

REVISTA OFICIAL



Nº 6
JUNIO 2021

MERCADO CENTRAL

Vívelo,
disfrútalo
Gastronomía
y compras
ZARAGOZA

LOS JÓVENES PISAN CON FUERZA



Aldelis

Disfruta cuidándote con nuestra...

¡CHULETA DE PAVO AL AJILLO!



Y combínala con cualquiera de estas deliciosas ensaladas:



ENSALADA GRIEGA

Esta ensalada lleva tomates cherry, pepino, aceitunas negras y verdes, queso feta, aceite de oliva, zumo de limón, sal y pimienta.



VERDURAS A LA PLANCHA

Espárrago verde, calabacín, berenjena o pimiento a la plancha con un chorro de aceite a fuego fuerte. Añade sal y aceite.



ENSALADA CAMPERA

La ensalada de verano: patata cocida, cebolla, aceitunas verdes o negras, tomate, huevo duro, atún, espárragos y lechuga.



PAPAS ALIÑÁS

Patata nueva cocida, cebolleta, perejil fresco, aceite de oliva, vinagre de Jerez, huevo duro o cocido y sal gruesa para las patatas.



ENSALADA CAPRESE

Simple y rica: tomate con mozzarella, albahaca, aceite de oliva y sal gruesa.



Y además, por la compra de nuestra chuleta...
¡Llévate esta fantástica bolsa Aldelis!

* Consulta condiciones en tu establecimiento del mercado central.

* Oferta válida hasta fin de existencias.



Casa
Matachín
Desde 1990

WWW.ALDELIS.COM





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



www.totemcomunicación.es

Junio 2021

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

Textos: Alejandro Toquero

Fotos: 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

Un agradecimiento sincero a los detallistas por su implicación en la pandemia

Por fin parece que se ve la luz al final del túnel. Prácticamente un año y medio después del inicio de la pandemia, se puede empezar a hablar de una cierta normalidad aunque todavía se tardará un tiempo en recuperarla totalmente. Lo más duro de la crisis sanitaria provocada por la Covid-19 ha sido la enorme cifra de muertos y las miles de personas que han enfermado. Sin embargo, gracias al esfuerzo ciudadano y a su concienciación, estas terribles consecuencias se han podido mitigar en parte.

Muchos profesionales han contribuido con su trabajo a hacer más llevadera esta dura travesía y, entre ellos, los detallistas han jugado un papel destacado. En el Mercado Central de Zaragoza su labor ha sido fundamental para seguir dando servicio a la ciudadanía. En los momentos más difíciles de la pandemia, los puestos han permanecido abiertos para atender a los zaragozanos y cubrir sus necesidades básicas de alimentación.

Además, en muchos casos han hecho el esfuerzo de atender los pedidos por teléfono o washapp y entregarlos a domicilio, o han ofrecido otros servicios para hacer llegar la compra a casa. En este sentido, su implicación ha sido total y es por ello que desde estas páginas queremos mostrar a los detallistas del Mercado Central de Zaragoza nuestro más sincero agradecimiento. En cualquier caso, aunque lo peor de la crisis sanitaria parece que ha pasado conviene estar muy alerta y no bajar la guardia.

De ninguna manera se puede afirmar que la pandemia haya traído cosas positivas, pero en el Mercado Central se han acelerado algunos procesos que en una situación normal seguramente hubiesen tardado mucho tiempo en producirse. La digitalización es a día de hoy una realidad y, junto a ella, la llegada de muchos clientes jóvenes que han descubierto los grandes beneficios que supone comprar en el Mercado Central.

La compra 'online' cada vez tiene más peso en la actividad de los detallistas y la aplicación de 'El Club de Amigos del Mercado Central' ha sido la última herramienta para conseguir ese acercamiento. Los sorteos, los cupones de descuento y los vales de regalo para comprar en los puestos están teniendo un gran éxito. En un primer momento son una vía de enganche imprescindible que en no mucho tiempo conseguirá atraer a muchos más clientes.

Los jóvenes, sin duda alguna, representan el futuro del Mercado. Tal y como se refleja en este número de la revista, para garantizar el relevo generacional entre los detallistas, pero también para atraer a nuevos consumidores. Unos y otros tienen la llave para conseguir que el Mercado Central de Zaragoza siga cumpliendo muchos años más.

En este número

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 03 | EDITORIAL | 14 | EL CLUB DE AMIGOS, CON MÁS DE 500 SEGUIDORES |
| 04 | LOS JÓVENES, EL FUTURO DEL MERCADO CENTRAL | 16 | HOY ENTREVISTAMOS A: CARNICERÍA ANTONIO Y MERCEDES Y PESCADOS Y MARISCOS MATOSAS |
| 08 | 118 AÑOS DE LA HISTORIA DE UNA OBRA MAYÚSCULA | 18 | RECETAS: RISOTTO DE SETAS Y PARMESANO, RAPE ALBARDADO EN VELOUTÉ CON LANGOSTINOS Y CREMA DE CHOCOLATE BLANCO, LIMA Y FRAMBUESAS |
| 10 | BREVES | 19 | DIRECTORIO DE PUESTOS |
| 11 | 'VOLVEREMOS' CONTINUA LOS MIÉRCOLES CON SU ANDADURA | | |
| 12 | BREVES | | |
| 13 | LA ALIANZA DE ALDELÍS CON EL MERCADO CENTRAL | | |

Los jóvenes, el futuro del Mercado Central

El futuro del Mercado Central de Zaragoza depende, en buena medida, de que las nuevas generaciones de consumidores se acerquen a él, lo conozcan y lo incorporen a sus hábitos de compra. Pero ese futuro también está muy condicionado por el hecho de que se produzca un relevo generacional al frente de los puestos. Este reportaje muestra que esa transición está garantizada.



Martín Miranda (23 años), de la carnicería M.M.Miranda; Pedro Huerta (25 años), de Pescados y Mariscos Pedro; Alba Fernández (26 años), de Menuceles Cristina, y Marta Siurana (24 años), de Mamá Tere, son algunos de esos jóvenes que han decidido que su futuro profesional esté vinculado al Mercado Central de Zaragoza. No son los únicos, pero representan muy bien la ilusión por mantener viva la llama de un escenario y de una profesión que tanto le ha dado a la ciudad y a sus vecinos.

