

REVISTA OFICIAL



Nº 7

SEPTIEMBRE 2021

MERCADO CENTRAL

Vívelo,
disfrútalo
Gastronomía
y compras
ZARAGOZA

EL RELEVO YA ESTÁ AQUÍ



LO QUE VES, ES.

Aⁿ



Aragón,
alimentos
nobles



aragonalimentos.es

 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*



www.totemcomunicación.es

Septiembre 2021

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

Textos: Alejandro Toquero

Fotos: 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 relevo ya está listo para no perder el trato presencial y encauzar el mercado digital

Tal y como se reflejó en el número anterior y se insiste en este, los jóvenes representan el futuro del Mercado Central. En el número 6 de la revista, el protagonismo recaía en detallistas que acababan de estrenar su trayectoria en el Central, aunque algunos llevan unos cuantos años de recorrido. Sin embargo, en este número tienen la palabra profesionales que están a punto de tomar el relevo, fundamentalmente de sus padres, y que en algunos casos llevan a sus espaldas casi 20 años de trabajo. Unos y otros representan el relevo generacional que se tiene que ir dando poco a poco para que este gran mercado de abastos crezca en ambición y objetivos y logre atraer a más consumidores.

Las nuevas generaciones tienen la llave para que el Mercado Central de Zaragoza cumpla muchos años más. Y, además, lo están haciendo de la mejor manera posible: sin descuidar el trato presencial, que es y seguirá siendo la seña de identidad que más y mejor identifica este escenario, y la presencia digital y la utilización de las redes sociales para enganchar a un consumidor que valora por encima de todo la comodidad y el servicio, pero que también quiere que el listón de la calidad de los productos esté muy alto. Todo eso es lo que ofrecen los jóvenes entrevistados en este número. Pero, sobre todo, lo que transmiten son ganas e ilusión por seguir desarrollando el trabajo que pusieron en marcha varias generaciones antes que la suya.

En definitiva, tienen ante sí el reto de entender que la modernidad ha llegado al hábito de compra asociada a la digitalización. Pero –y esto es muy importante–, conviene que asuman que deben hacerlo sin perder la tradición y manteniendo los mismos precios y el mismo trato que al hacer la compra presencial. La pandemia, por fin, parece que nos ha dado un respiro y es hora de entender que hay que volver a vivir como lo hacíamos antes de que apareciese. Con las precauciones necesarias y siguiendo las normas que marquen las autoridades, pero entendiendo que espacios como el Mercado Central deben volver a ser ese lugar de encuentro en el que la calidad de los productos y la atención en el servicio marquen la diferencia. Los jóvenes que vienen pisando con fuerza para tomar el relevo lo tienen claro. Para ellos ha quedado un Mercado al que le tienen que sacar todo el partido con la misma ilusión que pusieron sus padres y sus abuelos.

Lo más difícil ya está hecho y lo más complicado de la pandemia ha pasado. En su mano está empezar a marcar el ritmo de los dos grandes impulsos que laten en el corazón del Mercado Central: no perder las grandes ventajas del trato presencial, y encauzar y potenciar el nuevo mercado digital que ya es una feliz y consolidada realidad.

En este número

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 03 | EDITORIAL | 14 | LA ESTRELLA DE LA MAÑANA SE SUMA AL MERCADO |
| 04 | EL RELEVO GENERACIONAL DEL MERCADO | 16 | HOY ENTREVISTAMOS A: CARNICERÍA LORVI Y POLLERÍA OLGA. |
| 08 | EL CLUB DE AMIGOS CRECE EN SOCIOS Y PREMIOS | 18 | RECETAS: BERBERECHOS REBOZADOS Y CANELONES DE PATO CON SALSA PERIGORD RÁPIDA |
| 09 | ACUERDO CON EL MARATÓN DE ZARAGOZA PARA EL REPARTO DE FRUTA | 19 | DIRECTORIO DE PUESTOS |
| 10 | EL SIMBOLISMO DEL MERCADO | | |
| 12 | BREVES | | |
| 13 | PRODUCTOS FRESCOS PARA LA ZAROLA | | |



Los jóvenes, el futuro del Mercado Central

En el número anterior algunos de los detallistas más jóvenes que han dado el paso de vincular su futuro profesional al Mercado Central mostraron la ilusión y el trabajo que están llevando a cabo intentando innovar con nuevos productos y con la forma de comunicarlos y venderlos. Todos rondaban la veintena y hacía relativamente poco tiempo que trabajaban en el Mercado. Este número abre una ventana a compañeros que se encuentran en la treintena y que han tomado o están a punto de tomar el relevo. Todos ellos representan el futuro del Mercado Central.



Ana Martínez

“Intento evitar al máximo la presencia de plásticos”

Ana Martínez (35 años) lleva siete años trabajando sola en la Charcutería Miguel Ángel, el tiempo que ha pasado desde que se jubiló su padre. Antes compartió con él ocho más más convivencia y aprendizaje. *“El relevo no fue traumático porque ya había aprendido todo en el momento que me quedé sola”*, confiesa.

Un patrón común que se repite en casi todos estos jóvenes es que no les apetecía seguir con los estudios tras superar la formación básica. *“Un día me dijo mi padre: ¡vente al puesto! y no me lo pensé. Me gustó la idea porque con los horarios que llevaba apenas había convivido con él de niña, así que cuando empezamos a trabajar juntos es cuando realmente le conocí”*.

Ella reconoce que el trabajo en la charcutería ha cambiado bastante. *“Mi padre solo vendía jamón y queso y algún día excepcional panceta; pero en los últimos 15 años la venta ha dado un vuelco radical, ahora tienes que traer de todo para todos los gustos porque la competencia de los supermercados y las grandes superficies cada vez es mayor”*.

