

REVISTA OFICIAL

Asociación de desarrolladores
del Mercado Central



Nº 4

DICIEMBRE 2020

MERCADO CENTRAL

Vívelo,
disfrútalo

Gastronomía
y compras

ZARAGOZA

***Una Navidad
más de proximidad
que nunca***



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



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



**GOBIERNO
DE ARAGON**



Publicidad

jjespligares@totemcomunicacion.es
comercial@totemcomunicacion.es

Realización

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

Consejo Editorial:

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

Nati Lacal

Técnico Sociocultural de
Dinamización de Mercados en
Ayuntamiento de Zaragoza

José Luis Alcázar

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

Juanjo Espligares

Director de Publishing de
Totem Comunicación



TOTEM
COMUNICACIÓN

www.totemcomunicacion.es

Diciembre 2020

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

Textos: Cristina Arguilé
(Agencia Almozara)

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

Teléfono de Redacción:

976 229 222

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

Editorial

El detallista, tu *personal shopper* y el alma del Mercado Central

La campaña de Dinamización de Mercados 2020 pone el foco en la figura del detallista como ese profesional que asesora, aconseja, soluciona problemas, atiende con una sonrisa a los clientes, habituales y nuevos, y convierte el acto de la compra en un momento alegre, festivo. El detallista es el que marca la diferencia frente a otros modelos de comercio, el que aporta el calor humano. Aunque la digitalización haya llegado para quedarse, como un complemento muy útil y para acercar al comercio local a nuevos clientes, como ha demostrado con éxito la iniciativa “**Volveremos si tu vuelves**”, el detallista sigue siendo el alma del Mercado Central.

El modelo de negocio del Mercado Central funciona –más de cien años dando servicio de manera ininterrumpida lo demuestran–, por lo que, como dice el histórico activista de la Asociación de Detallistas, Valentín Cantalapiedra, entrevistado en este número, «*el mercado debe seguir creciendo en base a lo que él decida y no fijándose en estructuras que nada tienen que ver con él*». Y en la base de ese modelo está el detallista, el trato cercano, la confianza, la personalización, la profesionalidad de un comerciante que sabe todo sobre el producto que vende y que siempre está dispuesto a compartirlo.

Para dar visibilidad y voz a los mercados tradicionales, pero también para reivindicar su papel social y dignificar la profesión del detallista, acaba de constituirse Mercados Tradicionales, la confederación en la que suman fuerzas algunos de los principales mercados municipales de España, entre los que está el Mercado Central, representado en la Junta por su gerente, Fernando Benito.

La de 2020 es una Navidad atípica, con menos comensales en la mesa y muchas ausencias, pero desde el Mercado Central, todos sus profesionales trabajan para que sea lo más “normal” posible: ofreciendo el producto de mejor calidad, a precios muy competitivos y sirviéndolo con más cariño, si cabe. Pero, además, el Mercado Central muestra su cara más solidaria, participando en la iniciativa “**La noche más mágica**”, organizada por Aragón Radio, con la colaboración de la Plataforma Caravana Verde del TAXI de Zaragoza, que hará llegar regalos a los niños y mayores más desfavorecidos, y en otras iniciativas que ayuden a los clientes a recuperar la ilusión por un 2021 más cerca, más juntos y felices.

En este número

03 EDITORIAL

04 VALENTÍN CANTALAPIEDRA,
VICEPRESIDENTE Y COORDINADOR
DE LA ASOCIACIÓN DE DETALLISTAS
DEL MERCADO CENTRAL

06 REPORTAJE: NACE LA
CONFEDERACIÓN DE MERCADOS
TRADICIONALES DE ABASTOS
DE ESPAÑA

08 NAVIDAD EN
EL MERCADO CENTRAL

10 LA CAMPAÑA “VOLVEREMOS SI TÚ
VUELVES” ALCANZA SU PUNTO
ÁLGIDO EN NAVIDAD

12 BREVES

14 COMIDA DESHIDRATADA:
PRÁCTICA, NUTRITIVA, CON TODO
EL SABOR Y NO PERECEDERA

16 HOY ENTREVISTAMOS A... EL BUEN
SABOR Y PESCADOS Y MARISCOS
PEDRO

17 REPORTAJE: EL MERCADO
CENTRAL, CONTRA
EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

18 RECETAS: CARDO CRUJIENTE
CON FOIE Y CREMA DE ALMENDRAS
Y CARBONCILLO DE MERLUZA
RELLENA EN SALSAS DE COCO Y
TRIGUEROS AL AZAFRÁN

19 DIRECTORIO
DE PUESTOS

VALENTÍN CANTALAPIEDRA, VICEPRESIDENTE Y COORDINADOR DE LA ASOCIACIÓN DE DETALLISTAS DEL MERCADO CENTRAL, ENTRE 1995 Y MEDIADOS DE LA SIGUIENTE DÉCADA, UNA ETAPA DEFINITIVA PARA EL IMPULSO DE REVITALIZACIÓN DEL MERCADO



«Cuanto más se reconozca el oficio y más se lo crea el comerciante, mejor futuro tendrá el mercado»

Valentín Cantalapietra, recién jubilado tras 30 años al frente de su carnicería, es un histórico activista de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, un apasionado de su profesión y un defensor del modelo de mercado tradicional, no solo como un lugar seguro de compra, sino como un espacio de convivencia ciudadana

¿Cuál es su vínculo con el Mercado Central?