Marta Siurana está convencida de que el relevo en los puestos de detallistas y la llegada de nuevos consumidores *“es algo que está totalmente relacionado”*. *“Hace falta innovar, ofrecer nuevos productos y comunicarlo de una forma diferente –explica–; en el caso de Mamá Tere es una de las enseñanzas que nos ha dejado la pandemia y que en nuestro caso se ha traducido en nuevos productos elaborados y comida preparada alrededor del pollo”*.

Y todo ello unido al proceso de digitalización en el que está inmerso el Mercado Central con la apuesta por la compra ‘online’ y la puesta en marcha de la nueva aplicación para teléfonos móviles ‘El Club de Amigos del Mercado’. A su juicio, *“es la forma de enganchar a los más jóvenes; de hecho, en nuestro puesto estamos notando que se ha rejuvenecido el perfil y que hemos conseguido captar a personas que venían con sus padres”*.

En su puesto de menuceles, Alba Fernández es consciente de que por el tipo de producto que vende, de entrada, no lo tiene tan fácil para llegar a la gente joven. En cualquier caso, ella ha notado que tras la reforma que, por cierto, *“ha quedado fantástica”*, por los pasillos se ve a muchas parejas con niños pequeños. *“Esa es la mejor señal de que el relevo generacional se está produciendo”*.

Martín Miranda considera que ese salto generacional es importante que se produzca *“a partir de un buen conocimiento de la profesión”*. *“En mi caso –prosigue–, llevo seis años de carnicero y los últimos cuatro en el puesto de mis padres”*. A su juicio, lo fundamental para dar el salto *“es tener ganas, hacer las cosas con la misma ilusión del primer día y dar el máximo en cada momento; no hay más secretos”*.

Pedro Huerta observa que tras la reforma *“viene mucha más gente joven de entre 30 y 40 años; han visto el trato cercano que se ofrece y se han quedado”*. Pedro considera fundamental incorporar las redes sociales para captar a esa clientela. *“A mí hay clientes que me piden que suba un vídeo por Instagram del pescado que tengo en el mostrador, hacen el encargo y lo recogen”*, explica. En su caso, estima que alrededor de un 35% de la venta es de forma digital, *“de personas que recogen su pedido en el puesto o se lo llevamos a casa”*.

SORTEOS Y PROMOCIONES

Todos ellos valoran muy positivamente la puesta en marcha de la aplicación ‘El Club de Amigos del Mercado Central’ como una herramienta de enganche para hacer crecer a la gran familia del Mercado.

“Los jóvenes están muy acostumbrados a participar en sorteos y valoran la posibilidad de acceder a todo tipo de promociones y descuentos –comentan estos protagonistas–, es algo muy habitual en Instagram que puede servir para engancharlos y a partir de ahí, una vez que conocen el servicio que se ofrece, fidelizarlos como clientes”.



Alba Fernández



Marta Siurana.



Pedro Huerta.



Martín Miranda.

Martín Miranda

“El trato es la clave para ganar la confianza del cliente”

Martín Miranda reconoce que no le gustaba estudiar y que la carnicería de sus padres, desde muy niño, siempre le pareció un buen trabajo. *“Mis padres son un pilar fundamental en mi vida y les estoy muy agradecido por haberme dado la oportunidad de demostrar que valgo para el negocio”,* asegura.

De los dos ha aprendido cosas, pero Martín tiene claro que su madre ha sido la que le ha enseñado las claves del trato con los clientes. *“Tener una gran variedad de productos es importante –comenta– y, por supuesto, una buena relación calidad/precio, pero hoy en día una de las cosas que más valora la persona que tienes en frente es el trato que recibe, la amabilidad y la predisposición a la ayuda son fundamentales para ganar su confianza”.*

Él ha aprendido desde cero todos los secretos del oficio: preparar hamburguesas, elaborados y embutidos en el obrador; deshuesar, partir, descanalar, limpiar, aprender el corte de los despieces... *“Para ser un carnicero completo tienes que saber hacer de todo”,* explica, aunque en estos momentos está más de cara al público.

Martín tiene claro que su futuro está en el Mercado Central y a los jóvenes que todavía no lo conocen les anima a acudir. *“Tenemos muy buenos precios, un género estupendo y entre todos debemos contribuir a que esté más vivo”,* explica. Él cree que hay que apostar por las nuevas tecnologías para que se produzca ese acercamiento. *“Ahora mismo no tengo mucho tiempo, pero es algo que vamos a potenciar en el negocio”,* concluye.



Pedro Huerta

“Te tiene que gustar lo que haces para transmitirlo al cliente”

Pedro Huerta lleva tres años trabajando en el puesto que regentaba su padre en el Mercado Central y que inició su andadura en 1995. *“Cuando tenía 4 años venía los sábados y me encantaba ver cómo se trabajaba”,* rememora.

El oficio lo empezó a aprender con 17 años ejerciendo de pescadero en El Corte Inglés y luego en el negocio familiar. *“Tenía claro desde adolescente que iba a ser mi destino”,* concluye. Eso sí, ha intentado dejar su impronta. *“Me he enfocado mucho hacia el pescado salvaje, que no se ve tanto en Zaragoza y que llama la atención”,* explica.

Su apuesta de futuro es clara porque tras la reforma cogió un puesto doble en cuyo mostrador hay pescado de roca del sur como salmonetes, urtas o besugos, además de mero y corvinas grandes. En alguna ocasión también ha conseguido ejemplares de atún rojo muy grandes, de alrededor de 250 kilos.