Ella, por ejemplo, ofrece todos sus productos sin gluten y, la mayoría, sin lactosa. Una de sus especialidades, lo que más le gusta, son los quesos. *“Me enseñó mi padre a conocerlos y tengo muchas variedades, alguno sin lactosa que son los que más cuesta encontrar”*, explica.

También tiene una envasadora al vacío para la clientela que lo demanda, pero a Ana Martínez le apetece ofrecer una visión “más ecológica” de su negocio y, en la medida de lo posible, intenta evitar la presencia de plásticos.



Alejandro Redondo

“Hoy la carne se demanda limpia, sin hueso, sin nervios, sin grasa...”

Alejandro Redondo (38 años) representa la tercera generación de carniceros de la Carnicería Redondo, que lleva abierta desde 1953. Empezó en el negocio con 16 años trabajando con otros profesionales hasta que con 19 se incorporó al puesto familiar. Su padre se jubila en breve, así que no le queda mucho para tomar el relevo, aunque su madre seguirá echándole una mano.

“Es un oficio en el que hay que echar muchas horas pero me gusta –confiesa–, tengo a mis clientas fijas que vienen a verme y me dan la vida”. La cercanía en el trato, precisamente, es una de las cosas que más valoran profesionales como Alejandro y, también, las personas que acuden a comprar al Mercado Central.

Este carnicero asegura que su profesión ha cambiado bastante, *“por la maquinaria que se utiliza ahora y el tipo de venta”*. *“En la actualidad –prosigue–, el producto se demanda muy limpio, sin hueso, sin nervios, sin grasa... Cada vez que mira más la salud y se estilan menos las carnes y los despieces para guisos o asados”*. En fin, que la plancha es la gran herramienta de cocina hoy en día.

Alejandro ofrece bastantes productos cárnicos de Soria. Es una de sus especialidades: los torreznos, el chorizo, el picadillo y, sobre todo, el cordero de Ólvega. *“Es un poco más grande que nuestro ternasco porque se cría de otra manera, pero tiene una carne muy fina”*, asegura.

Este carnicero no se ve en el futuro fuera del Mercado Central. *“Es mi casa, donde lo he aprendido todo y no creo que en ningún otro sitio vaya a encontrar el cariño y el magnífico trato personal que tengo con la clientela”*, concluye.



Lorena Muñoz

“Trabajan más personas en el obrador que de cara al público”

Pollería Olga tiene dos puestos en el Mercado Central y en uno de ellos trabaja Lorena Muñoz (39 años), la hija de Olga, una veterana detallista. A su lado aprendió el oficio, pero antes de dedicarse definitivamente a él, Lorena estudió una carrera (Administración de Empresas) y estuvo unos cuantos años trabajando de lo suyo.

“Durante la crisis de 2008 la empresa cerró y como estuve un tiempo en el paro; mi madre me dijo si quería venir al puesto a echar una mano –explica–, fui aprendiendo el oficio, me empezó a gustar y al final me he quedado”. Hace 11 años que Lorena comparte con su madre el día a día en la Pollería Olga, un tiempo de cambio con la remodelación, el provisional y el nuevo y espectacular diseño.

La transformación no solo ha estado relacionada con el continente, sino también con el contenido. *“Siempre hemos elaborado muchos productos –asegura–, pero la lista no deja de crecer”.* Croquetas, hamburguesas, brochetas, salchichas... Tanta es la faena que lleva el obrador que trabajan más personas en la sombra que de cara al público.

“Diariamente tenemos que preparar muchos pedidos, ya que entre la clientela también contamos con bares y restaurantes”, comenta. Lorena estaba antes más tiempo en el obrador, *“pero ahora, al haber tanta afluencia de gente y pedidos, tengo que estar con mi madre atendiendo el puesto y preparando todo”.*

“Aquí me quedo, lo tengo claro”, confiesa. El relevo en Pollería Olga está garantizado. Lorena podría volver a trabajar en otra empresa, pero ya le ha atrapado la magia del Mercado Central.



Alejandro Gavín

“Pasas muchas horas pero me gusta tanto mi trabajo que no me importa”

Carnes Paco ‘El Riojano’ es toda una institución. Alejandro Gavín (33 años) cree que la suya es la sexta generación que se dedica al negocio de carnicero. En La Rioja están sus orígenes, pero hace ya muchos años que su familia se trasladó a Zaragoza.

Alejandro confiesa que su padre le convenció para que estudiase. *“Me decía que de carnicero se meten muchas horas y le hice caso, estudié terapia ocupacional y he estado trabajando unos años con ancianos y discapacitados intelectuales”.*

Sin embargo, hace un año lo dejó. Un cambio de trabajo y una mala época le llevaron a pensar que *“con la familia se está muy bien”.* Y eso es lo que hizo, especializarse en un oficio, el de carnicero, que ya conocía desde niño. *“Entre mi padre, mi madre y yo sacamos toda la faena adelante”*, asegura. Deshuesar, preparar pedidos, hacer embutidos, organizar el mostrador... A las seis de la mañana ya está en el Mercado. *“Sí que es verdad que pasas muchas horas, pero me gusta tanto mi trabajo que no me importa”*, confiesa.