Mi padre ya era carnicero en el Mercado Central y anteriormente, mi abuelo, por lo que, de pequeño, este era mi patio de juego. A los 17 años empecé a trabajar fuera del mercado y cuando se jubiló mi padre, en 1990, me hice cargo del puesto.

Casi un tercio de los 30 años que ha trabajado en el Mercado Central ha estado profundamente involucrado en la Asociación de Detallistas, ¿de dónde viene su activismo?

Venía de los tiempos de la transición, cuando teníamos muchas inquietudes y las volcábamos involucrándonos en colectivos, eran tiempos en los que había más asociacionismo y participación, así que, al poco tiempo de estar aquí, comencé a implicarme en la Asociación de Detallistas, en 1995 fui elegido vicepresidente y en 1999, coordinador.

¿Con qué objetivos llegó su Junta?

Queríamos alcanzar un modelo de gestión equiparable a los movimientos, que buscaban dinamizar mucho más los mercados, que se estaban dando en Barcelona, Madrid y especialmente, en Valencia, adonde hicimos un viaje que nos abrió los ojos. Nos dimos cuenta de que el Mercado Central, como servicio público, tenía unas obligaciones que cumplir con la ciudad y eso, con nuestro modelo de gestión, no era posible.

Debíamos avanzar hacia la autogestión porque quienes realmente saben cómo funciona el Mercado, los problemas que surgen, sus necesidades, etc. son los detallistas. La maquinaria del Ayuntamiento no es tan ágil como para tomar las decisiones del día a día del mercado.

Y empezaron a trabajar...

Comenzamos el proceso, trabajando intensamente con el Ayuntamiento: negociando convenios de participación, realizando estudios, encuestas... planteando temas como el envío a domicilio, el producto seco o la gestión ambiental, con la colaboración de la Fundación Ecología y Desarrollo... Además, teníamos por delante un proyecto muy bonito que era el centenario del Mercado Central. Aparte de eso, entré como vocal en la Cámara de Comercio y vimos que no debíamos dejar atrás a los compañeros de otros mercados, por lo que empezamos a trabajar en la constitución de la Federación de Mercados de Zaragoza, ZAMAS.

¿También se potenció la función social y cultural del Mercado?

Hicimos muchas cosas: colaboramos con la ciudad de León, Nicaragua; con los colegios de Zaragoza, haciendo visitas teatralizadas, talleres...; hicimos varias campañas de producto aragonés y multitud de eventos culturales que culminaron con el centenario del Mercado, en 2003.

Y hasta se planteó una reforma...

Después de ver mercados y mercados, vimos que el Mercado Central no podía continuar así y comenzaron las discusiones... Se consiguió una financiación extraordinaria procedente de fondos europeos y MERCASA desarrolló el proyecto.



Valentín Cantalapiedra, delante de su puesto en el Mercado Central.

“ El mercado es la vida real, aquí no hay postureo, cuando alguien quiere vivir el pálpito de una ciudad, va al mercado que, además, tiene mucha historia

Pero no cuajó.

Eran tiempos en los que se vendía bastante, había trabajo ... y aún quedaban años para cumplir la concesión, por lo que había que tener una visión empresarial a largo plazo para entender una reforma que era mucho más ambiciosa que esta última. Además, no tenía la misma visión una persona que estaba a punto de jubilarse que alguien que acababa de empezar, a la hora de meterse en grandes inversiones. No lo conseguimos, se disolvió la Junta y yo volví a mi puesto. Ahora está mi mujer, Esther Pérez, ocupando la vicepresidencia y participo en lo que haga falta, pero ya cerré ese capítulo.

Con semejante trayectoria ¿cómo ha visto evolucionar el Mercado Central?

Cuando llegaron los hipermercados, aquí se decía “tenemos que especializarnos porque las grandes cadenas nos van a hacer polvo”, cuando, realmente, los especialistas éramos nosotros. Queríamos copiar su modelo y finalmente fueron las grandes cadenas las que copiaron el nuestro. Ahora está ocurriendo lo mismo con la venta online que, aunque pueda ser un complemento, no es mi forma de venta. Yo compito con mi producto, con la confianza, el trato directo, la vivencia... no con una foto. El mercado debe seguir creciendo en base a lo que él decida y no fijándose en estructuras que nada tienen que ver con nosotros. No es un modelo de consumismo cerrado, solo preocupado de hacer dinero rápido y sin ninguna implicación, es una apuesta generacional.

Y mirando hacia adelante ¿hacia dónde cree que debería ir el mercado?

Cuanto más se dignifique el oficio más futuro tendrán los mercados, porque los que abren todos los días la persiana y hacen esa comunión con el cliente son los profesionales que se lo creen y lo viven. El detallista que lleva toda la vida levantándose a las cuatro de la mañana, eligiendo el género, hablando con el productor, seleccionando lo mejor para sus clientes... tiene que dar valor a lo que hace. Hasta hace unos años, los cocineros eran trabajadores anónimos y gracias a personas como Adrià o Berasategui, ahora su oficio es reconocido. Y profesionales como ellos dicen que, sin sus productores, sin sus proveedores, no serían nada. Tenemos que recoger ese cable que nos echan y aprovechar la aparición de ese nuevo cliente que valora toda la experiencia gastronómica, que quiere conocer el producto, de dónde viene... y eso hay que explicarlo. Estar detrás de un mostrador no solo es cortar carne, hay que instruirse, saber de cocina, estar al tanto de las novedades... hay mucho conocimiento en el mercado, muchos valores.

