrar en cualquier mercado como alcachofas, uvas o carne de caza.

La fachada sur, que da a la calle Torre Nueva, también ofrece un amplio muestrario de tareas vinculadas al mercado alimentario. En los 'carteles' de piedra se pueden ver alusiones al comercio (mulo y roscadero), la horticultura (frutas, azada y regadera), la caza (ánade, arco y flecha) y la pesca (dos peces, remo y red).



También es interesante observar los emblemas esculpidos en los capiteles de las columnas altas de las fachadas norte y sur. En ellos aparecen representados la agricultura (hoz y tres espigas), la pesca (pez con tridente y anzuelo), la caza (ave alcanzada en vuelo por una flecha) y el comercio (balanza y rama de laurel). Además, como fue una obra que asumió el Ayuntamiento de la ciudad, en cada uno de estos capiteles aparece una letra, de forma que en su conjunto se completa el nombre de Zaragoza.

## Muestra expositiva

Desde el punto de vista turístico hay más detalles de interés. En los puestos que todavía están vacantes se puede conocer parte de la historia del Mercado Central. Por ejemplo, se ha jugado con imágenes de los años 60, 70 y 80 del siglo pasado que recuerdan cómo estaba la lonja en esa época. Además, para acercarse a la historia del comercio, se ha dispuesto una muestra de balanzas y pesas de diferentes etapas, destacando una gran romana restaurada que se encontraba dentro de una vitrina suspendida en el techo.

En el interior del Mercado Central lo que más llama la atención es la amplitud, la limpieza y la profundidad que

ha ganado tras la reforma. La vista enseguida se va hacia el techo para contemplar su impresionante esqueleto de hierro que hasta hace muy poco tiempo estaba absolutamente oculto.

Pasear tranquilamente por sus amplios pasillos es una experiencia que merece la pena. Levantando la vista, uno de los detalles más interesantes es la presencia de 42 tarjetones esmaltados. El arquitecto Félix Navarro los creó con un gran friso de los productos en venta, sobre todo para quienes no leían ni letras ni números. De esta forma, podían ubicar los puestos de cada alimento en el mercado.

La coordinadora de Gozarte termina la visita y sus explicaciones refiriéndose a lo más importante que se puede ver y hacer en el interior del Mercado Central de Zaragoza: *"Hay que acercarse a los puestos, hablar con los detallistas, ver sus productos y, por supuesto, gastarse las perricas"*, concluye.



# Nuevo **contenedor marrón** de residuos orgánicos

Un total de 31 grandes establecimientos alimenticios y hospitales de la ciudad cuentan desde el mes de julio con nuevos contenedores marrones de residuos orgánicos. En esta primera fase, que supone una inversión de 180.000 euros al año, el proyecto incluye, entre otros lugares, el Mercado Central y Mercazaragoza, que ya comenzó en septiembre a usar este método de recogida selectiva.

Un camión de carga trasera pasará cada día, de martes a domingo, para llevarse los residuos orgánicos acumulados. Además, se han optimizado las rutas para hacer los recorridos con más rapidez y eficiencia. El Ayuntamiento espera mediante este sistema lograr acercarse más al compromiso de que el 50% de todos los residuos que se generan en la ciudad puedan ser reciclados. El Consistorio estima que con los 31 nuevos contenedores se podría recoger, como mínimo, una tonelada diaria y alcanzar las 110 toneladas más al mes.

Además, a partir de 2021 se espera ir incorporando contenedores en distintos puntos de la ciudad para que en 2022 todos los establecimientos y todas las viviendas particulares puedan reciclar su materia orgánica.

Hasta ahora había dos contenedores de estas características a disposición de los ciudadanos, que se instalaron en 2018 en la zona centro (en la avenida de Goya) y en el barrio del Actur, como parte también de un programa piloto. En estos casos



se han obtenido resultados muy diferentes que dan una pista clara de cómo trabajar en el futuro.