Entre sus productos singulares, hay uno que tiene mucha fama: el chorizo matademonios. *“Lo empezó elaborando mi padre como una broma, pero tiene muchos seguidores; la verdad es que pica muchísimo, pero una tía abuela mía se lo come con 86 años como si fuera sobrasada”.*

Otra de sus especialidades es la carne de cerdo de la gama selecta Coren. *“Se crían en Galicia, en granjas pequeñas y en libertad, comiendo castañas por el campo”*, explica. Muchos clientes también demandan la ternera de Asturias.

El futuro para él tiene claro que está en el puesto del Mercado Central. *“No me veo en otro sitio”*, asegura. Eso sí, reconoce que la forma de vender está cambiando y la pandemia lo ha demostrado. *“La venta a domicilio es una de las vías en las que hay que insistir, además del servicio ‘online’ que está creciendo bastante a través de la aplicación Mi Zesta; cada día más hay que estar en las redes sociales”.*

Jorge Chueca

“La venta a través de las redes sociales es muy importante”

Jorge Chueca (32 años) representa la tercera generación de Pescados y Mariscos Chueca. Su abuelo y su padre le precedieron y él piensa continuar con el negocio. *“Empecé a trabajar en una empresa de mecanizados, pero en cuanto mi padre me sugirió venir al puesto no me lo pensé”.*

Habitualmente se levanta a las cuatro de la mañana y de martes a sábado va a Mercazaragoza. Lo siguiente ya es empezar a preparar los pedidos a las siete en el puesto y servirlos desde las nueve. *“La verdad es que desde la remodelación se ha animado bastante, no deja de venir gente nueva”,* asegura.

Jorge ha apostado claramente por dar visibilidad a su trabajo a través de las redes sociales. *“Utilizamos sobre todo Instagram –comenta–, cada día colgamos una historia con todo el pescado que tenemos y los precios, y a partir de ahí nos van haciendo los pedidos; a la gente le parece muy cómodo y nosotros estamos encantados porque es una vía nueva de negocio muy interesante que estoy seguro de que ha llegado para quedarse”.*



De las redes sociales se encarga su novia porque a Jorge ya no le da más la vida, *“aunque yo le paso todas las fotos”.* A primera hora de la tarde, de tres a cuatro, es cuando entre él y su padre reparten los pedidos. *“Tenemos distribuida la ciudad para que nos pille cerca de donde vivimos”.* La venta mínima que han puesto es de 30 euros *“y no cobramos nada por llevar el pescado y el marisco”.*

Esta fórmula ha tenido mucho éxito, y además de Zaragoza y sus barrios rurales, ya están vendiendo en Alfajarín, Utebo, Cuarte o Perdiguera. Después de esta agotadora jornada, Jorge todavía saca tiempo para entrenar en un equipo de fútbol por la tarde.



David Maqueda

“La venta a domicilio está siendo un auténtico ‘boom’”

Fruitas Maqueda está en el Mercado Central desde 1960. David Maqueda (22 años) es la cuarta generación. Es el más joven de los protagonistas de este reportaje. Recuerda que a los 18 años recién cumplidos empezó a trabajar en el puesto. *“Entonces ya conocía bien el negocio porque lo he mamado desde niño”,* confiesa.

En esta última etapa ha vivido plenamente el cambio al provisional y el traslado tras las obras a la ubicación definitiva. *“Tenemos Mercado para muchos años –asegura–, ha quedado precioso”.*

David está acostumbrado a madrugar. A las 4.30 de la mañana suele ir a Mercazaragoza y con su padre se organiza el trabajo de preparar el puesto y hacer los repartos. *“Nunca habíamos llevado pedidos a domicilio, pero empezamos en la pandemia por obligación y la respuesta ha sido tan buena que ahí seguimos, está siendo un auténtico ‘boom’”,* explica.

También trabajan con restaurantes y con establecimientos de ocio nocturno que les demandan, sobre todo, limones y naranjas. *“Todo lo movemos por Instagram –comenta–, hacemos los vídeos con el género que tenemos y los precios, y directamente nos llegan los pedidos para llevar a los locales o a domicilio”.*

En fin, que a David le ha tocado en muy poco tiempo saber de todo. *“Estos últimos años han sido de muchos cambios, de una gran transformación en la forma de venta, y esa es una tarea en la que me tengo que implicar yo directamente”.*

'El Club de Amigos del Mercado' crece en socios y en premios

El Club de Amigos del Mercado Central sigue creciendo. Ya son más de 600 personas las que se han descargado esta aplicación para teléfonos móviles que permite disfrutar de una forma visual, sencilla e intuitiva de la posibilidad de conseguir muchas ventajas vinculadas a los detallistas del Mercado.

Tras el periodo estival, se han retomado con fuerza los sorteos y entrega de vales de compra para los diferentes puestos. Hasta Navidades la idea es potenciar todavía más los premios que se reparten. Es una de las grandes posibilidades que ofrece la descarga de esta aplicación, sin necesidad de hacer nada más, tan solo participar en estas promociones y estar registrado.

Lo más habitual es la entrega de vales de 20 euros de compra a las personas que participan en los sorteos, pero hay otras promociones como jamones y otros productos. Además de esta interesante oportunidad, 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.

A lo largo del año está previsto poner en marcha un módulo de evaluación de calidad, con encuestas para que los consu-



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

Flores Jara, un trabajo en evolución permanente

Mario Valera representa el futuro de esta floristería que alegra el Mercado Central con sus centros, plantas y ramos

Flores Jara es un puesto del Mercado Central donde se pueden encontrar plantas, centros de flores y ramos. No lleva muchos años en el Mercado, aunque el negocio tiene una larga trayectoria ya que desde hace más de 35 años cuenta con un vivero en la zona de la Expo.