Nace la confederación de Mercados Tradicionales de Abastos de España



El Mercado Central de Zaragoza suma fuerzas con otros mercados de 10 comunidades autónomas, con el objetivo de defender y preservar la identidad de los mercados municipales y plazas de abastos

La Confederación Mercados Tradicionales de Abastos de España, en siglas MERCADOS TRADICIONALES, de la que forma parte el Mercado Central de Zaragoza, ya es una realidad, tras la constitución de su Junta celebrada por videoconferencia el pasado día 23 de noviembre. Culmina así un proceso que comenzó en octubre de 2019 cuando un grupo de representantes de los mercados tradicionales firmaron el Manifiesto de la Boquería, en Barcelona.

«Nos reunimos varios mercados y nos comprometimos a constituir una confederación que fuera la voz de los mercados», explica Cristina Oliete, gerente del Mercado de Valencia y secretaria general de la recién creada confederación. En dicho manifiesto, se fijaban los objetivos de la nueva organización:

- Compartir una voz que nos represente y defienda nuestros intereses.
- Tener visibilidad ante la sociedad y los poderes públicos.
- Cooperar entre todos para reforzar y compartir buenas prácticas.
- Defender la función social de los mercados como un servicio público protector de los pequeños productores y la cultura local.

A partir de ese momento, continúa Oliete, «comenzó la burocracia, y en enero de 2020 tuvimos en Madrid una re-



Secretaría General:
Cristina Oliete

unión muy intensa para comenzar a redactar los Estatutos, que se hicieron públicos en septiembre». El siguiente paso fue la publicación en el BOE del 9 de octubre de la constitución de la Confederación de MERCADOS TRADICIONALES, para culminar con la constitución de su Junta, el día 23 de noviembre, que está compuesta por: la presidenta, Estefanía Hernández, del Mercado Nuestra Señora de África de Santa Cruz de Tenerife; Salvador Capdevila, del Mercado de La Boquería de Barcelona, como vicepresidente primero; Emilio Pedro González, de la Praza de Abastos nº 1 de Ourense, como vicepresidente segundo y Francisco Dasi, de CONFECOMERÇ CV – CONFEMERCATS (Comunidad Valenciana), como tesorero. Los vocales son: Teresa Ojeda, del Mercado de Triana de Sevilla; Fernando Benito, del Mercado Central de Zaragoza, Ana Luisa Moyá, de la Federación de Mercados Permanentes de Mallorca; Guillermo del Campo, del Mercado La Paz de Madrid; Juan José Alarcón, de la Federación de los mercados de Abastos de Murcia y Asier Beato, del Mercado de la Ribera de Bilbao, además de la secretaria general, Cristina Oliete.

«En la confederación damos cabida tanto a mercados como a federaciones y nuestra intención es abrirnos y darnos a conocer, ya que hay unos 800 mercados en España y queremos llegar a las 17 comunidades autónomas», afirma la secretaria general. La recién creada Junta ya ha comenzado a trabajar en la creación de grupos de trabajo para la consecución de sus fines, entre los cuales destacan aumentar la visibilidad de los mercados –«durante el confinamiento nos cansamos de oír hablar de los héroes de los supermercados, pero de los mercados se habla poco»– y potenciar su función social como servicio público protector de los pequeños productores y la cultura local: «Todo el mundo presume de consumir producto de calidad, de cercanía, de temporada... y ese producto está en nuestros mercados», añade Oliete.



Reunión celebrada en octubre de 2019 en La Boquería de Barcelona.



MER CA DOS

DE ZARAGOZA



#TUPERSONALSHOPPER



WWW.ZARAGOZA.ES/MERCADOS

TE DEVOLVEMOS
HASTA EL
50%
DE TUS COMPRAS*
*ver condiciones de la promoción en volveremos.app



volveremos.app



MercadosZgz



@MercadosZgz



MercadosdeZaragoza



Zaragoza
AYUNTAMIENTO



Navidad en el Mercado Central

La campaña de dinamización de los mercados, este año, se centra en el detallista, el *“personal shopper”* que aconseja, soluciona problemas, atiende a los clientes y ofrece la mejor compra personalizada

La campaña de dinamización de los mercados municipales, privados y ambulantes de Zaragoza cambia su formato a causa de la pandemia, pero no su fondo, y es que los mercados siguen ofreciendo los mejores productos con la mejor atención a los clientes a través del lema *«personal shopper»*. El pasado 30 de noviembre, la consejera de Economía, Innovación y Empleo junto al Servicio de Mercados, Carmen Herrarte, presentó la campaña de Dinamización de Mercados 2020, un amplio programa de actividades para seguir incentivando las compras y el consumo en los mercados de la ciudad.

Este año, a causa de las restricciones existentes por la COVID-19, la campaña tiene un mayor impacto en lo digital, aunque sin dejar de lado los actos presenciales como el reparto de plantas aromáticas, la presencia de Papa Noel los días 23 y 24 de diciembre, la recogida de las cartas a los Reyes Magos, la campaña de recogida de juguetes y regalos *“La noche más mágica”*, promociones o diferentes sorteos de Navidad entre los clientes del Mercado Central.