Sigue teniendo pescado normal como merluza, pescadilla, gallos, sardinas o anchoas, *“pero la clientela se está acostumbrando a probar ese otro tipo de ejemplares y cada vez más se anima a repetir o a elegir cosas nuevas”.*

Pedro cree que poco a poco se tiene que ir produciendo el relevo generacional en los puestos. *“Es un trabajo difícil, pero reconforta y te da muchas satisfacciones”.* Eso sí, reconoce que hay que afrontarlo con ilusión y ganas. *“Más allá de la digitalización y de todo lo que puedas moverte por redes sociales para captar nueva clientela, lo fundamental es que te guste lo que haces porque es lo que terminas transmitiendo al cliente”,* concluye.

Alba Fernández

“Los menuceles son una fuente de salud y los jóvenes deben saberlo”

Alba y su madre son el alma de Menuceles Cristina. Ella recuerda que con 15 años ya elaboraba madejas en el obrador y con 18 empezó a trabajar fija. Alba es consciente de que trabaja una materia prima (hígado, asadura, corazón, callos...) que así, de entrada, no encaja demasiado con los gustos de los jóvenes, pero no se cansa de hacer una labor didáctica sobre la bondad de sus productos. *“A la plancha o en guisos, son fáciles de preparar –comenta–, así que por ahí no hay excusa para no consumirlos, pero es que, además, tienen muchos nutrientes y vitaminas, como el hígado, o son una gran fuente de colágeno para las articulaciones, como los callos”.*

Alba considera que las redes sociales también pueden ser un buen aliado, *“pero mis productos son más de ver en el puesto, de una atención presencial, al ser un género delicado”.* En cualquier caso, una vez que pase el verano se va a plantear potenciar mucho más la venta a domicilio.

Entre sus clientes, Alba Fernández trabaja mucho con la hostelería, sobre todo las madejas. *“Hay que ofrecer una atención personalizada, ya que en unos bares o restaurantes les gustan más gordas y en otros más finas”*, asegura. Además, cuenta con mucha clientela extranjera joven que está acostumbrada a consumir sus productos. *“Poco a poco las nuevas generaciones se tienen que ir dando cuenta de la fuente de salud y nutrición que representa el consumo de menuceles”*, concluye.



Marta Siurana

“Hay que innovar para adaptarse a las nuevas generaciones”

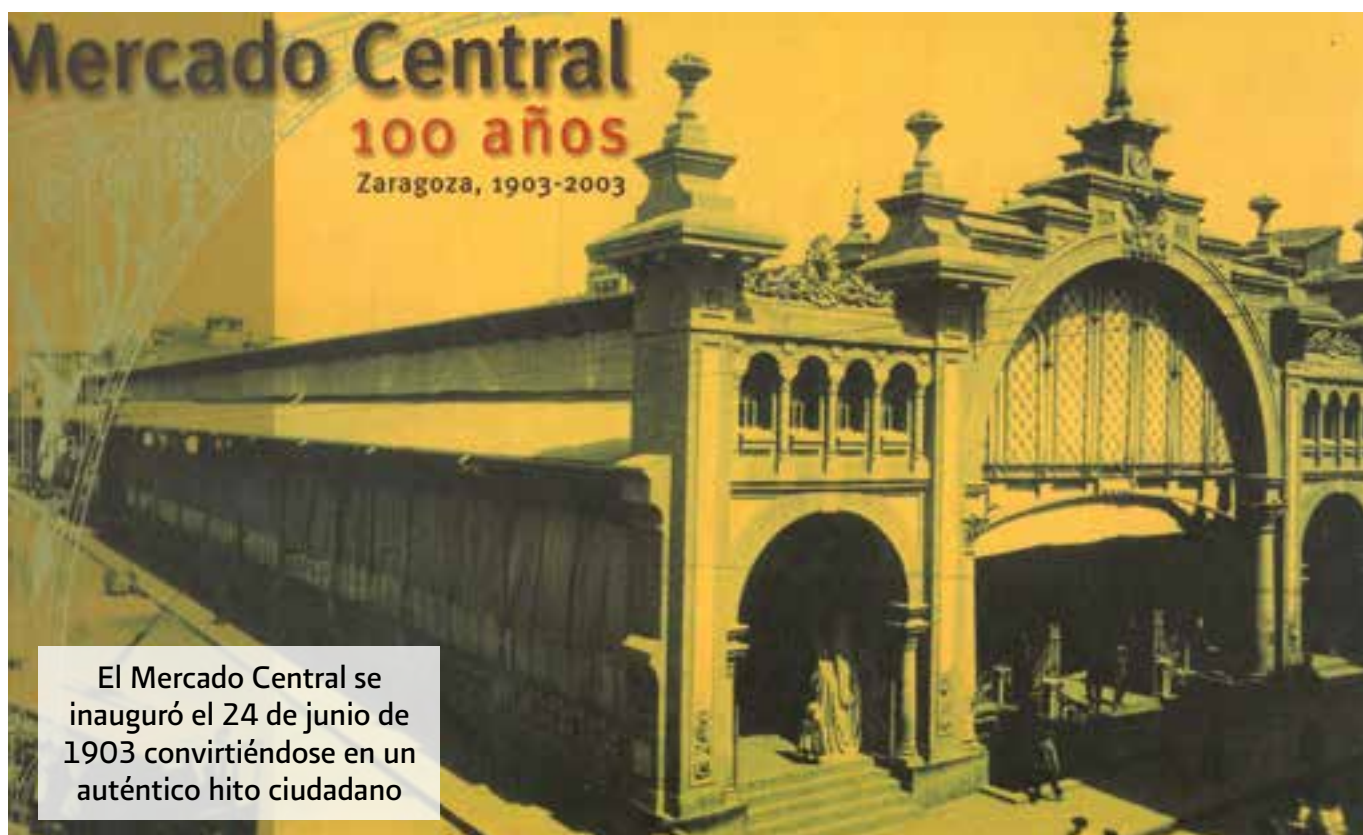
Tere, la abuela de Marta Siurana, fue la que empezó a escribir la historia de Mamá Tere en el Mercado Central y hoy el relevo lo han tomado su madre y su tía. Marta apenas lleva un año de una forma estable. *“Empecé de cocinera en el obrador, pero ahora estoy en el puesto, de cara al público, que es lo que más me gusta”*, asegura.