El relevo en la empresa está garantizado porque Mario Valera (31 años) está desde hace diez muy comprometido con el proyecto. "Decidí dejar de estudiar y lo he aprendido todo desde abajo de la mano de mi padre", comenta.

En este tiempo, a Mario le ha dado tiempo a conocer que su trabajo "vive una evolución constante; la floristería está presente en muchos ámbitos distintos". De hecho, comenta que hay que estar



permanentemente al día y que, para ello, "hay que participar en cursos, talleres, ver muchos vídeos... en definitiva, no dejar de aprender". La venta que realizan en el Mercado Central es, sobre todo, a particulares. "También a algún bar o restaurante, pero, en general, son pequeñas empresas".

Colores que se ponen de moda y se renuevan, formas, plantas nuevas... Este es el día a día de Mario. "Ahora, por ejemplo, ha salido una calluna que es parecida al brezo", explica.

Otra parte importante de su trabajo es la decoración del Mercado Central. "Trabajamos en momentos puntuales como Navidad, el Pilar o en algún evento, pero son unos encargos que cuidamos mucho".

Mario tiene claro que es un trabajo que le gusta y en el que se siente "muy involucrado". "Todos los días se aprende algo nuevo, y eso hace que te implique más; mi idea, desde luego, es seguir en esta línea de renovación constante".

Este joven florista cree que la presencia en el Mercado Central es un buen reclamo "para que la gente conozca el vivero, sepa de nuestra existencia y nos puedan llegar encargos mayores al margen de la venta al particular". Esa idea de cambio constante también se traslada al expositor que, como mínimo, se transforma totalmente cuatro veces al año.

El Maratón de Zaragoza y el Mercado Central 'venden' alimentación saludable

Han llegado a un acuerdo de colaboración para la distribución de fruta en la prueba que se celebrará el 24 de octubre

El XIV Maratón de Zaragoza regresa a las calles de la ciudad el próximo domingo 24 de octubre después de que en 2020 no se pudiera celebrar como consecuencia de la pandemia. Junto a esta cita se va a celebrar también una prueba de 10 K homologada.

Hay mucha expectación por ver a los corredores de nuevo en la calle y el Mercado Central no ha querido permanecer ajeno a esta prueba. Hace unos meses que los organizadores del Maratón y la gerencia del Mercado contactaron para establecer posibles vías de colaboración que finalmente han cristalizado.

De esta forma, el Mercado Central figura como colaborador de la carrera, una colaboración que se concreta en el reparto de fruta en los avituallamientos habilitados. David Constante es el director del Maratón de Zaragoza y explica que la fruta que se reparte son plátanos. *"El plátano es la pieza más cómoda, por sus características nutricionales, sobre todo por el potasio que contiene, y porque se puede distribuir y digerir fácilmente mientras se está corriendo"*.

Durante los más de 42 kilómetros de la prueba se han habilitado ocho zonas de avituallamiento a partir del kilómetro 20. *"En todas ellas habrá piezas de fruta para los corredores"*, prosigue David. *"Además, al llegar a meta cada corredor recibirá una bolsa con agua, algún producto isotónico, una pieza de repostería y un plátano"*, asegura.

En virtud de este acuerdo, toda la fruta que se distribuya la facilitará el Mercado Central, que a través de esta iniciativa busca asociar las ideas de deporte y alimentación saludable. Este es el hilo conductor de la colaboración, un mensaje que ese día va a llegar a mucha gente. *"Los deportistas somos muy conscientes de lo importante que es una buena dieta y el Mercado Central es un escenario magnífico que tenemos que potenciar entre todos y asociar a producto fresco y saludable; al menos eso es lo que también pretendemos entre los participantes del maratón y la 10 K"*.

Desde las dos entidades esperan que esa colaboración se pueda ampliar en el futuro. De hecho, en el calendario ya hay



marcado una fecha –abril de 2022–, en la que se va a celebrar en Zaragoza el Campeonato de España de Maratón y también el de Veteranos. *"Puede ser otra cita magnífica para seguir insistiendo en la idea de una alimentación saludable, en la que el Mercado Central tiene mucho que decir y sus productos pueden tener una gran visibilidad"*.

En definitiva, el objetivo es que los detallistas se conviertan en prescriptores de una alimentación sana y saludable que llegue a los deportistas y, en general, a toda la población.

La cita maratoniana del año que viene en la capital aragonesa es muy importante, ya que desde los años 60 no se celebra en Zaragoza un Campeonato de España. *"Se hicieron muchos en los años 50 y 60 pero luego no volvieron a convocarse, así que será una gran fiesta del deporte"*, concluye David Constante.



El simbolismo del Mercado: lo que Félix Navarro explicó



El arquitecto Félix Navarro dio algunas explicaciones de la presencia de las figuras representativas en el Mercado Central. Lo hizo especialmente en un artículo publicado en Heraldo de Aragón el mismo día de la inauguración del edificio, el 24 de junio de 1903. Este es un resumen de algunas de sus explicaciones:

El diseño general: "Las proporciones y combinaciones generales de líneas, y la esbeltez de las estructuras, que parecen pregonar nuestra soberanía de hombres sobre las cosas materiales".

Los arcos de las fachadas de testero: "Afectan forma de arcos triunfales romanos, por los cuales pase el pueblo ya culto, victorioso sobre anteriores rudezas y mezquindades".

Los carteles de la fachada principal: "Los capiteles de tipo corintio, de las columnas, tienen como motivo fundamental el heredado caduceo clásico, el sombrerillo de Mercurio... Entre los emblemas de los escuditos de capitel grande, se ve una hoz de siega, el fiel con laureles, esas y otras cosas es o debe ser un mercado".