La campaña de este año, cuya inversión es de 152.000 euros, el doble de lo destinado el año pasado, gira en torno a la figura del *«personal shopper»*, ese detallista del mercado que asesora, aconseja, soluciona problemas, atiende a los clientes, habituales y nuevos, y personaliza el momento de la compra. *«La complicidad con el detallista en este tipo de compras es fundamental porque, al final, un pequeño gesto, un consejo, un gracias en un momento determinado puede ser clave para consolidar la relación comercial con el que ya les conoce o los potenciales clientes»*, destacó Herrarte.

Begoña Gracia –del puesto de bacalao Pil Pil– es la imagen de esta campaña en el Mercado: *«La verdad es que estoy muy contenta porque me gusta mucho mi trabajo, siempre he sido dependienta y que te reconozcan así, te sube la autoestima»*. Para la detallista, que se haya querido poner en el centro de la campaña al detallista es muy gratificante, *«ya que, si de normal nos esforzamos por tener bien el puesto y ofrecer un buen producto con el mejor trato, en Navidad nos esforzamos muchísimo más»*.

«La noche más mágica»

El Mercado Central se ha sumado a la campaña *«La noche más mágica»*, de recogida de juguetes y regalos, que realiza Aragon Radio, situando un punto de recogida, bajo el Árbol de Navidad Solidario del taxi ubicado en la zona central del mercado. Con esta iniciativa, se quiere conseguir que los niños y ancianos más desfavorecidos de la comunidad tengan un regalo en la Noche de Reyes. Para colaborar solo hay que depositar juguetes nuevos o en buen estado y regalos para personas mayores en cualquiera

de los puntos de recogida. Además del Mercado Central, también recogen donaciones en el Museo del Fuego de los Bomberos de Zaragoza y en las sedes de las asociaciones de taxistas de la ciudad. Otra forma de ayudar es ofrecerse como punto de recogida, en cualquier lugar de Aragón. La Plataforma Caravana Verde del TAXI de Zaragoza hará la entrega simbólica de todos los regalos recibidos en la campaña a la Hermandad del Refugio de Zaragoza, en las instalaciones de la Corporación Aragonesa de Radio y Televisión.



Aldelís

Esta Navidad,
cocinamos por ti...

¡Disfruta de
nuestros asados
navideños!



¡RECUERDA!

Casa

Matachín

Desde 1990

ES AHORA ALDELIS

WWW.ALDELIS.COM



La campaña “Volveremos si tú vuelves” alcanza su punto álgido en Navidad

Hasta el 31 de diciembre hay tiempo para hacer las compras navideñas con el saldo acumulado en la app “Volveremos si tu vuelves”, iniciativa del Ayuntamiento que ha conseguido derivar muchas ventas al comercio local

En marzo, para reactivar la economía frente a la COVID-19, la Consejería de Economía del Ayuntamiento de Zaragoza comenzó a trabajar en el desarrollo de la app “Volveremos si tú vuelves”, «un proyecto creado con el objetivo de desviar ventas de las plataformas digitales y de las grandes superficies al comercio local», como lo define la propia consejera, Carmen Herrarte. Se lanzó septiembre, con miras a la campaña de Navidad, «pero los comerciantes nos pidieron que la adelantáramos para cubrir el Black Friday, y fuimos los primeros, lanzando la promoción de hasta el 50% de reintegro», añade Herrarte.

“Volveremos si tú vuelves” es una aplicación, pionera en España, nacida para devolver al comercio zaragozano la vitalidad que le caracteriza. Su funcionamiento es sencillo: Al realizar una compra en un comercio –o establecimiento hostelero– identificado con el indicativo “Volveremos si tú vuelves”, el usuario recibe una bonificación de hasta el 50 % que podrá disfrutar en otros establecimientos de la red. Solo hay que descargarse la app y darse de alta con la Tarjeta Ciudadana o Lazo y se genera un código QR que deberá ser mostrado en el establecimiento al hacer el pago.

“Volveremos si tú vuelves” está financiada por el Ayuntamiento de Zaragoza, 1.150.000 euros y por Endesa, 100.000 euros, importe utilizado para generar saldo. «Agotado el presupuesto, terminará la ge-



neración de un saldo que se puede gastar hasta el 31 de diciembre en el comercio local».

El éxito de esta iniciativa que premia la fidelidad ha sido rotundo, con numerosos detallistas adheridos, decenas de miles de transacciones realizadas y un volumen importante de ventas derivado al comercio local. «Muchos clientes eligen el puesto en función de que tenga la app», cuenta Ana Martínez, de Charcutería Miguel Ángel. Según esta detallista, la aplicación está sirviendo para que muchos jóvenes se acerquen por primera vez al mercado. Y además de atraer a nuevos clientes, premia a los fijos, por lo que «se está incrementando el tique medio de compra», afirma la consejera y confirma Ana: «que se reintegre hasta el 50% les incentiva a comprar más cantidad».

«Nuestros detallistas de los mercados alimentarios se han volcado, están ayudando a dar a conocer esta iniciativa y están consiguiendo que los clientes puedan ahorrar en sus compras», apunta Herrarte. Juan Carlos, otro detallista del Mercado Central, da fe de que se han volcado: «está siendo una locura... la usan muchos clientes y con los menos acostumbrados a las tecnologías hay que perder tiempo explicándoles cómo funciona, pero todo sea porque se vayan satisfechos».