En este tiempo ha aprendido todos los secretos de la pollería, que a raíz de la pandemia ha crecido mucho en intenciones. *“Hemos ampliado toda la parte de comida para llevar y cada vez ofrecemos más productos elaborados”.* Es el futuro, la gente cada vez tiene menos tiempo para estar en la cocina y demanda este tipo de servicio.

Marta tiene claro que el futuro del Mercado Central, en general, pasa *“por la innovación, por adaptarse a lo que demandan las nuevas generaciones de clientes y por ofrecer todo tipo de facilidades a la hora de hacerles llegar el género”.*

Marta cree que ese es el camino, aunque lo que todavía no es seguro es que, de forma inmediata, vaya a implicarse totalmente en el engranaje de Mamá Tere. *“Estoy en el último año de la carrera de Información y Documentación y me gustaría encontrar un trabajo relacionado con lo que estoy estudiando”.* En cualquier caso, la pollería *“es una posibilidad que está abierta; el trabajo me gusta y mi idea es seguir vinculada al negocio porque supone un orgullo seguir la tradición familiar, pero ya veremos cómo se concreta”.*

Se cumplen **118 años** de historia de una **obra mayúscula**



El Mercado Central fue proyectado en 1895 por Félix Navarro bajo la supervisión de Ricardo Magdalena, arquitecto municipal. La obra se comenzó en enero de 1902 y se finalizó en junio de 1903 siendo su inauguración el 24 de ese mes. Fue un acto de gran repercusión social que se recogió en las portadas de los periódicos locales de la época y que reunió a las máximas autoridades de Zaragoza

El nuevo mercado de entonces, amplio y bien acondicionado sustituyó al mercado al aire libre constituido por puestos provistos de toldos. El edificio no se concibió como una construcción aislada, sino formando parte de una actuación urbanística destinada a transformar el entorno de la plaza. La transformación anteriormente mencionada y proyectada por el arquitecto municipal Ricardo Magdalena, solo llegaría a realizarse en parte.

Félix Navarro diseñó un magnífico edificio, con un gran empaque y sin parecido con ningún otro. Desarrolló un proyecto en la línea del eclecticismo, en buena parte deudor de sus asombros en la visita realizada a la Exposición Universal de París de 1889, con la Galería de Máquinas y su Torre Eiffel como estandarte de nuevas épocas.

El secreto de los grandes éxitos constructivos del hierro es, según sus escritos, *“su poquedad de masa con enorme fortaleza. Verdad es que análogamente las energías más poderosas son las de más sutil apariencia”*.

El proyecto de Félix Navarro consistía en una gran nave rectangular dividida en dos niveles: el inferior destinado a la venta al por mayor, y el superior, por encima del nivel de la calle, para la venta directa al público. La construcción, básicamente de piedra y hierro, destacaría por la gran cubierta que le prestaría no solo amplitud, sino, en especial, luminosidad y ventilación.

Para materializar la obra fue preciso ensanchar el solar derribando un buen número de casas. La plaza tenía, aproximadamente, la mitad de su anchura actual y venía a coincidir con el espacio en el que desembocaban las calles de Cerdán y Escuelas Pías. Además, la remodelación de la plaza afectó también a otras construcciones, en general antiguas y en mal estado de conservación, y al trazado de los porches, idea que se mantuvo pero sustituyendo su trazado de medio punto por dinteles sostenidos por columnas metálicas.

Tras su inauguración, el Mercado Central se convirtió en un auténtico hito ciudadano. Su emplazamiento se correspondía con la zona más vital y dinámica de aquella Zaragoza, área que quedaría a su vez potenciada por la nueva construcción. El edificio resultaba soberbio, sobresaliendo por su espectacular volumen, el trazado de los monumentales arcos de acceso y la gran bóveda metálica sin parangón en la arquitectura local.

El presupuesto previsto por la Sociedad Anónima Nuevo Mercado ascendió a 457.948,78 pesetas, sin contar con el hierro valorado en 272.534 pts. y el colector, cuyo monto ascendió a 50.948 pts.

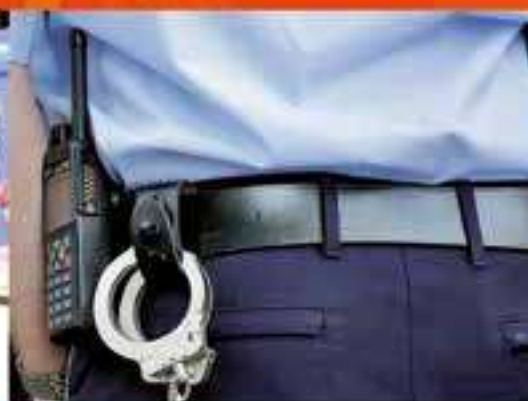
LO PEOR DE LA PANDEMIA YA HA PASADO
POR ESO QUEREMOS DAR LAS

GRACIAS

A TODAS LAS PERSONAS QUE HAN TRABAJADO DURO
PARA CUIDARNOS, PROTEGERNOS, PROVEERNOS DE ALIMENTOS,
MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS ESENCIALES
Y MUY ESPECIALMENTE

A TI, POR CONFIAR EN NOSOTROS

Asociación de detallistas
del Mercado Central





Los detallistas de los Mercados, hijos predilectos

El Ayuntamiento de Zaragoza ha hecho entrega de la Medalla de Oro de la Ciudad y de las Distinciones 2020, un acto institucional que tradicionalmente se realiza durante las Fiestas del Pilar, pero que en esta ocasión y con motivo de la pandemia se celebró en abril en el Auditorio de Zaragoza, cumpliendo con las medidas de seguridad sanitarias estipuladas por las autoridades competentes.

El acto se inició con la proyección del vídeo "Zaragoza, no olvides" y un minuto de silencio. Tras la lectura por parte de la vicealcaldesa de los acuerdos del pleno de concesión de Medalla y Distinciones de la Ciudad de los títulos de Hijos Predilectos y Adoptivos, así como de la Medalla de Oro de

la Ciudad, se procedió a la entrega de los mismos, con las preceptivas loas de los impulsores de los expedientes municipales y los discursos de agradecimiento de los premiados o sus representantes.