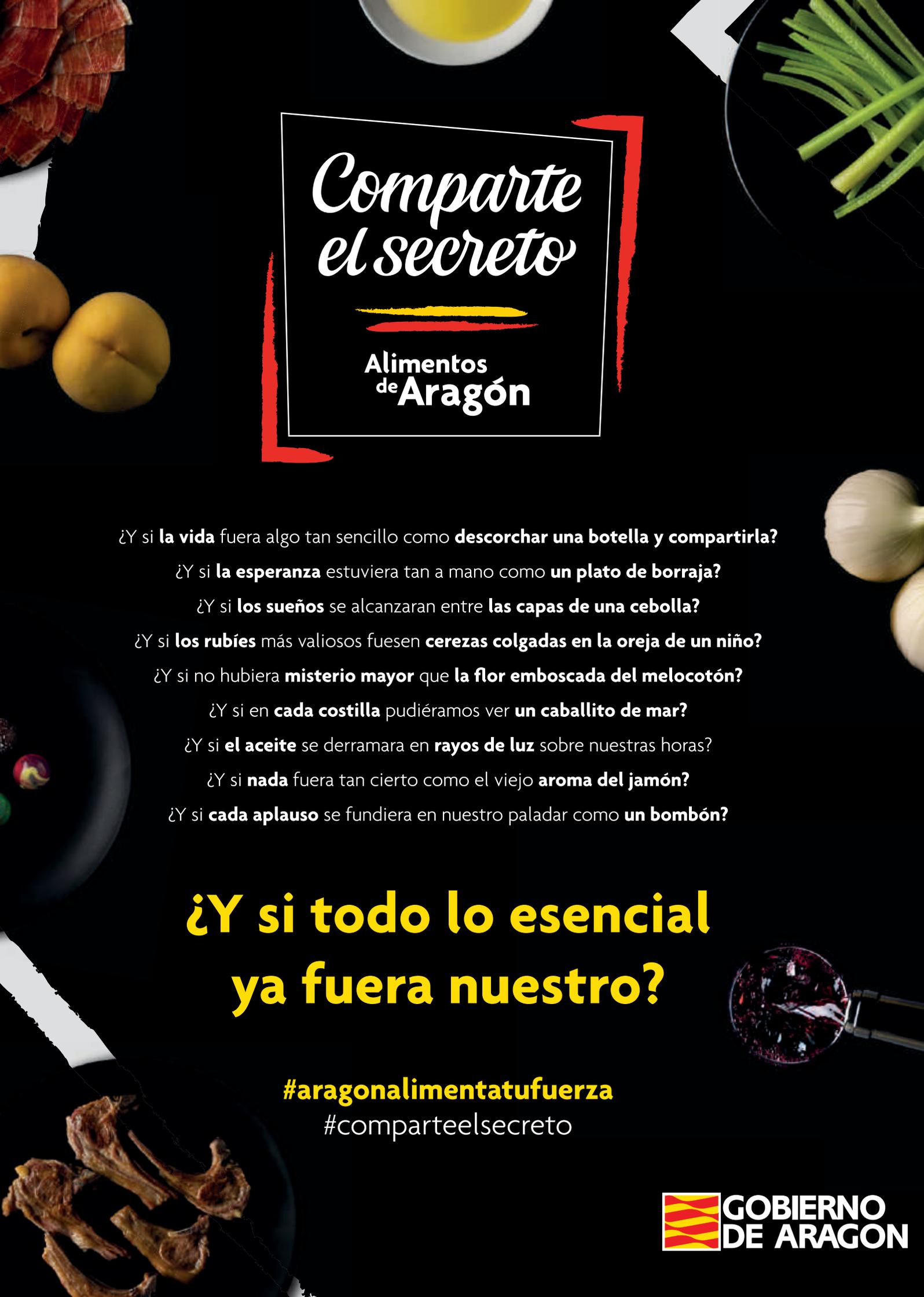
En 2019 se recogieron 4.481 toneladas de residuos orgánicos, la mayoría, 3.985, en el contenedor del centro. No obstante, el 40% del material obtenido en esta zona resultó estar formado por residuos impropios.

## Aparcamiento gratuito

La Asociación de Detallistas del Mercado Central ofrece a sus clientes aparcamiento gratuito en los estacionamientos de César Augusto y Plaza del Pilar (antiguos juzgados). Para poder beneficiarse de este servicio, es preciso acudir al puesto de atención al cliente, mostrar el tique de aparcamiento y los tickets de compra del mismo día.

Las horas de aparcamiento se entregarán en el horario de apertura del puesto de atención al cliente, cumpliendo las condiciones indicadas a continuación. Por compras superiores a 10 euros en el conjunto de los puestos, incluidos los de hostelería, se obtiene una hora, tomando siempre como referencia en primer lugar, la hora de apertura del mercado y el registro horario indicado en el tique de estacionamiento. Si el tiempo transcurrido supera una hora, se podrá obtener otra adicional cuando los tickets de compra superen los 30 euros. Por último, en caso de ser necesario, se podrá obtener una tercera hora cuando los importes superen los 50 euros.





*Comparte  
el secreto*

Alimentos  
de Aragón

¿Y si **la vida** fuera algo tan sencillo como **descorchar una botella y compartirla?**

¿Y si **la esperanza** estuviera tan a mano como **un plato de borraja?**

¿Y si **los sueños** se alcanzaran entre **las capas de una cebolla?**

¿Y si **los rubíes** más valiosos fuesen **cerezas colgadas en la oreja de un niño?**

¿Y si no hubiera **misterio mayor** que **la flor emboscada del melocotón?**

¿Y si en **cada costilla** pudiéramos ver **un caballito de mar?**

¿Y si **el aceite** se derramara en **rayos de luz** sobre nuestras horas?

¿Y si **nada** fuera tan cierto como el viejo **aroma del jamón?**

¿Y si **cada aplauso** se fundiera en nuestro paladar como **un bombón?**

**¿Y si todo lo esencial  
ya fuera nuestro?**

**#aragonalimentatufuerza**

**#comparteelsecreto**

 **GOBIERNO  
DE ARAGON**

# «*Todos debemos ser comerciales y aprender a vender los alimentos de Aragón con valor*»

La directora general de Promoción e Innovación Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, Carmen Urbano, quiere que el Mercado Central de Zaragoza sea “uno de los máximos exponentes de la variedad y la exclusividad de la despensa de Aragón”. Especialmente le preocupa “crear una cultura de nuestros alimentos”, que los consumidores sean capaces de reconocer su calidad diferenciada y, los detallistas, de ponerla en valor.