Próximo servicio de taquillas refrigeradas

A principios de 2021 se procederá a la instalación de doce taquillas refrigeradas para el uso de los clientes, en el puesto número 9 del Mercado Central en el que se encuentra el per-

sonal de la compra online y el reparto a domicilio. «Las taquillas son para el público final, para la gente que quiera dejar sus compras y disfrutar con más libertad de la zona de hostelería, cuando pueda volver a abrirse. Además, algunas se reservarán para las compras a

domicilio que reparte Atades de forma gratuita entre los vecinos del Casco Histórico y La Almozara», apunta la consejera de Economía, Carmen Herrarte. Los nuevos equipos refrigerados supondrán una inversión de las arcas municipales de 14.500 euros más IVA.



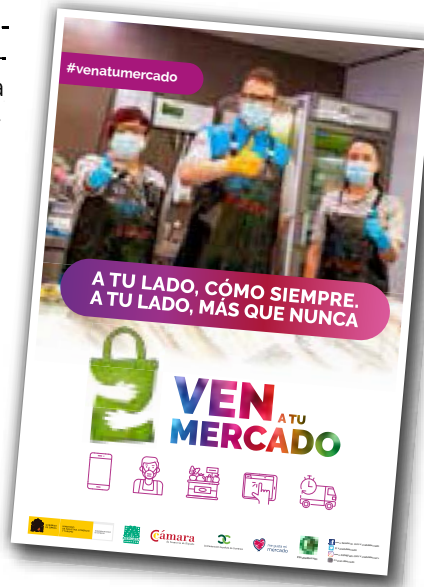
Calamocha

un lugar para invertir
un lugar para vivir

“A tu lado, como siempre. A tu lado, más que nunca”

El Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, a través de la Secretaría de Estado de Comercio, ha puesto en marcha una nueva edición de la campaña “Ven a tu mercado”, con el objetivo de apoyar el trabajo y el servicio de los más de 1.000 mercados municipales españoles –el Mercado Central de Zaragoza, entre ellos–, determinantes para acercar a los consumidores la mejor oferta de alimentos frescos y de calidad, entre otros servicios.

La Secretaría de Estado de Comercio lleva realizando esta iniciativa desde 2012, con la colaboración de Mercasa, las Cámaras de Comercio, la Confederación Española del Comercio y este año también con la nueva asociación Mercados Tradicionales de España, además de las comunidades autónomas y los ayuntamientos.



“Ven a tu mercado” propone varios concursos para premiar la mejor fotografía, el mejor vídeo y el mejor tuit que estén relacionados con los mercados municipales, sus comercios, comerciantes y productos. Puedes consultar las bases en la web venatumercado.es.

En este año 2020, tan excepcional por tantos motivos, el mensaje elegido para la campaña es “A tu lado, como siempre. A tu lado, más que nunca”. Con esta idea se quiere potenciar el esfuerzo realizado por los comerciantes de los mercados municipales de toda España para adaptarse a las nuevas necesidades provocadas por la crisis sanitaria de la COVID-19, mediante nuevas formas de vender y acercar los productos a los clientes, en muchos casos personas vulnerables.

El Mercado Central recibe el Premio al Proyecto más sostenible “Con Mucho Gusto”

El Mercado Central de Zaragoza recibió uno de los premios anuales que entrega el suplemento gastronómico de Heraldo de Aragón “Con Mucho Gusto”, en concreto, el de la categoría “Proyecto más sostenible, en el ámbito de la gastronomía”. El galardón pone de manifiesto la importancia que esta construcción centenaria tiene

tanto para la ciudad como para su entorno. «Reconoce el gran trabajo que han hecho los detallistas en unión tanto con el anterior equipo de Gobierno co-

mo con el actual. Además, en un año en el que su papel está siendo más importante si cabe de lo habitual a raíz de la pandemia, pues como mercado de abastos somos considerados un gremio esencial, de forma que nuestra labor es absolutamente fundamental», dijo Fernando Benito, gerente del Mercado Central.



Acuerdo entre Google y la Asociación de Detallistas del Mercado Central

La Asociación de Detallistas del Mercado Central de Zaragoza alcanzó un acuerdo con Google accediendo al programa “Google Ad Grants” para organizaciones sin ánimo de lucro, gracias al apoyo de la empresa holandesa INTK, especializada en la promoción y la digitalización de entidades culturales y sin ánimo de lucro.

Los objetivos que se pretenden conseguir son aumentar la visibilidad de la marca “Mercado Central de Zaragoza”; difundir las programaciones y actividades del mercado a lo largo del año; controlar las visitas a la página web del mercado y la introducción de mejoras para favorecer su accesibilidad, usabilidad y posicionamiento.

Google Ad Grants
AdWords for nonprofits



El proceso para el acceso al programa exigió un importante esfuerzo, pero, tras dos meses de gestiones, se consiguió acceder al programa que permitirá impulsar la digitalización del mercado, algo que llena de orgullo a la Asociación de Detallistas, ya que así logra acercarse todavía más a los ciudadanos, especialmente a los más jóvenes.

COMERCIO



#YoComproEnAragón

Porque comprando en Aragón apoyamos nuestro comercio,
nuestra economía y nuestra gente.

Comprar en Aragón nos hace más fuertes.