Las figuras de las cresterías: "La crestería sobre las galerías decorativas, un resumen de la alimentación: 'carne, hortalizas, fruto, caza y pescado'. (Se trata de una composición –repetida cuatro veces en el edificio–, en la que el carnero está por la carne, las alcachofas por las hortalizas, los conejos por la caza, los racimos de vid por la fruta y los peces por la pesca)".

La colmena y las abejas de las entradas laterales: "En las portadas

laterales y ya que en efecto Zaragoza es como el corazón mismo de España, se ha dedicado un recuerdo de gratitud que debe vibrar en nuestra conciencia nacional hacia la civilización árabe. Ante hornacina con fondo de decoración arabesca, vese una concha cuya perla o contenido valioso es una colmena de abejas visibles que son tres cabecitas de labrador aragonés y entre el festoneado de la concha se ven las letras ZOCO del nombre árabe español de Mercado".

Los tarjetones esmaltados del interior: "Estas placas, colocadas de seis en seis metros de distancia y en número de 42 a lo largo de un ancho friso llevan alimentos de bello aspecto. En su conjunto, todos estos cuadros de esmalte recuerdan la vajilla decorada, lo deseable para la alimentación del hombre culto y próspero, y en su detalle servirán para fijar la atención popular sobre todo quien no lee letras ni números para designar los lugares del mercado. 'Fulano, se dirá, vende debajo del cartel del jabalí o enfrente de la pintura de unos moscateles'".

Tiene, pues, Navarro una forma de concebir el edificio porque tiene una forma de concebir el trabajo humano (al que canta con su arte), el comercio (un fecundo trato) al que está destinado, las relaciones (de equidad) de los seres humanos entre sí, las de estos con la materia (sobre la que reinan), con su propia intimidad espiritual (victoria sobre las rudezas, mezquindades y egoísmos) y con una inspiración superior (una norma bajada del cielo, una ley o razón).



UN SUEÑO... UNA REALIDAD... TERNERA 100% ORIGEN ARAGÓN

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles



Asociación de Productores de Carne de
**VACUNO
DE ARAGÓN**

www.carnedevacunodearagon.com

Grupo de Cooperación Vacuno de Aragón,
Consumo Sostenible



PRODUCTOS HORTÍCOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945

Tel. 976 576 029

hermanosmene@hermanosmene.com



Aragón Radio, en directo en el Mercado

El magazine matinal de Aragón Radio dirigido por el periodista Paco Doblas se realizó en directo el pasado 6 de septiembre en el Mercado Central. El estudio móvil se montó en la zona de hostelería y por allí pasaron la concejala Carmen Herrarte, el gerente del Mercado, Fernando Benito, y conocidas detallistas como Idoia, Carmen y Olga.

Por los pasillos también se realizaron entrevistas a jóvenes que están dispuestos a tomar el relevo como Martín Miranda. Además, otros detallistas dieron sus opiniones sobre la reforma y el ambiente del Mercado. Pero los que más satisfacción mostraron fueron los clientes, que a través de sus palabras pusieron en evidencia que ellos son la razón de ser del Mercado Central de Zaragoza.



66.801, el número de la suerte en el Sorteo de Navidad



La Asociación de Detallistas del Mercado Central ya ha imprimido las participaciones del número que juega en el Sorteo de la Lotería de Navidad de 2021. El número, adquirido en la Administración nº 3 (Avda. César Augusto, 56) es el 66.801.

Además de estas participaciones, la Asociación de Detallistas dispone de décimos de 20 euros sin recargo. Para todos aquellos que lo deseen, la lotería se puede adquirir en el punto de información al cliente del Mercado Central.

'Volveremos' continúa de cara a la campaña de Navidad

El Gobierno de Zaragoza ha aprobado dos modificaciones de crédito solicitadas desde el Área de Economía, Innovación y empleo del consistorio. Así, el gobierno municipal ha dado el visto bueno a la implementación del programa 'Volveremos' con 1.723.500 euros de cara a la campaña de Navidad y, por otro lado, la creación de un proyecto piloto formativo sobre agroecología por valor de 125.000 euros.

El Mercado Central continúa apoyando esta iniciativa municipal con el objetivo de contribuir a la dinamización de las compras. Las compras con devoluciones se siguen centrando en la jornada de los miércoles, aunque se podrá gastar el saldo el resto de los días de la semana, pero sin volver a generar bonificaciones.



Mi Zesta y La Zarola colaboran alrededor del producto fresco



Mi Zesta, el supermercado digital del Mercado Central, y la Escuela de Cocina La Zarola (c/ San Miguel, 35. 661 668 471) han llegado a un acuerdo de colaboración para que los detallistas del Mercado sean los que abastezcan de productos frescos a esta entidad. “Nos pusimos en contacto en el mes de junio y enseguida nos entendimos –comenta el responsable de Mi Zesta, Rubén Gracia– hemos empezado en agosto y somos su proveedor de los alimentos frescos que utilizan para los cursos y talleres de cocina que realizan durante todo el año”.

De esta forma, se consigue que la calidad de los productos del Mercado Central tenga una gran visibilidad entre las personas que participan en estos cursos, que a lo largo del mes son muchas, ya que La Zarola es una de las escuelas de Zaragoza que más actividad tiene.

Sara Acero, socia de La Zarola, se muestra muy satisfecha de esta colaboración. “Para nosotros es muy impor-

tante dar visibilidad al Mercado Central, de forma que se conozca mucho más la calidad y variedad que existe; cada vez que nos llega un pedido colgamos fotos y vídeos en nuestras redes sociales, ya que de esta forma se entera mucha más gente, además de las personas que participan en los cursos”.