El colectivo de detallistas de los Mercados de Zaragoza, tanto públicos como privados, fue uno de los distinguidos como hijo predilecto. Está integrado por un total de 40 mercados que emplean a casi mil personas, de las cuales más de 400 son detallistas. Sin duda alguna, el Mercado Central de Zaragoza es el más importante de todos ellos

Este colectivo ha estado en primera línea prestando sus servicios a la ciudadanía durante la pandemia a pesar de las circunstancias tan adversas que vivía la ciudad. Los detallistas han estado trabajando y comprometiéndose para seguir prestando servicio a la ciudad en momentos de mayor incertidumbre.

Los escolares, cada vez más cerca del Mercado

El Mercado Central de Zaragoza ha tenido siempre presente la importancia de la educación de nuestros escolares.

Para contribuir a difundir los valores y beneficios de la alimentación sana y del comercio especializado de productos frescos, se ha incluido una sección en la web del Mercado donde se puede jugar, conocer su historia, descargar recetas fáciles, obtener información sobre los beneficios de los productos frescos y descargar en



formato pdf los cuentos editados hasta la fecha.

Estos recursos se ponen a disposición de los docentes, esperando que les sean de utilidad en la web: <https://infantil.mercadocentralzaragoza.com/>

Además, en el siguiente enlace se puede acceder a la descarga de unidades didácticas para los escolares y a los cuentos editados por el Mercado Central de Zaragoza: <https://infantil.mercadocentralzaragoza.com/educacion-mercado-central-infantil.php>

El Mercado Central continúa apoyando esta iniciativa para contribuir a la dinamización de las compras

'Volveremos' incentiva las compras los miércoles

Zaragoza sigue firme con el impulso de la iniciativa 'Volveremos si tú vuelves' que puso en marcha el Ayuntamiento para fomentar y reactivar el consumo en los establecimientos y comercios locales. El Mercado Central continúa apoyando esta iniciativa municipal con el objetivo de contribuir a la dinamización de las compras.

La novedad de esta nueva edición es que las compras con devoluciones se centran exclusivamente en la jornada de los miércoles, aunque se podrá gastar el saldo el resto de los días de la semana, pero sin volver al generar bonificaciones.

Así, tendrá un reembolso del 20% cuando las compras se hagan en los comercios de Zaragoza, y del 30% cuando se consuma en la hostelería y en los establecimientos de los barrios rurales que estén adheridos a la campaña.

El saldo se acumulará en la aplicación móvil que se puso en marcha el año pasado para seguir gastando en el resto de negocios locales todos los miércoles.

Según ha explicado la consejera, Carmen Herrarte, "el año pasado comenzamos con el objetivo de apoyar las grandes campañas comerciales, ahora empezamos en mayo y la campaña tendrá un gran recorrido".

"No podemos empezar a marear y cambiar las condiciones cada mes o cada semana, sería contraproducente. El miércoles es un día valle y pretendemos incentivar el comercio y la hostelería consiguiendo que se beneficien negocios y ciudadanos", ha concretado Herrarte.



PRODUCTOS HORTÍCOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945

Tel. 976 576 029

hermanosmene@hermanosmene.com



Mascarillas para atender a las personas con problemas auditivos

La Asociación de Implantados Cocleares de España en Aragón ha repartido entre los detallistas del Mercado Central medio centenar de mascarillas comunicativas. Con ellas, las per-

sonas con problemas auditivos puedan realizar sus compras con total normalidad ya que podrán entender lo que les transmiten los vendedores reconociendo la expresión facial de los mismos. En el



reparto ha participado la consejera de Mercados del Ayuntamiento de Zaragoza, Carmen Herrarte.

La Federación de Asociaciones de Implantados Cocleares de España, donde está integrada la sección aragonesa, ha luchado desde el principio de la pandemia por prevenir el aislamiento social y mejorar la comunicación entre las personas con problemas auditivos. Por ello, se diseñó la mascarilla comunicativa que cuenta con una parte exterior de tela de 4 capas y con una ventana central transparente que permite ver la boca, facilitando el entendimiento mediante la lectura labial.

Esa banda supone un gran apoyo para hablar e interactuar con otras personas especialmente cuando se tiene un problema de audición. Las mascarillas comunicativas son lavables y reutilizables.

De esta manera, cada uno de los detallistas tiene su mascarilla comunicativa en el puesto, individualizada. Cuando se acerca una persona con necesidades de comunicación especiales, el detallista se coloca la nueva mascarilla, le atiende para que el cliente pueda conocer todo lo que se está hablando y, una vez acabe la compra, el vendedor puede seguir trabajando con su protección habitual.

La digitalización del Mercado Central, en Valladolid

La consejera de Mercados del Ayuntamiento de Zaragoza, Carmen Herrarte, ha mantenido varias reuniones con representantes del Ayuntamiento de Valladolid, encuadradas en una jornada de trabajo conjunta para compartir experiencias y proyectos en materia de comercio, digitalización y economía social.

La delegación zaragozana ha presentado en materia de comercio y mercados el programa 'Volveremos'. También ha expuesto cómo se está trabajando en lo relativo a la digitalización de los mercados de Zaragoza, con la puesta en marcha de los canales 'online' del Mercado Central o el de Delicias, y los primeros pasos que se están dando en lo vinculado a la economía circular.

De hecho, la consejera Carmen Herrarte ha querido visitar Valladolid para conocer de primera mano el proyecto 'Valladolid Circular', iniciativa pionera en la ciudad que la ha convertido en un referente nacional e internacional de este sistema.



Calidad y tradición, la alianza de Aldelís con el Mercado Central

Las pollerías del Mercado Central apuestan por un compromiso de calidad, así como por un producto de cercanía gracias a su principal proveedor, Aldelís.

La apuesta por el producto de cercanía y de calidad es uno de los intereses de aquellos que acuden al Mercado Central, por eso es importante que los proveedores también las consideren prioridades. Desde Aldelís, principal abastecedor de las pollerías Mama Tere, Julia, Flor de Aragón y Olga, gestionan cerca de 350 granjas para poder ofrecer un producto de cercanía y de alta calidad.