Organiza:

HERALDO 1808-2023 **D5** 2023

Patrocinan:

Cámara
Zaragoza

pikolin

zerca!

iberCaja €



Diputación
de Teruel

comercio y negocios

Comida deshidratada: práctica, nutritiva, con todo el sabor y no perecedera

Hierbas, especias, setas y frutas deshidratadas llenan de colores y de aromas La Tienda de Idoya, un paraíso para los amantes de la alimentación saludable

La antigua técnica de la deshidratación, antaño utilizada con el único fin de prolongar la vida de los alimentos, ha ganado protagonismo gracias a su incorporación a la alta cocina y al auge de las dietas saludables y es que la deshidratación permite conservar los alimentos, con todas sus propiedades nutricionales y organolépticas, sin necesidad de añadir ningún aditivo. Además, las comidas deshidratadas son de fácil y rápida elaboración.

Así lo entendió Idoya Gadea Muñoz cuando, en febrero de 2020, junto a su compañera y amiga Mónica, abrió La Tienda de Idoya. «Vivimos en una vorágine en la que no tenemos tiempo para dedicar a las cosas más básicas. Por eso se inventaron las comidas deshidratadas, comidas naturales que se conservan durante un tiempo prolongado y a la hora de ingerirlas están en un estado óptimo».

El surtido de La Tienda de Idoya de comida deshidratada es amplio, yendo desde el más básico sofrito –con cebolla, tomate, pimiento, etc.–, hasta mezclas más elaboradas como el risotto de boletus y trufa, la sopa juliana o la fideuá. «Traemos los productos a granel y nosotras hacemos las mezclas».

Otra de las ventajas de la comida deshidratada es la atemporalidad: «antes tenías que esperar la temporada para comer colmenillas o boletus, ahora hay todo el año y lo mismo



«La comida deshidratada es comodidad y conservación. Puedes guardar el paquete seis meses y sigue como en el primer día»

ocurre con las frutas». Y es que, si bien hasta hace poco era difícil encontrar frutas deshidratadas más allá de los dátiles, orejones o pasas, ahora el surtido se multiplica: fresas, piña, hibiscos, mango, papaya, arándanos... pueden disfrutarse como saludables snacks, en el desayuno, en repostería y, cada vez más, en la cocina.

También al peso y por separado o en las mezclas que propone Idoya, se encuentran las infusiones. «Lo primero, preguntamos al cliente cuándo y para qué la quiere tomar: para relajarse, hacer mejor la digestión, despertar...». Según sus necesidades, Idoya y Mónica aconsejan alguna de las 15 infusiones que ofertan y que dan a conocer regalando una muestra con cada compra.

Otro componente no menos importante son las especias que han irrumpido con fuerza en nuestra cocina y cuya variedad ha aumentado considerablemente. «Vivimos en una sociedad multicultural y queremos darles un toque diferente a nuestros platos». Gran parte de las especias vienen de Marruecos «donde tienen una calidad y un sabor muy especial», no así el resto de los productos que compran en España «siempre que encontremos la calidad que buscamos».





PRODUCTOS HORTÍCOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945

Tel. 976 576 029

hermanosmene@hermanosmene.com



BRINDEMOS POR CONVERTIR LO DIFERENTE EN ESPECIAL

Estamos llegando al final de un año extremadamente difícil, complicado, terrible...

Pero tenemos más cerca el final de la pesadilla y eso nos permite volver a mirar hacia el lado optimista de la vida.

Va a ser una Navidad diferente, cierto, pero en nuestras manos está convertirla en la más especial de nuestras vidas.

**¡FELIZ NAVIDAD Y UN 2021
QUE NOS DEVUELVA LA NORMALIDAD!**



TOTEM
COMUNICACIÓN

www.totemcomunicacion.es

ÁNGEL ARGOTA BRIZ. EL BUEN SABOR

El Buen Sabor, un rincón muy aragonés

La miel de las Cinco Villas y otros productos selectos de Aragón, además de regalos y souvenirs de la ciudad, protagonizan El Buen Sabor

Ángel Argota Briz llegó al Mercado Central, con su puesto especializado en mieles y en producto aragonés, en el año 2003. Aunque dice que no tiene tradición familiar en el mercado, puede que su querencia por los productos de la tierra sí que le venga de familia, pues su padre era un buen jotero. Tras una breve aventura empresarial, Ángel volvió al Mercado Central con la inauguración de la reforma y amplió su oferta –mieles y sus derivados, repostería, vinos, etc.– incorporando regalo turístico.

«Estoy especializado en mieles y sus derivados procedentes de Ejea de los Caballeros. El mundo de la miel era algo que me daba mucha curiosidad», comenta

Ángel, que cuenta con una decena de referencias entre mieles de diferentes flores –romero, tomillo, espliego, encina, brezo, milflores...– y mezclas como la miel con canela y limón. A la miel hay que sumar las jaleas, pólenes e incluso productos cosméticos naturales provenientes de las mismas colmenas.

Además, El Buen Sabor tiene un corto pero selecto surtido de producto aragonés ideal para el turista gastronómico, pero también para los locales que quieren darse un homenaje: repostería de Rapún, Huesca; madalenas de Caspe, frutas de Aragón de Jaysso, vinos de Aragón con denominación de origen y, en Navidad, turrones al corte y cavas de la tierra.

PUESTO
61



PEDRO HUERTA, PESCADOS Y MARISCOS PEDRO

Especializados en pescados salvajes y de roca

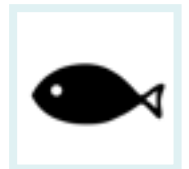
Al frente de Pescados y Mariscos Pedro está la tercera generación de pescateros, segunda en el Mercado Central, y el tercer Pedro: «mi abuelo ya era pescatero e iba vendiendo por los pueblos». Su padre se estableció en el Mercado Central en 1995 y cuando falleció, Pedro se hizo cargo del puesto sin dudarlo, no se había planteado otra profesión: «me gustó desde el primer momento. De pequeño ya acompañaba a mi padre y era algo que me atraía».