## **¿Qué sensaciones ha tenido recorriendo el Mercado Central tras la reforma?**

Es un espacio único, uno de los mercados más bonitos de España y del mundo. Hay amplitud, mucha luz y sientes que atesora una gran historia. El toque de modernidad, los colores, la limpieza, los puestos de detallistas y hosteleros... La mezcla es magnífica.

## **¿Cree que lo que sucede en el interior del Mercado Central, acudiendo al lema ‘Comparte el secreto’, es un secreto que merece la pena compartir?**

Por supuesto. Cada persona que está en un puesto tiene una historia que contar. Probablemente su trabajo venga de varias generaciones atrás y es importante que haya habido relevo. Además, me gusta ver a tanta gente joven detrás de los mostradores.

## **¿Tiene previstas acciones específicas de promoción que tengan como escenario el Mercado Central? ¿Se puede pensar en alguna iniciativa conjunta con el Ayuntamiento de Zaragoza y la Asociación de Detallistas?**

Lo tenemos que intentar. Mi Dirección General dispone de unos fondos extraordinarios para acciones de promoción en todo el territorio nacional y es probable que se proponga alguna actuación en el Central. Una de mis últimas conversaciones antes del confinamiento fue con la Concejalía de Mercados para ver cómo podíamos hacer cosas juntos. Me gustaría que en esta campaña el Mercado Central fuese protagonista alrededor de los alimentos de Aragón.



## **¿Cómo valora la posibilidad de realizar acciones que vinculen turismo y alimentación alrededor del Mercado Central?**

Efectivamente, estamos en la milla de oro, en el centro histórico monumental de Zaragoza. Hay mucho que ofrecer en este entorno a cualquier visitante que quiera conocer el alma de Zaragoza, de forma que la gente que nos visita pueda disfrutar de un monumento singular y único en la ciudad.

## **Si algo pone en valor el Mercado Central es al agricultor y a la agricultura familiar. ¿Cree que es una de las piezas más importantes del sistema agroalimentario?**

Lo es. Se ha demostrado que sin la agricultura y la ganadería lo habríamos pasado muy mal en la crisis sanitaria que estamos viviendo. El sector primario ha respondido con honores. Incorpora actividades que tenemos que cuidar porque de ellas depende nuestra salud. Ahora mismo se está poniendo en valor el alimento en sí, la cercanía y el conocimiento de lo mejor que tiene cada región. En ese sentido, es fundamental dar a conocer más el sector primario.

**Además de la apuesta por la calidad de los alimentos, ¿qué valor le da al servicio y al trato cercano con los clientes?**

Fidelizar a la clientela depende de cómo eres capaz de construir valores positivos alrededor de tu marca, de tu puesto o de tu actividad económica. Y en el Mercado Central estoy segura de que se sabe fidelizar muy bien a los clientes. Construir una marca es un conjunto de tangibles e intangibles. Tu producto es muy importante, pero los valores positivos que tenga tu puesto en el mercado lo son tanto o más. La suma es lo que puede multiplicar, porque de nada sirve tener un buen producto si no eres capaz de hacerlo llegar al consumidor.

**¿Cree que tenemos una asignatura pendiente para dar a conocer mejor los productos aragoneses, no solo fuera, sino también en Aragón?**

La tendencia está cambiando. Cada vez ponemos más en valor lo nuestro e intentamos conocer su origen. El problema es que en España hay de todo y competimos con comunidades con mucho poderío, pero aún así la despensa de Aragón es infinita. Muchas veces es difícil poner el foco en construir una marca de identidad alrededor de los alimentos de Aragón porque no hay un producto de referencia. Se nos identifica con nobleza, un valor positivo asociado a la exclusividad. Esto es algo que debemos trabajar, dotar de valores diferenciales a nuestra marca.

“ Cada persona que está en un puesto tiene una historia que contar

**¿Hay algún déficit que haya observado en el Mercado Central relacionado con aspectos de innovación y promoción?**

Por ejemplo, me he fijado en la señalización en los puestos y creo que hay que trabajarla más. Es algo que me gustaría hablar con la Asociación de Detallistas y con la Concejalía de Mercados. Los hay que señalizan bien los alimentos que tienen con calidad diferenciada, pero en general se debería trabajar más este aspecto. En definitiva, hacerlos más visibles.

**¿Hasta qué punto cree que es importante que los detallistas ejerzan de prescriptores de los alimentos de Aragón?**

Es crucial. Son la piedra angular, la clave para aumentar el conocimiento y el reconocimiento de los alimentos de Aragón. Cuando tú hablas con un cliente le puedes contar muchas cosas. Todos nuestros alimentos tienen historia y sus propios puestos también. Todo forma parte de la cultura, de la producción de alimentos e incluso de la gastronomía. En definitiva, se trata de ir de la mano patrimonio cultural, alimentario y gastronómico.

**¿Qué mensaje de futuro le gustaría lanzar sobre los alimentos de Aragón?**

Es fundamental apoyar lo nuestro, mejorar el conocimiento del producto y que ese conocimiento que tienen los detallistas lo trasladen al consumidor para que aprecie el valor del sector primario, de nuestra industria y de toda la cadena alimentaria. También es importante que seamos conscientes de que somos una comunidad productora y exportadora, y eso tiene un valor. Todos tenemos que ser vendedores de lo nuestro. Estimamos que somos capaces de alimentar a diez veces la población de Aragón. Entonces, debemos ser comerciales y aprender a vender nuestros alimentos con valor.