Parte de estas granjas están ubicadas en la provincia de Teruel, manteniendo así la actividad económica de estas zonas y el desarrollo rural. La gestión que Aldelís realiza de estas granjas, les permite controlar todo el ciclo productivo y garantizar así, el origen de su producción: desde el nacimiento, la crianza, y la alimentación hasta el transporte y el producto final. Todo el ciclo está supervisado para garantizar la calidad de la materia prima.

Para esta temporada de verano, dos de los cortes estrella son los filetes de pechuga y las chuletas de pavo. La pechuga es la parte más noble y tiene una menor concentración de grasa. Se puede pedir fileteada para hacerla a la plancha y acompañarla con una refrescante ensalada. Por su parte, las chuletas de pavo son una de las partes más jugosas del pavo con poca grasa, muy poco colesterol y muchas vitaminas y minerales y, sobre todo, es una importante fuente de proteínas de alto biológico, muy importantes para mantener el sistema

inmunitario al 100%. Las chuletas de pavo condimentadas tan solo con ajo y perejil, son perfectas para preparar una comida rápida pasadas por la plancha. Se pueden acompañar con una taza de gazpacho para una comida muy apetecible de verano. Las pechugas de pavo, marinadas tanto al pimentón como con ajo y perejil son también dos opciones muy saludables y sabrosas, ideales para hacer a la plancha con alguna ensalada refrescante.

Todos estos productos y muchos más se pueden encontrar en las diferentes pollerías del Mercado Central que trabajan con los productos Aldelís. Entrando por la calle San Pablo, en el puesto 2 se puede encontrar al equipo de Mamá Tere; en el puesto 31 está la Pollería Julia; justo en frente está el puesto 44, la pollería Olga y por último Flor de Aragón se sitúa en el puesto número 77, cerca de la puerta de la calle Torre Nueva.

Todas ellas persiguen ofrecer al cliente un producto de alta calidad, de cercanía y el más adecuado para cada cliente gracias a su trabajo, además de como carniceros, como detallistas. Junto con Aldelís, forman el equipo perfecto para garantizar unos platos deliciosos a partir de una materia prima de gran calidad. Así, la carne de pollo seguirá siendo una de las grandes protagonistas entre las paredes del Mercado Central de Zaragoza, como lo ha sido durante toda su historia desde su inauguración en 1903.



Más de 500 amigos del Mercado Central... y subiendo

Ya se han entregado los primeros premios para los usuarios de la aplicación, como un jamón serrano y vales de compra de 20 euros

La aplicación para teléfonos móviles 'El Club de Amigos del Mercado Central' ya se la han descargado más de 500 personas. Todas ellas están disfrutando de una forma visual, sencilla e intuitiva de la posibilidad de conseguir muchas ventajas vinculadas a los detallistas del Mercado.

Al mismo tiempo que se ponía en marcha, se han realizado sorteos y entrega de vales de compra para los diferentes puestos. De esta forma, a lo largo de los meses de mayo y junio se han entregado un jamón serrano y 25 vales de compra de 20 euros a los clientes que han utilizado la aplicación. Las promociones van a continuar en los próximos meses.

Además de participar en los sorteos, la aplicación permite comprar en la tienda digital del mercado, acceder a la información básica de los puestos y estar al día de la actualidad del mercado.

Descargar la aplicación es tan sencillo como digitalizar el código QR que aparece en esta misma página y registrarse con el número de teléfono para poder contactar con los usuarios si resultan agradecidos en un sorteo.

Habitualmente son los viernes los días que se celebran los sorteos de vales de compra. Últimamente, los ganadores han disfrutado de productos de charcutería quesos, o de menuceles en el puesto de Langoyo González. Madejas, hígado, lengua o riñones son algunos de los alimentos que se pueden conseguir y que son un magnífico complemento para la dieta.

En un futuro inmediato está previsto poner en marcha un módulo de evaluación de calidad, con



encuestas para que los consumidores den su opinión. Y poco a poco se irán implantando nuevas ideas para que crezca el uso de la aplicación de El Club de Amigos del Mercado Central. Entre otras, la entrega de lotes de productos o bonos descuento para comprar físicamente en el Mercado.

El ganador o ganadores de los sorteos pueden ir directamente al Mercado a recogerlos. Simplemente tienen que mostrar la aplicación y solicitar su premio. Todo el proceso se puede comprobar fácilmente ya que está muy simplificado.



Frutas A tu gusto
también vende en internet

YO VENDO
Zaragoza
online

www.yovendozaragozaonline.es



Cámara
Zaragoza



mz
mercazaragoza

 **Zaragoza**
AYUNTAMIENTO

ANTONIO LANGOYO. CARNICERÍA ANTONIO Y MERCEDES

Un carnicero con una forma artística de entender el negocio

La forma de cortar la carne distingue a este profesional que lleva 30 años al frente de su puesto

Antonio Langoyo cumple 30 años al frente de la carnicería Antonio y Mercedes. Él se considera un carnicero "de mercado", un concepto que a su juicio ha cambiado mucho en los últimos años. "La verdad es que ahora todos los carniceros somos como pequeños supermercados", así que tiene claro que una de las claves del éxito está en conseguir diferenciarse.

Él lo intenta cada día aportando su toque personal, la forma de cortar la carne, la imagen corporativa... Se autodefine como maestro del corte en ternasco de Aragón, vaca o cerdo DO. Teruel. "Siento mi profesión de una forma un poco artística; tengo estudios de música

y con el público observándome mientras trabajo es como si estuviera en un escenario", asegura.

La última herramienta que ha incorporado a su instrumental de trabajo es el hacha para los despieces de vaca vieja madurada. "Es una carne que tiene entre 50 y 60 días de maduración —explica—, no es de una venta masiva, pero hay gente que viene y no pregunta precio, lo único que busca es la excelencia del producto".