Desde hace cuatro años, dirige un puesto que se dobló en tamaño con la



reforma del Mercado Central. A su vera, su madre, Juani Aglio, y su novia, Noelia Roldán, comparten con él la faena, «el trato con el cliente y el cuidado del producto». Aunque su surtido es amplio –y más cuando se aproxima la Navidad y

PUESTOS
21 y 22



hay género que no se ve el resto del año–, con el tiempo se están especializando en pescado de roca, salvaje. «Tenemos mucho cliente de hostelería y ahora, como la gente no puede salir, se dan un capricho y se nota en las ventas».

Calidad superior, llegada desde Conil, manipulada con profesionalidad y vendida con una sonrisa es lo que ofrece Pescados y Mariscos Pedro, un puesto que fideliza al cliente. «Tengo mucha

clientela que era de mi padre y hasta vienen personas de los pueblos que conocían a mi abuelo», dice un pescatero al que lo que más le gusta de su profesión es «que no hay rutina, cada día es diferente».

El Mercado Central, contra el desperdicio alimentario

La paradoja de que se desperdicie en el mundo un tercio de la comida que se produce, mientras no deja de crecer el número de familias vulnerables, resulta cada vez más insoportable. En las últimas décadas las tendencias hacia un consumo más responsable y sostenible han dejado de ser una "moda", para convertirse en una verdadera necesidad. Así lo entienden cada vez más clientes y detallistas del Mercado Central, como Juan Carlos, del puesto Frutas Patri y Juan-K, que hace un año se sumó a la iniciativa "Encantado de comerte", una app creada en 2018 por un grupo de emprendedores zaragozanos, para dar salida al excedente del comercio local.



«Me lo propusieron, me arriesgué y la verdad es que está funcionando muy bien, cada vez mejor», dice Juan Carlos.

Enrique de Miguel, COO de "Encantado de comerte", explica el sencillo funcionamiento de la app: «el usuario, una vez se ha bajado la aplicación, compra a través de la app los lotes de producto y va a recogerlos al mercado a última hora». Juan

Carlos detalla que los lotes se componen de frutas y verduras que, por tamaño o aspecto, no va a sacar a la venta, aunque están en perfecto estado: «son lotes sorpresa, pero intento que sean variados y también preguntamos al cliente, por si tiene alguna intolerancia o algún producto que no pueda consumir».

A través de esta herramienta, el detallista da salida a los excedentes, mientras el cliente obtiene alimentos en perfecto estado a un precio reducido. «Otras ventajas de la app –añade Enrique de Miguel– es que el comerciante consigue nuevos clientes, que de otra manera quizás no irían al mercado, y los fideliza. Además, aumenta su presencia online y proyecta una

imagen eco-responsable muy valorada».

"Encantado de comerte", además, es una herramienta creada para facilitar el acceso de alimentos a familias vulnerables, que colabora con Cáritas, Cruz Roja y Cívitas, y cuenta con la financiación de la Bolsa Social.

<https://encantadodecomerte.es/>



GRUPO CORREAS
Calidad y Servicio de principio a fin

*Les desea feliz Navidad y un
próspero año 2.021*

desde 1960



Dos recetas muy navideñas que maridan tradición y actualidad

Noemí Pérez-Sevilla Gil, profesora de la Escuela de Cocina Azafrán, presenta dos adaptaciones de grandes clásicos –cardo con salsa de almendras y merluza rellena–, con toques originales y contrastes de texturas, elaborados 100% con ingredientes del Mercado Central. Formada en la Escuela de Hostelería de San Lorenzo, Noemí Pérez-Sevilla continuó forjándose en restaurantes con estrella Michelin en Francia y Huesca, antes de estudiar un Máster de Profesorado y volcarse en la docencia, su pasión. Ambas recetas son parte del Curso de Cocina Navideña que la Escuela Azafrán celebra los días 16 y 17 de diciembre.

Cardo crujiente con foie y crema de almendras

INGREDIENTES (4 personas):

Para el cardo y foie:

- 1 bote de cardo cocido.
- Mousse de Foie o foie.
- Harina, huevo, pan rallado y pan tipo migas.
- Sal y pimienta.



Para la crema de almendras:

- Agua de cocer el cardo.
- ½ cebolla.
- Almendras tostadas.
- Leche evaporada.
- Aceite.
- 1 o 2 dientes de ajo.
- Vino blanco.
- Sal y pimienta.

ELABORACIÓN:

Para el cardo y foie:

- ✓ Ecurrir el cardo y secarlo bien (guardar el caldo del cardo para la crema de almendras). Colocar un trocito de penca de cardo, encima suyo un poquito de foie (mousse, mi-cuit o foie fresco plancheado) salpimentado, y a su vez, encima, otro trocito de penca de cardo.
- ✓ Pasar el "sándwich" de cardo y foie por harina y presionar bien para que se quede bien pegado, pasarlo por el huevo batido y por una mezcla de pan rallado y pan de migas o pank y freír en aceite muy caliente.
- ✓ Ecurrir en papel secante y emplatar con un poquito de crema de almendras.
- ✓ Decorar con un poco de cebollino picado y un poco de cebolla crujiente.