## En la Confederación de Mercados Tradicionales de España

El Mercado Central de Zaragoza ha pasado a formar parte de la Confederación Nacional de Mercados Tradicionales de España de reciente creación. En ella están inscritos mercados como La Boquería de Barcelona y otros de Valencia, Sevilla, Vitoria, Cádiz y Madrid.

El objetivo de esta plataforma es tener una mayor visibilidad y darse a conocer mucho más entre los ciudadanos. Además, por supuesto, de participar en todo tipo de acciones que pueda llevar a cabo el Gobierno Central en distintos ámbitos. Por ejemplo, participando en campañas impulsadas por los Ministerios de Agricultura y de Industria, Comercio y Turismo, o en iniciativas relacionadas con la digitalización de los mercados.



## Recetario renovado de la mano de Toño Rodríguez

La nueva propuesta de Rombo Zentral incluye una 'sushitruck', opción 'outdoor' y una renovada cocina bajo el sello del chef Toño Rodríguez. La cocina oriental está muy presente en esta propuesta y así es como del recetario japonés se pueden degustar niguiris, gyozas o hosomakis.

Para los más atrevidos, la opción es el denominado Sr. Cangrejo, un plato que marida este crustáceo con salsa picante y arroz jazmín. Todo ello, desde las 17 horas, todos los días de la semana, apostando siempre en todas las elaboraciones por incluir los productos de la despensa del propio mercado: los puestos de los minoristas.



## Cocinando con el Club Inlucina

El Mercado Central y el Club Inlucina mantienen una buena colaboración. En el último acto que los unió participaron ocho alumnos con discapacidad intelectual de Atades, que acudieron al Mercado Central junto a ocho reconocidos chefs de restaurantes aragoneses. Juntos compraron los ingredientes con los que cocinaron las recetas de la V edición del Club Inlucina.

El objetivo principal de la actividad y de Club Inlucina es el de unir la cocina con la inclusión social de las personas con discapacidad intelectual. Este acto supuso el colofón a los diferentes talleres celebrados hasta la fecha.

En principio, estaba previsto que la gala benéfica de la V edición del Club Inlucina se hubiese llevado a cabo el 23 de marzo, pero el confinamiento echó por tierra todos los planes. En cualquier caso, se mantiene la intención de celebrarla y ya se ha programado para ello la fecha del 28 de septiembre en el Teatro de las Esquinas. Durante su desarrollo, los alumnos



con discapacidad intelectual podrán cocinar en directo las recetas que tenían previstas. El dinero recaudado se destinará a la construcción del nuevo colegio de educación especial San Martín de Porres de Atades.

# mercado central,

# espacio seguro y de confianza



ACCESOS DIFERENCIADOS DE ENTRADA Y SALIDA



USO DE MASCARILLA OBLIGATORIO



GEL HIDROALCOHÓLICO AL ENTRAR AL MERCADO



DESINFECCIÓN DIARIA DEL RECINTO



[www.mercadocentralzaragoza.com](http://www.mercadocentralzaragoza.com)



Colabora:



**Zaragoza**  
AYUNTAMIENTO

# Los productos ecológicos, la gran baza de **Gardeniers** en el Mercado Central

El Centro Especial de Empleo de ATADES ofrece una gran variedad de verduras y hortalizas de temporada, además de conservas de tomate, cremas y mermeladas que elabora en su obrador artesanal

**G**ardeniers, el Centro Especial de Empleo de ATADES dedicado al cultivo, producción y transformación agroalimentaria de productos ecológicos, tiene una gran presencia en el remodelado Mercado Central de Zaragoza. Ya estuvo presente en el provisional, pero ahora su puesto ha ganado en visibilidad y protagonismo debido a su magnífica ubicación en el pasillo central.

La amplia gama de productos ecológicos que tiene es su gran baza, sobre todo verduras y hortalizas de temporada. Esta es una de las máximas de Gardeniers: ofrecer estos alimentos en el momento óptimo de producción y consumo, de forma que ahora en verano, por ejemplo, difícilmente se puede encontrar brócoli ya que no es temporada. En este sentido, sus responsables insisten en que se trabaja con criterios de sostenibilidad con el medio ambiente y respeto a la naturaleza. De ahí que todos sus productos se cultiven sin aditivos químicos, potenciando su sabor y frescura.

La oferta potencial de Gardeniers en el Mercado Central es muy amplia y se entiende muy bien a través de estos datos: cuenta con 22 hectáreas de superficie dedicada a verduras y hortalizas, recolecta alrededor de 300.000 kilos de producto y envasa 200.000 unidades de conserva. Para ello dispone de un obrador artesanal y ecológico con el que se cierra el ciclo de producción. En el puesto de Gardeniers se pueden adquirir estos productos. En concreto, cremas ecológicas, salsas y conservas de tomate, conservas vegetales de cardo o acelga y confituras y mermeladas de todo tipo de sabores.

El ciclo cerrado en el que se desarrolla la producción comienza con la investigación y cultivo en las instalaciones y huerta de Sonsoles en Alagón (Zaragoza) y de Cielos de Ascara (Huesca). En estos escenarios se recuperan y cultivan hortalizas, legumbres autóctonas, espárragos y trufa pirenaica. También se produce miel ecológica de trashumancia, y se crían capones y pavos ecológicos autóctonos.