Antonio también está orgulloso de la calidad del ternasco de Aragón IGP. de

PUESTO
37



Casa Ganaderos que tiene en el puesto, y de otras carnes seleccionadas como el cabrito o el lechal. Entre las elaboraciones propias, la longaniza y el chorizo son bien conocidos en el Mercado Central. "Preparamos una longaniza con una vuelta de más de un metro que llama mucho la atención y es uno de nuestros reclamos más importantes", concluye.

DAVID MATOSAS. PESCADOS Y MARISCOS MATOSAS

Pescado pequeño y buena relación calidad/precio

Tras el año y medio de pandemia, este puesto ha incrementado su trabajo con la hostelería

Daniel Martín es el gerente de Pescados y Mariscos Matosas, cuyos propietarios desde hace 21 años son David Matosas y Raquel Roldán. En este tiempo, su modelo de negocio no ha cambiado y están muy satisfechos de la clientela que les sigue. Se dedican, sobre todo, al pescado pequeño: chicharro, verdel, sardina, anchoa, perla, pescadilla, dorada...

Otra de sus señas de identidad es la buena relación calidad/precio. "Aproximadamente —comenta David—, tenemos un precio un 30% más barato y eso es algo que nuestra clientela valora mucho". Cada día suelen tener dos o tres productos que ejercen de gancho, siempre pensando que se puedan llevar un par de kilos y lo congelen al llegar a casa.



En cualquier caso, en su mostrador también se pueden ver de vez en cuando urtas y otros peces de roca muy sabrosos. Además, explica Daniel Martín, "por encargo traemos cualquier producto que

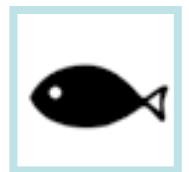
nos pidan los clientes; esta es una fórmula que ha ido creciendo en el último año y medio como consecuencia de la pandemia".

Además, Pescados Matosas trabaja mucho con la hostelería. Curiosamente, tras la crisis sanitaria esta vinculación ha crecido, ya que "si antes de la pandemia teníamos cinco restaurantes ahora son una docena".

Entre sus clientes, también cuentan con muchos extranjeros, sobre todo de países

latinoamericanos, marroquíes y rumanos. "Ellos están muy acostumbrados a comer pescado pequeño, y por calidad y precio les encaja el nuestro", concluye Daniel.

PUESTO
23



IDEAS QUE MUEVEN NEGOCIOS

info@totemcomunicacion.es
Telf: 976 229 222
www.totemcomunicacion.es





Cocinando en casa

La cocinera **Maite Fernández** colaboró recientemente en un concurso organizado por el Mercado Central para preparar una cena en casa con productos facilitados por los detallistas. Los ganadores del sorteo que se realizó a través de Instagram prepararon varias recetas siguiendo por videoconferencia las instrucciones de la cocinera. Para que quede constancia, ahí van los tres platos. ¡A cocinar y a disfrutar!

Risotto de setas y parmesano

INGREDIENTES
(4 personas)::

- 50 gramos de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- un pimiento rojo
- una cebolla
- 200 gramos de setas
- 100 ml. de vino blanco
- 250 gramos de arroz carnaroli
- fondo claro
- 100 gramos de parmesano rallado.



ELABORACIÓN:

- ✓ En una cazuela a fuego medio, ponemos unos 50 g de mantequilla. Añadimos el pimiento y la cebolla picada y pochamos con un poco de sal.
- ✓ Añadimos dos ajos picados y los pochamos también. Incorporamos las setas picadas y las cocinamos unos minutos.
- ✓ Mojamos con el vino y lo hervimos brevemente. Añadimos el arroz y lo rehogamos también durante un par de minutos.
- ✓ A partir de aquí, vamos a ir añadiendo el fondo claro muy caliente de poco en poco al arroz y removiendo muy frecuentemente hasta que pasen unos 15-17 minutos y el arroz esté cocinado.
- ✓ Sacamos del fuego y añadimos unos 25 g de mantequilla y unos 50 g de parmesano rallado.

Rape albardado en velouté con langostinos

INGREDIENTES (4 personas):

- Una cola de rape de 800 gramos
- 12 tiras de tocino
- 12 langostinos
- 300 gramos de espinacas frescas
- 12 tomates cherrys
- 500 ml. de fumet
- 45 gramos de harina
- 45 gramos de mantequilla
- aceite, vinagre y sal.



ELABORACIÓN:

Rape albardado

- ✓ Extendemos las lonchas de tocino en una superficie de trabajo y envolvemos con ellas el rape. Atamos con hilo de cocina.
- ✓ Cocinamos en horno 15 min a 200° C.
- ✓ Sacamos, cortamos a rodajas y reservamos el jugo que haya soltado.

Velouté

- ✓ Hacemos un roux: fundimos mantequilla en una sartén y añadimos la harina.
- ✓ Agregamos el fumet caliente poco a poco hasta que quede una salsa homogénea y libre de grumos. Añadimos el jugo reservado previamente y rectificamos de sal.

Acabado y montaje

- ✓ Disponemos de la salsa en la base del plato, colocamos encima el rape y sobre este los langostinos salteados. Finalizamos guarneciendo a un lado con la espinaca y tomate aliñados.

Crema de chocolate blanco, lima y frambuesas

INGREDIENTES (4 personas)::

- 150 gramos de chocolate blanco
- 150 ml. de nata (35% materia grasa)
- 30 ml. de leche entera
- 2 limas
- 300 gramos de frambuesas y menta.

ELABORACIÓN:

- ✓ Calentar en un cazo a fuego lento la leche, la nata, y el chocolate troceado. Remover hasta que se funda. Enfriar.



- ✓ Machacar con un tenedor las frambuesas y la ralladura de una lima (guardaremos unas frambuesas para decorar).
- ✓ En vasos o copas individuales, poner una base de frambuesa con lima y una capa de crema de chocolate. Repetir la operación y terminar decorando con las frambuesas reservadas, unas hojas de menta y la otra lima cortada a gajos.