Para crema de almendras:

- ✓ En una sartén, poner un poco de aceite al fuego con los ajos picaditos, dejar que empiecen a dorar y añadir la cebolla picada. Cuando esté bien pochada, añadir las almendras tostadas con o sin piel, y rehogar un poquito.
- ✓ A continuación, mojar todo con un chorrito de vino blanco, dejar evaporar y añadir un poquito de caldo de cocción del cardo, dejar cocer e incorporar un poco de leche evaporada o nata. Reducir, triturar y rectificar de sal. Dependiendo del espesor que se desee, reducir en el fuego e ir añadiendo caldo de cocción del cardo al gusto.



Carboncillo de merluza rellena en salsa de coco y trigüeros al azafrán

INGREDIENTES (4 personas):

Ingredientes para la merluza:

- 4 filetes de merluza.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta.
- Vino blanco.

Para la mousse de gambas:

- Harina.
- Salsa Hp o ketchup.
- Sal y pimienta.
- 4 gambones.
- Brandy.
- Ajo.
- Cebolla.

Para la salsa y la guarnición:

- Leche de coco.
- Boniato.
- Ajo, sal y pimienta.
- Trigueros.
- Vino blanco o cava.
- Azafrán.

Para la tempura de tinta:

- Cerveza o cava.
- Tinta de calamar.
- Harina.



ELABORACIÓN:

Para la mousse de gambón:

- ✓ Dorar el ajo picado en un poquito de aceite, añadir la cebolla picada y pochar. Cuando está bien pochado, añadir los gambones pelados y picados (reservar las cabezas y un gambón pelado sin quitar cola y cabeza). Una vez que han cambiado de color, flambear con un poco de brandy, dejar que se evapore y ligar todo con un poco de harina. Añadir la salsa Hp o ketchup. Rectificar de sal y pimienta.

Para la merluza rellena:

- ✓ Salpimentar los filetes de merluza, colocar un poquito de relleno en el centro y enrollar o doblar, colocar en una bandeja de horno sobre papel sulfurizado, regar con un poquito de aceite de oliva y vino blanco y hornear a 180°C entre 6 y 8 minutos, dependiendo del grosor de los filetes, reservar.
- ✓ Preparar la tempura: ir añadiendo cerveza y tinta negra y remover en un bol hasta que se disuelva completamente. Incorporar harina poco a poco hasta que quede una pasta que cubra la merluza.
- ✓ Sumergir los rollos de merluza en la tempura de tinta y freírlos en abundante aceite. Reservar en papel absorbente.
- ✓ Para acompañar la merluza, elaborar una emulsión de boniato y unos chips: asar el boniato en papel de aluminio a 180°C aproximadamente, unos 45 minutos. Pelar y emulsionar con sal, pimienta y aceite de oliva. Reservar.
- ✓ Mientras, en una sartén, dorar las cabezas de los gambones con un poquito de aceite, salar y reservar. Dorar el gambón entero y reservar.
- ✓ En esa misma sartén, pochar la cebolla picada junto con los ajos, cuando están bien pochados, añadir los trigüeros cortados a rodajas. Cocinar un poquito e incorporar el azafrán al gusto, y la leche de coco, ligándolo todo con un poquito de harina. Mojar todo con fumet de pescado y un poquito de cava o vino blanco, reducir y rectificar de sal y pimienta, reservar.
- ✓ Para montar el plato, colocar la merluza en el centro, junto a dos lágrimas de boniato; a su lado, el gambón y la salsa a parte para servir al momento y que esté crujiente la merluza.

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



✉ latiadendeidoia@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



PAGO CON TARJETA



PAGO CON MÓVIL



SERVICIO A DOMICILIO

central
CAFÉ BAR

Café Bar Central

Junto al Mercado Central

Buen servicio, especialidad en tapas, raciones y bocadillos.

Disfrutarás de un buen café de especialidad.

Avda Cesar Augusto 98. Tfno 976 296 384



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

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 ☎ 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

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

☎ 695 649 726

✉ 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 **PUESTO 56**

FRUTAS JAVIY 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 **PUESTO 58**

FRUTAS FURRUCHAGAS

Frutas y verduras

☎ 976 316 303

☎ 645 013 521

PUESTO 59 **PUESTO 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



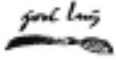
DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

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

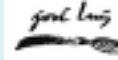
☎ 976 281 959

☎ 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

PABLÓMAR

Pescados y mariscos



☎ 976 441 438

☎ 635 866 530



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

✉ jcran@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



MERCADO CENTRAL

A LAS 45.000 PERSONAS QUE NOS VISITAN A LA SEMANA

A LAS 3.500 PERSONAS QUE HAN HECHO PEDIDOS
A LOS DETALLISTAS POR INTERNET

A LAS MÁS DE 300 PERSONAS QUE TRABAJAN EN EL MERCADO
Y A NUESTROS PROVEEDORES

AL GOBIERNO DE ARAGÓN
Y AL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA
POR SU APOYO

gracias

Asociación de detallistas
del Mercado Central





WINE MODERATION
ELEGIR LO COMPARTIR / CUIDAR

SEA COMO SEA ESTA NAVIDAD, “EL VINO DE LAS PIEDRAS” ESTARÁ CONTIGO.

Tal vez sean unas Navidades diferentes, pero esperamos que siempre tengas motivos para brindar.

Que no falte en tu copa “El Vino de las Piedras”.

FELIZ  NAVIDAD