En este acuerdo la atención es muy personalizada. “Además de hacer la compra genérica de productos a través de la aplicación de Mi Zesta –explica Rubén Gracia–, habitualmente contactan con nosotros para que hagamos un tipo de corte de la carne o para pedir un determinado pescado, y si en ese momento no tenemos un producto, se lo podemos conseguir”.

El objetivo es que esta colaboración crezca en el futuro con la realización de sorteos o la posibilidad de plantear un curso exclusivo para clientes del Mercado Central.

Campaña para divulgar los beneficios de Mi Zesta

Mizesta.com sigue dándose a conocer entre los zaragozanos y, especialmente, entre los clientes del Mercado Central. A finales de septiembre y principios de octubre se ha desarrollado una campaña de ‘merchandising’ para lograr este objetivo. Dos azafatas han estado tres días paseándose por los puestos adheridos a Mi Zesta para informar sobre este mercado digital de alimentación que permite hacer la compra ‘online’ de productos frescos.

Durante esta campaña se repartió entre la clientela un ‘flyer’ con toda la información sobre los beneficios y la comodidad de hacer la compra a través de Mizesta.com. Las ventajas son muchas, pero, sobre todo, la posibilidad de disfrutar de los productos frescos que uno desee. La entrega se hace en 24 horas, de lunes a sábado, y el cliente solo tiene que elegir el día y el tramo horario para recibir la compra. La zona de reparto incluye toda Zaragoza y bastantes pueblos colindantes.

Esta campaña ha ido asociada al sorteo de 300 euros para comprar en Mi Zesta. En concreto, se han sorteado 10 cupones de 30 euros. Los participantes tan solo tenían que escanear el código QR que aparecía en el ‘flyer’.





Estrella de la Mañana recauda fondos en el Mercado para sus proyectos

La asociación Estrella de la Mañana es una ONG aragonesa que trabaja en India promoviendo una mayor justicia social para mejorar tanto la situación educativa, sanitaria y social de la infancia y juventud en situación de vulnerabilidad, como la de personas excluidas socialmente por distintos motivos. Además, también trabaja para mejorar la situación de personas refugiadas tibetanas.

Para esta entidad, la pandemia de coronavirus ha supuesto una reducción muy importante de sus actividades y, por lo tanto, de los ingresos para desarrollarlas. Es por ello que a lo largo de este año, se llegó a un acuerdo con el Ayuntamiento de Zaragoza y la gerencia del Mercado Central para que dispusiera de un puesto donde mostrar sus productos –fundamentalmente artesanía y textil– diseñados en India, Nepal y Tibet.

La fotoperiodista Cris Aznar es una de las voluntarias de la asociación que colabora en esta iniciativa que se puso en marcha el pasado mes de julio. El puesto es el 66 y entrando por las Murallas Romanas se encuentra en el pasillo de la izquierda. De momento solo abre por las mañanas, pero la idea es que a partir de octubre también abra por las tardes.

Cris comenta algunas de las cosas que se pueden adquirir en el puesto de Estrella de la Mañana: mantas tibetanas, cuencos, pañuelos de seda, telas de algodón 100% indio, bolsos tibetanos y de la India. Recientemente, además, se



ha incorporado el café de especialidad aragonés Onawa, que se vende en bolsas de 250 gramos con diferentes tipos de molienda.

“La respuesta en estos primeros meses, sobre todo de gente que ya conoce el proyecto, ha sido muy buena –comenta Cris Aznar–, pero todavía hay muchas personas que no saben que estamos en el Mercado Central, así que animamos a todos los zaragozanos a que se acerquen”.

En el puesto también hay una exposición de fotografías de Cris Aznar de los viajes que ha realizado a India y Tibet para plasmar los proyectos que realiza la asociación.

Las imágenes están a la venta y la recaudación se destina a los mismos fines solidarios.

Los recursos que se obtienen van dirigidos, fundamentalmente, a temas de educación, desarrollo socioeconómico, salud y sensibilización. En educación, por ejemplo, se ha apoyado el acceso de los niños de los campos de refugiados tibetanos a las escuelas en el estado de Karnataka del sur de India. También se han desarrollado un programa de formación profesional y orientación laboral para mujeres en situación de vulnerabilidad.

Por otra parte, se ha dado cobertura sanitaria a las personas que han participado en los proyectos de la asociación, ofreciendo atención primaria y prevención a nivel comunitario. Además, se desarrollan iniciativas para fomentar el respeto, la tolerancia y la valoración de la diversidad como fuente de enriquecimiento humano.

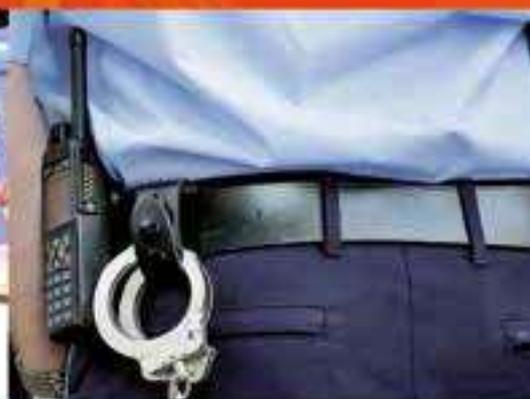
LO PEOR DE LA PANDEMIA YA HA PASADO
POR ESO QUEREMOS DAR LAS

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*



LORENZO SINUSÍA. CARNICERÍA LORVI

Una carne que llega a cualquier punto de España

La venta 'online' se ha consolidado en este puesto que vende sus productos en Barcelona, Málaga o La Coruña

La profesión de carnicero le tira mucho a Lorenzo Sinusía. Está al frente de Carnes Lorvi en el Mercado Central, pero cuenta con dos establecimientos más en Delicias y Torrero. Tanto le gusta que en el año 2000 se retiró del oficio para probar en la hostelería "pero volví porque lo echaba de menos; es lo que me gusta, disfruto mucho con mi trabajo".