Gardeniers cuenta con 22 hectáreas de superficie dedicada a verduras y hortalizas, recolecta alrededor de 300.000 kilos de producto y envasa 200.000 unidades de conserva

El objetivo de Gardeniers, de la mano de ATADES, es seguir creciendo hasta superar en muy pocos años el millón de unidades de conserva. Pero con ser importante este logro, lo es más la posibilidad de ofrecer una oportunidad laboral a más de 30 trabajadores en riesgo de exclusión social. Sin duda, alcanzar este objetivo también contribuirá que les vaya bien en su puesto del Mercado Central. No hay pérdida, es uno de los mejor ubicados.



PRODUCTOS HORTÍCOLAS



*Donde la borraja tiene apellido*

Avenida Montañana, 945

Tel. 976 576 029

hermanosmene@ hermanosmene.com



**IDEAS  
QUE  
MUEVEN  
NEGOCIOS**



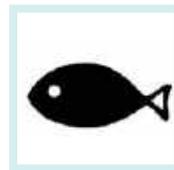
info@totemcomunicacion.es

Tel: 976 229 222

www.totemcomunicacion.es

## JOSÉ LUIS Y ANA BELÉN LÓPEZ, PESCADERÍA JOSÉ LUIS

PUESTOS  
13 a 16



### «Nos gustan los retos y apostar por pescado distinto»

Los dos hermanos son la tercera generación de una pescadería casi centenaria que ofrece más de 300 referencias en sus dos puestos

Los hermanos José Luis y Ana Belén López dirigen las riendas de Pescados José Luis. Son la tercera generación de un negocio familiar que tras la reforma del Mercado Central se hace visible a través de un impresionante mostrador de 17 metros. Para José Luis no son tan importantes las dimensiones como lo que ofrece sobre él. *“Nuestra apuesta siempre ha sido por el pescado fresco y el marisco de calidad”*, explica.

En total, cada día muestra a su clientela más de 300 referencias. *“Cualquier producto del mar que necesiten nuestros clientes lo tenemos o se lo podemos pedir”*, prosigue. Incluso piezas muy especiales. De hecho, a José Luis siempre le ha gustado apostar por pes-

cados que pocos pueden conseguir gracias a su buena red de contactos en los puertos españoles.

Por ejemplo, ha llegado a ofrecer un atún de almadraba de más de 300 kilos, algún rape de 50 kilos, un mero de 60 o una merluza de 15. *“Me gustan los retos y apostar por productos distintos”*. Esta facilidad para tener pescado de calidad hace que en su establecimiento funcionen mucho los encargos, sobre todo de cara al fin de semana, *“cuando me piden rodaballo o lubina salvaje o mariscos especiales”*.

El contacto con la clientela es lo que más echaban de menos José Luis y Ana Belén. *“Recuperar ese cariño ha sido lo mejor tras la reapertura —explican—,*



*pero también darnos cuenta de que después el confinamiento hay mucha gente joven que está apostando por comer de forma más sana”*. Este, a su juicio, es uno de los principales valores añadidos del Mercado Central y de su amplia oferta de pescados y mariscos.

## OLGA ROMEO, POLLERÍA OLGA

### «El Mercado Central tiene duende»

PUESTOS  
44 y 74



Reinventarse cada día y ofrecer constantemente nuevas elaboraciones a los clientes son las claves de esta pollería en la que el relevo generacional está garantizado

Olga Romeo es el alma de Pollería Olga. En los dos puestos que tiene en el Mercado Central se respira la pasión que siente por su trabajo. Hace solo 12 años que lleva las riendas de su propio negocio, pero desde que tenía 15 su vida ha estado vinculada a una pollería.

*“Creo que es el producto que mejor se trabaja, el que ofrece más posibilidades, pero lo que más me gusta es el trato con el público y disfrutarlo cada día en un escenario como el Mercado Central que tiene duende”*, confiesa. Olga asegura que una de las claves *“es la importancia de reinventarse cada día; si me piden algo y no lo tengo, ya me preocupo de conseguirlo para la próxima vez”*.

Entre las últimas elaboraciones que ofrece, por ejemplo, hay hamburguesas



vegas y productos sin lactosa. *“Es la forma de que la clientela se mantenga fiel y no deje de crecer”*, asegura. En el obrador de la planta sótano es donde prepara los elaborados. La lista es amplia ya que incluye salchichas, croquetas, hamburguesas o brochetas.

En cualquier caso, prosigue, el producto estrella entre las casi 140 referencias que ofrece sigue siendo el pollo. *“De un pollo se aprovecha todo, sacas un kilo de pechugas, alas, cuartos, contramuslos o jamoncitos, y con el caparazón puedes preparar un caldo estupendo”*, concluye.

Olga tiene 62 años y confiesa que estará en el Mercado Central hasta que su cuerpo aguante. En cualquier caso, el relevo está garantizado con su hija Lorena Muñoz y con su compañera Rebeca Navarro, que seguirán al frente de los dos puestos de Pollería Olga.