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



✉ latiadendeidoya@gmail.com

PUESTO 39



FRUTOS SECOS SOLANILLA

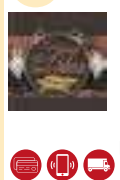
Establecimiento especializado en la venta de frutos secos a granel de alta calidad. Amplia selección de frutas deshidratadas, legumbres nacionales, especias, semillas, dulces y productos de Aragón

☎ 623 037 267

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PUESTO 49



PANADERÍA SAN BLAS

Pan, repostería, herboristería

☎ 662 335 917

✉ admin@mipanaderiaonline.com



PUESTO 51



REZUSTA

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

☎ 976 211 471

☎ 652 533 223



✉ sara@rezusta.com

PUESTO 61

EL BUEN SABOR

Productos típicos de Aragón. Entre otras especialidades: Miel 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



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



DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.

CARNES



PUESTO 70

ELENA LUMHINITA NICOARÁ

Panadería, pastelería y alimentación varia

☎ 642 963 331

📧 electrónico-elenaluminitanicoara@gmail.com

PUESTO 1

CARNES LORVI

Especialistas en carne y servicio a domicilio propio. Pedido por whatsapp o tienda online.

☎ 976 442 409

☎ 625 496 989

📧 info@carneslorvi.es

PUESTO 4 PUESTO 5

CARNICERÍA HNOS. PUEYO

Elaboración propia de embutidos.

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

☎ 976 438 683

☎ 652 848 548

PUESTO 8

CARNICERÍA M.M. MIRANDA

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

☎ 976 047 366

☎ 645 843 284

PUESTO 30

CARNICERÍA M.M. MIRANDA

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

☎ 976 047 366

☎ 645 843 284

PUESTO 32

CARNICERÍA OSCAR

Carnes de ternera asturiana y gallega.

Ternasco de Aragón.

Embutidos artesanos, fabricación propia

☎ 600 892 642

PUESTO 33

CARNICERÍA HNOS. PUEYO

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

☎ 976 438 683

☎ 652 848 548

PUESTO 37

ANTONIO Y MERCEDES

Maestros del corte en Ternasco de Aragón, vaca, cerdo D.O. Teruel. Disponemos de pago con tarjeta física, móvil, pulsera, Bizum. Pedidos por Whatsapp en horario comercial, con 24 horas de antelación.

☎ 976 441 353

☎ 691 483 181

📧 langoan37@gmail.com

PUESTO 40

CARNICERÍA ÁNGEL PUIG

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

☎ 976 440 835

☎ 686 807 795

PUESTO 42

VALENTÍN CANTALAPIEDRA

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

☎ 976 441 427

☎ 630 449 289

PUESTO 45

CÁRNICAS DUBÓN

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

☎ 976 440 998

☎ 608 032 360

PUESTO 76

CARNES PACO EL RIOJANO

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

☎ 976 441 141

☎ 639 762 402

📧 anacalleja12@gmail.com

CHARCUTERÍA



PUESTO 78

MARIANO REDONDO BELENGUER

Cerdo Duroc, Ternera del Pirineo y productos de Soria (Ólvega).

☎ 605 219 327

☎ 615 409 692

PUESTO 29

MONTORI Y BARRANCO

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

☎ 976 438 487 ☎ 686 710 245

📧 montoriybarranco@gmail.com

PUESTO 38

LA CHARCUTERÍA DE ANTONIO

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

☎ 976 440 162

☎ 627 435 932

📧 asg100111@hotmail.com

PUESTO 43

MONTORI Y BARRANCO

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

☎ 976 438 298 ☎ 686 710 245

📧 montoriybarranco@gmail.com

PUESTO 46

CONSTAN

Embutidos, jamones y quesos

☎ 976 440 688

☎ 658 036 373

PUESTO 72

CHARCUTERÍA MIGUEL ÁNGEL

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

☎ 677 153 968

DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.

PUESTO 75

CHARCUTERÍA CARMEN

Jamones y quesos

☎ 663 490 055



PAGO CON TARJETA

PAGO CON MÓVIL

SERVICIO A DOMICILIO

FLORES

PUESTO 64

FLORES JARA

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

☎ 876 041 582

☎ 625 075 500

☎ 654 886 529

✉ mvalera@jarajardineria.com

FRUTAS Y VERDURAS

PUESTO 50

FRUTAS PATRI Y JUAN-K

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

☎ 608 765 689

✉ patri_ara20@hotmail.com

PUESTO 52

FRUTAS y VERDURAS EVA MAQUEDA

Frutas selectas

☎ 652 067 753

PUESTO 53

EL REY DEL CARACOL

Ajos, frutas y caracoles

☎ 677 88 88 36

✉ lugrape@telefonica.net

PUESTO 54

GARDENIERS Centro especial de empleo de Atades

Agricultura ecológica en Zaragoza.

☎ 689 471 272

✉ gardeniers.mcentral@atades.org

PUESTO 55 **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



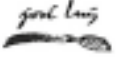
DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

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

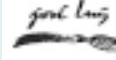
☎ 976 281 959

☎ 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

✉ jcgran@gmail.com



PUESTO
44

POLLERÍA OLGA



Pollería

☎ 876 041 399

☎ 652 035 552



PUESTO
71

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



PUESTO
74

POLLERÍA OLGA



Pollería

☎ 976 444 739

☎ 625 881 869

☎ 645 372 176



PUESTO
77

LA FLOR DE ARAGÓN



Aves selectas, precocinado casero y platos preparados

☎ 699 001 207

✉ ltaca74@gmail.com



LOS MIÉRCOLES VOLVEREMOS



Ahora, todos los
miércoles compra y
acumula dinero para
tus siguientes compras
en negocios locales.

20%

EN TODOS LOS COMERCIOS
ADSCRITOS DE LA CIUDAD

30%

EN LA RESTAURACIÓN
ADSCRITA DE LA CIUDAD

30%

EN LOS COMERCIOS Y LA
RESTAURACIÓN ADSCRITA
EN LOS BARRIOS RURALES



[volveremos.app](https://www.volveremos.app)



#PROTEGEMOS LO QUE MÁS TE IMPORTA



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



COVIAR



www.coviar.com