No le quedan muchos años para jubilarse, así que con la última reforma del Mercado se planteó bastante la posibilidad de continuar. A última hora se animó y le quedó el puesto número 1, el último que estaba libre. "Hace esquina y a mí me gusta, en la calle siempre he

tenido establecimientos haciendo esquina; todo el mundo prefería el pasillo central porque, además, son un poco más grandes, pero a mí me encanta esta ubicación", asegura.

Desde hace años Lorenzo trabaja bastante con la hostelería –ahora con alrededor de 35 locales, pero antes de la pandemia eran 60– y lo que ha incrementado mucho es el servicio de venta a domicilio. Reparte por toda España (Málaga, La Coruña, Cádiz, Bilbao, Barcelona...). "Tenemos la carnicería 'online' que va fenomenal; todo lo envasamos

PUESTO
1



al vacío o en bandejas y en 12 horas el cliente tiene el pedido".

En Lorvi preparan embutido casero, salchichas, hamburguesas y esta carnicería fue de las primeras en elaborar cachopos. Actualmente los tienen de siete sabores que van cambiando constantemente. Además, ofrecen cuatro tipos de chuletones para los paladares más exigentes.

REBECA NAVARRO. POLLERÍA OLGA

Un salto del sector sanitario a la Pollería Olga

Rebeca Navarro lleva uno de sus dos puestos donde el protagonismo de los elaborados ha crecido mucho

Hasta hace diez años aproximadamente, Rebeca Navarro trabajaba de auxiliar de enfermería. La crisis económica le obligó a cambiar de oficio y encontró acomodo en el Mercado Central, en Pollería Olga. De Olga aprendió todos los secretos de la profesión y en la actualidad lleva las riendas de uno de los dos puestos que tiene en el Mercado.

"Todo fue un poco sobre la marcha, aprendí rápido –asegura–, en mi casa siempre ha habido muchos animales y estaba acostumbrada a trabajar con ellos". No han pasado demasiados años desde que asumió este reto, pero Rebeca comenta



que la profesión ha cambiado mucho "y a mejor". "Tras la reforma nos ha quedado un lugar de trabajo espectacular –comenta– y la oferta de productos ha crecido mucho en este tiempo".

PUESTO
44



Los elaborados, sobre todo, son una seña de identidad de Pollería Olga. Salchichas, croquetas, hamburguesas o brochetas son algunos de los que más se venden, aunque el pollo sigue siendo el principal argumento de venta. "Hoy en día la pechuga es lo más demandado, la gente se cuida mucho, quiere comer natural, pero sigue habiendo muchas personas que se lo llevan entero para trabajarlo a su manera", prosigue.

La pandemia incrementó las ventas a domicilio y a la hostelería, y Rebeca comenta que a través de Mi Zesta "también hacemos muchos pedidos, pero lo que a mí me gusta es el trato directo con la clientela, es lo más bonito de esta profesión".

CON EL VINO TAMBIÉN LO TENGO CLARO


COTO DE HAYAS



WINE IN MODERATION

BEBES E CONSUME CON MODERACION



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY



EL RECETARIO DEL MERCADO

Cocina con aire festivo

Las fiestas del Pilar se acercan, y aunque no se van a poder celebrar en la calle como antes de la pandemia, ello no impide que se pueda cocinar en casa y disfrutar de algún plato con un aire festivo. Eso precisamente es lo que propone el cocinero José Manuel Martínez con dos originales recetas que están para chuparse los dedos y que no son difíciles de elaborar. ¡A cocinar y a disfrutar!

Aperitivo de berberechos rebozados

INGREDIENTES
(2-4 personas):

- 1 lata de berberechos XL
- 1 limón
- Aceite de oliva
- 2-3 cucharadas soperas colmadas de harina para rebozar
- 2 cucharadas soperas de vinagre de Jerez
- Palillos o palitos de brocheta cortos



ELABORACIÓN:

- ✓ Abrimos la lata de berberechos, escurrimos el jugo en un vaso y lo reservamos.
- ✓ Cortamos un par de rodajas de limón, le quitamos la cáscara y las cortamos en triangulitos de un tamaño que luego nos sea posible insertarlos en un palillo.
- ✓ Haremos unas brochetitas clavando en cada palillo 2 berberechos, un triángulo de limón en medio y terminando con otros dos berberechos. Reservamos todas las brochetas.
- ✓ En un bol pequeño o plato hondo ponemos la harina y el caldo de la lata de los berberechos. Mezclamos y hacemos una masa (podemos añadir un poquito de agua si la masa es muy espesa o algo más de harina si se nos queda muy ligera).
- ✓ Pintamos ligeramente las brochetas de berberechos con un poco del vinagre y seguidamente las pasamos por la masa. Inmediatamente las freímos en abundante aceite caliente.
- ✓ Solo queda dejarlas escurrir sobre papel absorbente y comerlas acompañadas de un poco de mayonesa, por ejemplo.