# Grupo Correas mima el Tomate Rosa de Barbastro

**G**rupo Correas está íntimamente ligado al Tomate Rosa de Barbastro. De hecho, es uno de sus productos icónicos y lo comercializa desde que se dio a conocer fuera de su territorio geográfico. En este sentido, Grupo Correas ha centrado sus esfuerzos en la producción de Barbastro contando con unas instalaciones acordes a la agricultura moderna que mima la calidad desde el punto de origen y que busca conseguir la excelencia del producto que llega al consumidor.

De esta forma es como Grupo Correas preserva el sabor a tomate de antaño del Tomate Rosa de Barbastro, tan reconocido por los consumidores y que se puede encontrar en los principales puestos de detallistas del Mercado Central de Zaragoza.

El Tomate Rosa de Barbastro es marca nacional de España desde 2014. A partir de ahora llega en el mejor momento de la temporada, destacando su impresionante sabor gracias a un cultivo y una recolección que se realiza de forma totalmente tradicional para asegurar la mejor calidad año tras año.

Se trata de un tomate de altas temperaturas que evita el frío para madurar y que se recoge hasta que llegan las prime-



ras heladas. Su piel es fina pero consistente –denominada piel de doncella– para mantener su esencia. Entre las principales características de este fruto singular también destaca porque es carnoso, dulce y muy aromático, de gran tamaño y aspecto imperfecto. En definitiva, una fuente de sabor tradicional a la mesa, cargado de vitaminas y de salud, e ideal para compartir.



**GRUPO CORREAS**  
*Calidad y Servicio de principio a fin*

desde 1960



# EL RECETARIO DEL MERCADO

## Tosta de verduras y trucha y Strogonoff del Pirineo

Estas dos recetas son fruto del proyecto que ha unido al Mercado Central con la Escuela profesional Azafrán y los Gastro Sitios. Recientemente, los cocineros Luis Vicente y Maite Fernández y unos cuantos aprendices siguieron el paso a paso a través de videoconferencia. Si por algo destacan es porque sus ingredientes se pueden comprar en el Mercado Central de Zaragoza. ¡A cocinar y a disfrutar!



### Tosta de verduras y trucha escabechada a la naranja

#### INGREDIENTES:

- 1/2 cebolla
- 1/2 pimiento verde y rojo
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 100 ml de vinagre de Jerez
- 1 naranja
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 trucha
- 1/2 kilo de borraja
- 4 rebanadas de pan
- Brotes tiernos, sal y pimienta

#### ELABORACIÓN:

- ✓ Comenzamos limpiando bien la trucha. La descamamos y sacamos los lomos. Le quitamos las espinas y la metemos en un bol con hielo y agua. La dejamos unos 30 minutos.
- ✓ Secamos bien los lomos. Ponemos sal, pasamos por harina y freímos en aceite a fuego fuerte durante 10 segundos cada lomo. Retiramos a un papel absorbente y reservamos.
- ✓ Luego la terminaremos en el escabeche. Cortamos la cebolla, los pimientos y la zanahoria en juliana fina y los ajos en láminas.
- ✓ En una sartén ponemos unos 150 ml de AOVE y doramos los ajos. Añadimos las verduras, salpimentamos, incorporamos una hoja de laurel y dejamos pochar a fuego lento.
- ✓ Sacamos los gajos de la naranja y añadimos a las verduras parte de su corteza.
- ✓ Mojamos con unos 100 ml de vinagre y subimos el fuego para que pierda un poco de fuerza el vinagre.
- ✓ Incorporamos los gajos de la naranja y colocamos los lomos de trucha encima. Tapamos, apagamos el fuego y esperamos 5 minutos.
- ✓ Podemos servir sobre una tostada de pan con una cama de verduras, la trucha encima y adornar con brotes verdes y gajos de naranja.

### Strogonoff del Pirineo con rosquillas de patata

#### INGREDIENTES:

- 500 gramos de solomillo de ternera del Pirineo
- 250 gramos de champiñones
- 2 cebollas moradas
- 30 gramos de tomate triturado
- 250 ml de brandy
- 15 gramos de mostaza
- 100 ml de nata líquida
- 30 gramos de mantequilla
- Aceite de oliva, sal, pimienta
- 2 patatas
- 1 huevo
- 40 gramos de harina

#### ELABORACIÓN:

- ✓ Picamos el solomillo o la ternera en cuadraditos o tiras y los champiñones en cuartos.
- ✓ Salteamos la ternera a fuego muy fuerte en un poco de aceite de oliva. Hacemos lo mismo con los champiñones y reservamos.
- ✓ En la misma cazuela o sartén derretimos la mantequilla y pochamos las cebollas picadas hasta que estén casi caramelizadas.
- ✓ Añadimos el tomate y dejamos reducir 10 minutos. Devolvemos los champiñones a la olla, agregamos el brandy y flambeamos.
- ✓ Incorporamos la mostaza y la nata y dejamos cocinar 10 minutos. Ponemos a punto de sal y abundante pimienta negra. Si fuese necesario agregamos caldo y lo vamos integrando con ayuda de unas varillas para que la salsa de champiñones de la ternera Strogonoff no quede demasiado densa.
- ✓ Añadimos la ternera de nuevo en el último momento y dejamos que cocine a fuego mínimo 5 minutos. Servimos.
- ✓ Para las rosquillas de patata, ponemos las patatas enteras en agua abundante con una pizca de sal y las cocemos unos 25-30 minutos.
- ✓ Hacemos un puré y dejamos enfriar un poco, añadimos el huevo y la harina. Sazonamos con sal y pimienta y mezclamos.
- ✓ Le damos forma de rosquillas a la mezcla y freímos en abundante aceite caliente, escurrimos en papel absorbente y servimos.

# DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL



## ALIMENTACIÓN VARIA

PUESTO 17

### ALBERTO Y YOLANDA

Encurtidos, conservas y salazones

☎ 615 850 085

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



PUESTO 26

### ENCURTIDOS CÉSAR GADEA

Bacalao, encurtidos y conservas

☎ 976 443 447 ☎ 655 474 724

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



PUESTO 35

### LA TIENDA DE IDOYA

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

☎ 639 164 743

✉ latiadendeidoya@gmail.com

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



PUESTO 39

### FRUTOS SECOS SOLANILLA



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

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com

PUESTO 49

### PANADERÍA SAN BLAS

Pan, repostería, herboristería

☎ 662 335 917

✉ admin@mipanaderiaonline.com

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



PUESTO 51

### REZUSTA

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

☎ 652 533 223

✉ sara@rezusta.com

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



PUESTO 61

### EL BUEN SABOR

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

☎ 976 298 576 ☎ 627 127 544

✉ rosymirynay27@hotmail.com

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



PUESTO 65

### BACALAO PIL PIL

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

☎ 661 351 308

✉ luisargonr@hotmail.com

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



PUESTO 68 PUESTO 69

### FRUTOS SECOS SOLANILLA



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

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PAGO CON TARJETA



PAGO CON MÓVIL



SERVICIO A DOMICILIO

## RESTAURACIÓN



PUESTO 27

Un recorrido por el recetario universal, basado en ingredientes frescos del propio Mercado en formato ensalada o cocinados bajo inspiración oriental. Todo ello, gracias a nuestra gran plancha de acero, la verdadera protagonista de este espacio al más puro estilo TeppanYaki.



MIXTURA

PUESTO 28

Comenzar la mañana con un chocolate con churros recién hechos. El desayuno deja paso al vermú, la comida y también la cena, con una sabrosa carta de bocadillos y raciones, además de patés gourmet, dulces y la marca de la casa: una amplia carta de tortillas rellenas de autor.



MATINÉ

**CARNES**



PUESTO 70

**ELENA LUMHINITA NICOARÁ**

Panadería, pastelería y alimentación varia

☎ 642 963 331

✉ electrónico-elenaluminitaicoara@gmail.com



PUESTO 1

**CARNES LORVI**

Embutido casero. Ternasco de Aragón D.O.

☎ 625 496 989

✉ admin@mipanaderiaonline.com

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



PUESTO 4

PUESTO 5

**CARNICERÍA HNOS. PUEYO**

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

☎ 976 438 683 ☎ 652 848 548

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



PUESTO 8

**CARNICERÍA M.M. MIRANDA**

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

☎ 976 047 366 ☎ 645 843 284

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



PUESTO 30

**CARNICERÍA M.M. MIRANDA**

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

☎ 976 047 366 ☎ 645 843 284

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



PUESTO 32

**CARNICERÍA OSCAR**

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

☎ 600 892 642

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



PUESTO 33

**CARNICERÍA HNOS. PUEYO**

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

☎ 976 438 683 ☎ 652 848 548

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



PUESTO 37

**ANTONIOY MERCEDES**

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

☎ 691 483 181

✉ langoan37@gmail.com

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



PUESTO 40

**CARNICERÍA ÁNGEL PUIG**

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

☎ 686 807 795

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



PUESTO 42

**VALENTÍN CANTALAPIEDRA**

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

☎ 976 441 427 ☎ 630 449 289

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



PUESTO 45

**CÁRNICAS DUBÓN**

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

☎ 976 440 998

☎ 608 032 360

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



PUESTO 76

**CARNES PACO EL RIOJANO**

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

☎ 639 762 402 ✉ anacalleja12@gmail.com

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



PUESTO 78

**CARNICERÍA REDONDO**

☎ 605 219 327

☎ 615 409 692



**CHARCUTERÍA**



PUESTO 29

**MONTORI Y BARRANCO**

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

☎ 976 438 487 ☎ 629 619 040

✉ montoriybarranco@gmail.com



PUESTO 38

**LA CHARCUTERÍA DE ANTONIO**

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

☎ 976 440 162

☎ 627 435 932

✉ asg100111@hotmail.com



PUESTO 43

**MONTORI Y BARRANCO**

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

☎ 976 438 298 ☎ 629 617 075

✉ montoriybarranco@gmail.com



PUESTO 46

**CONSTAN**

Embutidos, jamones y quesos

☎ 976 440 688

☎ 658 036 373

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



PUESTO 72

**CHARCUTERÍA MIGUEL ÁNGEL**

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

☎ 674 646 416



**PUESTO 75**

### CHARCUTERÍA CARMEN

Jamones y quesos

☎ 663 490 055

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

PAGO CON TARJETA

PAGO CON MOVIL

SERVICIO A DOMICILIO

**FLORES**

**PUESTO 64**

### FLORES JARA

☎ 876 041 582  
☎ 625 075 500  
☎ 654 886 529

✉ mvalera@jarajardineria.com

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

**FRUTAS Y VERDURAS**

**PUESTO 50**

### FRUTAS PATRI Y JUAN-K

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

☎ 608 765 689 ✉ patri\_ara20@hotmail.com

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

**PUESTO 52**

### FRUTAS y VERDURAS EVA MAQUEDA

☎ 652 067 753

**PUESTO 53**

### EL REY DEL CARACOL

Ajos, frutas y caracoles

**EL REY DEL CARACOL**

☎ 695 649 726

FRUTAS Y VERDURAS LUIS Y TONI

**PUESTO 54**

### GARDENIERS Centro especial de empleo de Atades

Agricultura ecológica en Zaragoza.

☎ 689 471 272

✉ gardeniers.mcentral@atades.org

**PUESTO 55** **PUESTO 56**

### FRUTAS JAVI SILVIA

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

☎ 676 313 897 ✉ javiandfamilycentral@gmail.com

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

**PUESTO 57** **PUESTO 58**

### FRUTAS FURRUCHAGAS

Frutas y verduras

☎ 976 316 303 ☎ 645 013 521

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

**PUESTO 59** **PUESTO 60**

### FRUTAS LOS POCHOLOS

Frutas y verduras

☎ 675 740 498

✉ omadbel@gmail.com

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

**PUESTO 63**

### FRUTERÍA JUAN PÉREZ

Frutas y verduras

☎ 648 532 582

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

**PUESTO 67**

### MARTIN & MARIFÉ

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

☎ 976 280 565 ☎ 665 836 249

✉ marife-sati@hotmail.com

**MENUCELES**

**PUESTO 34**

### MENUCELES CRISTINA

Madejas, callos, cabezas, higados...

☎ 976 442 397 ☎ 610 756 990

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

**PUESTO 36**

### ANTONIO Y MERCEDES

☎ 976 440 640  
☎ 627 447 623

✉ tobescar1974@gmail.com

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

**PUESTO 41**

### MENUCELES LUMI

Menuceles y casquería

☎ 660 809 439

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

**PUESTO 47**

Un suculento mordisco de auténtica brasa para los paladares más exquisitos. ¡Y con la mejor carne de la ciudad! Hamburguesas, brochetas, pizzas, chuletón sagital y un sinfín de opciones para los más carnívoros ¡y también los más veggies! Y para acompañar: huevos rotos, papas o unas ricas gambitas.

**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.

**MAMBO**

**PESCADOS** 

PUESTO PUESTO  
13 14

**PESCADOS JOSÉ LUIS**

Pescados, mariscos y congelados.  
Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959 ☎ 685 745 428

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



PUESTO PUESTO  
15 16

**PESCADOS JOSÉ LUIS**

Pescados, mariscos y congelados.  
Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959 ☎ 685 745 428

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



PUESTO  
18

**JUANJO Y BEGOÑA**

Pescados y mariscos

☎ 976 433 823

☎ 675 906 812

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



PUESTO PUESTO  
19 20

**PESCADOS Y MARISCOS CHUECA**

Pescados, mariscos y congelados

☎ 976 441 671 ☎ 600 433 271

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



PUESTO PUESTO  
21 22

**PESCADOS Y MARISCOS PEDRO**

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

☎ 683 552 724 ✉ pedrohuerta1996@gmail.com

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



PUESTO  
23

**PESCADOS Y MARISCOS MATOSAS**

Gran variedad de pescados



☎ 680 127 364

✉ david\_raquel@hotmail.es

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



PUESTO  
24

**MARE SÁNCHEZ**

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



☎ 683 278 307

✉ congeladosmaresanchez@gmail.com

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



PUESTO  
25

**PABLOMAR**

Pescados y mariscos

☎ 976 281 959

☎ 635 866 530

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



**PLATOS COCINADOS** 

PUESTO  
3

**MAMÁ TERE**

Pollería y platos cocinados



☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

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



**POLLERÍA** 

PUESTO  
2

**MAMÁ TERE**

Pollería y platos cocinados



☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

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



PUESTO  
31

**POLLERÍA JULIA**

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



☎ 618 127 376

✉ jcgran@gmail.com

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



PUESTO  
44

**POLLERÍA OLGA**

Pollería

☎ 876 041 399

☎ 652 035 552

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



PUESTO  
71

**MAMÁ TERE**

Pollería y platos cocinados



☎ 976 405 939

☎ 676 112 978

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



PUESTO  
74

**POLLERÍA OLGA**

Pollería

☎ 976 444 739

☎ 625 881 869 ☎ 645 372 176

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



PUESTO  
77

**LA FLOR DE ARAGÓN**

Aves selectas, precocinado casero y platos preparados



☎ 699 001 207

✉ Itaca74@gmail.com

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



Ha llegado la hora del reencuentro

OPEN



**#ComercioDeConfianza**

Infórmate en tu Cámara de Comercio

**Tu comercio está preparado para abrir con todas las garantías de seguridad e higiene.**

**Para que lo sepan tus clientes, te ofrecemos el sello Comercio de Confianza.**

**¡Ponlo en tu escaparate!**

**Cámaras**  
Aragón

 **GOBIERNO  
DE ARAGON**



**AHORA  
ON  
LINE**



[www.mercadocentralzaragoza.com](http://www.mercadocentralzaragoza.com)



**Zaragoza**  
AYUNTAMIENTO