Canelones de pato con salsa perigord rápida

INGREDIENTES (4 personas):

Para hacer los canelones:

- 2 confit de pato
- 50 gramos de mantequilla
- 100 gramos de micuit de pato
- 4 champiñones medianos
- Sal y pimienta negra
- 1 cebolla
- 3 cucharadas soperas de nata líquida
- 12-16 placas de canelón



Para hacer la salsa:

- Unos 8 gramos de trufa negra fresca (en defecto, unos 15 g de trufa negra en conserva o 1 cucharada soperas de salsa de trufas)
- 4 champiñones medianos
- 500 ml de caldo de carne
- 250 ml de un vino tinto de aceptable calidad
- 60 gramos de mantequilla
- 18-20 gramos de harina
- Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN:

Los canelones:

- ✓ Limpiamos el confit quitándole la piel y separando la carne del hueso. Picamos muy bien la carne con un cuchillo y la reservamos.
- ✓ En una sartén a fuego suave fundimos la mantequilla y añadimos la cebolla bien picada. Salpimentamos y la cocinamos unos 10 minutos.

- ✓ Lavamos, secamos y picamos los champiñones y lo incorporamos al pochado de la cebolla. Salamos y cocinamos el conjunto otros 10 minutos al menos.
- ✓ Añadimos el confit de pato, el micuit y las 3 cucharadas soperas de nata que nos ayudarán a ligar este relleno. Cocinamos 2-3 minutos el conjunto y reservamos para que enfríe un poco.
- ✓ Cocemos las placas de canelón el tiempo que indique el fabricante, las secamos en un paño de cocina y las rellenamos.
- ✓ Colocamos los canelones en una bandeja de horno ligeramente engrasada y reservamos.

La salsa:

- ✓ Ponemos el caldo y el vino en una cazuela pequeña a cocer y dejamos reducir hasta la mitad de su volumen (unos 10 minutos).
- ✓ Lavamos y picamos finamente los champiñones y los pochamos en una sartén con la mantequilla y un poco de sal y pimienta negra
- ✓ Incorporamos la harina y la cocinamos un minuto más o menos mientras removemos.
- ✓ Añadimos la trufa picada bien fina (fresca o en conserva. Si la opción es la salsa de trufa, también ahora es el momento de añadirla) y vertemos la reducción de caldo y vino.
- ✓ Dejamos que hierva el conjunto a fuego suave unos 5 minutos removiendo de vez en cuando.
- ✓ Probamos y rectificamos de sal si es necesario. Reservamos.

Presentación:

- ✓ Ponemos el horno a 180°C y cuando esté caliente metemos la bandeja con los canelones. A los 5 minutos aproximadamente estarán calientes.
- ✓ En esos 5 minutos calentamos la salsa. Servimos los canelones en el plato de presentación con ayuda de una espátula y salseamos.
- ✓ Adornamos con alguna hierba fresca a nuestro gusto.

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 tés, productos Gourmet, mieles, comida liofilizada

☎ 639 164 743



✉ latiadendeidoya@gmail.com

PUESTO 39

FRUTOS SECOS SOLANILLA

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

☎ 623 037 267

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



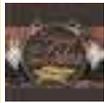
PUESTO 49

PANADERÍA SAN BLAS

Pan, repostería, herboristería

☎ 662 335 917

✉ admin@mipanaderiaonline.com



PUESTO 51

REZUSTA

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

☎ 976 211 471

☎ 652 533 223



✉ sara@rezusta.com

PUESTO 61

EL BUEN SABOR

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

☎ 976 298 576

☎ 627 127 544

✉ rosymirynay27@hotmail.com



PUESTO 65

BACALAO PIL PIL

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

☎ 661 351 308

✉ luisargonr@hotmail.com



PUESTO 68

PUESTO 69

FRUTOS SECOS SOLANILLA



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

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



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



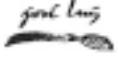
DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

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

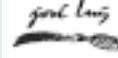
☎ 976 281 959

☎ 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

✉ pmvalnotivol@gmail.com



PLATOS COCINADOS

PUESTO
3

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



POLLERÍA

PUESTO
2

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



PUESTO
31

POLLERÍA JULIA



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

☎ 976 40 105

☎ 618 127 376

✉ jcgran@gmail.com



PUESTO
44

POLLERÍA OLGA



Pollería

☎ 876 041 399

☎ 652 035 552



PUESTO
71

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



PUESTO
74

POLLERÍA OLGA



Pollería

☎ 976 444 739

☎ 625 881 869

☎ 645 372 176



PUESTO
77

LA FLOR DE ARAGÓN



Aves selectas, precocinado casero y platos preparados

☎ 699 001 207

✉ ltaca74@gmail.com



ALQUILA ZARAGOZA

ALQUILA TU PISO CON TODA TRANQUILIDAD

El Ayuntamiento de Zaragoza
gestiona todo para que
pongas tu piso en alquiler
de forma segura



Garantía de cobro y seguro multirriesgo



Gestión integral



Ayuda de hasta 6.000€ para su reforma



Más información en:

www.alquilazaragoza.es



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

EL ARTE QUE NACE DE LAS PIEDRAS

LAS PIEDRAS PUEDEN SER EL MEJOR ESCENARIO PARA EL ARTE. PORQUE, CUANDO A LA EXPERIENCIA, A LA TÉCNICA Y AL TALENTO SE SUMAN LOS SUEÑOS Y LAS ILUSIONES, INCLUSO LAS PIEDRAS SE CONVIERTEN EN FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA INTERPRETAR SOBRE ELLAS UNA OBRA DE ARTE.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA CARIÑENA.**

EL VINO DE LAS PIEDRAS.

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



EL VINO
DE LAS
PIEDRAS

D.O.P. CARIÑENA

Promueve:

