

REVISTA OFICIAL

Asociación de detallistas
del Mercado Central



Nº 8

SEPTIEMBRE 2021

MERCADO CENTRAL

Vívelo,
disfrútalo

Gastronomía
y compras

ZARAGOZA

Un premio de altura para el Mercado Central

*La I Gala del Comercio le concede el galardón
de mejor asociación de comerciantes de Aragón*



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.

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



EL VINO
DE LAS
PIEDRAS
D.O.P. CARIÑENA

Promueve:

 **CARIÑENA**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles



Publicidad:
comercial2@totemcomunicacion.es

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

Consejo Editorial:
Esther Pérez Albuixech
Presidenta de la Asociación de Detallistas del Mercado Central

Fernando Benito Giménez
Gerente del Mercado Central Lanuza

Nati Lacal
Técnico Sociocultural de Dinamización de Mercados en Ayuntamiento de Zaragoza

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



TOTEM
COMUNICACIÓN

www.totemcomunicacion.es

Diciembre 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 premio que marca el rumbo del pasado, el presente y el futuro

El premio recibido por el Mercado Central en la I Gala del Comercio Aragonés marca con claridad el rumbo de nuestro mercado. Y lo hace en varios sentidos. Por una parte, reforzando y remarcando su carácter solidario por el papel fundamental jugado durante la pandemia siendo capaz de garantizar el abastecimiento de la población. En este sentido, se ha puesto claramente de manifiesto que se trata de una actividad esencial para la ciudad, sin cuyo concurso nada hubiese sido igual.

La candidatura del Mercado Central tuvo que competir con numerosas asociaciones de comerciantes aragonesas que optaron al galardón en esta categoría. Y el logro conseguido, hacia donde apunta es hacia una propuesta que se asentaba sobre sólidos cimientos. Sobre todo, los que cada día aportan los detallistas, que con su esfuerzo consiguen llegar a cientos de hogares.

Pero este galardón lo que también ha puesto de manifiesto es que el Mercado no se ha quedado anclado en el pasado o ha sabido resolver con eficiencia los problemas del presente, como los provocados por la pandemia. Tal vez su mayor valor añadido resida en cómo a partir de estas bases se está planteando mirar al futuro.

Por ejemplo, a la hora de entender de qué forma los avances tecnológicos y la evolución de los hábitos del consumidor han venido transformando la actividad del mercado en su conjunto. Desde esa perspectiva, se está apostando por la innovación y la adaptación a los cambios, haciendo especial incidencia en dos aspectos fundamentales: la digitalización y la sostenibilidad.

Todo ello, sin embargo, no implica perder la esencia y la cercanía del comercio tradicional. Tienen que ser absolutamente compatibles. Hay espacio para todo y para todos, pero, sin duda, disponer de unos servicios telemáticos avanzados es fundamental. Hasta ahora se están dando pasos muy importantes como el portal web, las redes sociales o la aplicación para terminales móviles 'Amigos del Mercado'.

Por otra parte, se llevan a cabo acciones de información y sensibilización hacia las empresas asociadas que contribuyan a la promoción comercial, atención al público o implantación de sistemas homologados de calidad. Y se prestan servicios referidos a la adaptación a las nuevas tecnologías.

También se cuida el turismo, el ocio y la cultura con el objetivo de que el Mercado Central se convierta en el auténtico salón de la ciudad, ese lugar que mostrar con orgullo a las personas que vienen de fuera. Estamos en ello y este premio es un acicate para seguir remando con fuerza en la misma línea de trabajo.

En este número

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 03 | EDITORIAL | 16 | REPORTAJE
EL CLUB DE AMIGOS DEL MERCADO CENTRAL SIGUE CRECIENDO |
| 04 | REPORTAJE
EL MERCADO CENTRAL, PREMIADO EN LA I GALA DEL COMERCIO ARAGONÉS | 17 | HOY ENTREVISTAMOS A:
CARNICERÍA CONSTAN Y FRUTAS PATRI Y JUAN-K |
| 06 | ENTREVISTA ESTHER PÉREZ,
NUEVA PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE DETALLISTAS DEL MERCADO | 19 | REPORTAJE
LOS ENTRESIJOS DEL MERCADO CENTRAL |
| 09 | REPORTAJE
LA ACTIVIDAD HOSTELERA REGRESA AL MERCADO | 22 | RECETAS
PARA LA MESA NAVIDEÑA |
| 12 | LOS TARIJETONES ESMALTADOS,
MUCHO MÁS QUE DECORACIÓN | 23 | DIRECTORIO DE PUESTOS |
| 13 | BREVES | | |

El Mercado Central, la mejor asociación de comerciantes

Una gran fiesta del comercio y de los comerciantes. Eso es lo que el 11 de noviembre se vivió en el Palacio de Congresos de Zaragoza durante la I Gala del Comercio Aragonés. Un subidón de autoestima del que fueron protagonistas muchos profesionales y escenarios vinculados a este sector.

Entre ellos, el Mercado Central de Zaragoza, que fue el elegido entre las numerosas asociaciones de comerciantes aragonesas que optaron al galardón en esta categoría.

El premio lo recogieron la presidenta de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, Esther Pérez, y el gerente de esta entidad, Fernando Benito, y lo recibieron de manos del secretario general técnico del Departamento de Industria, Sergio Larraga. En su intervención, el gerente del Mercado Central agradeció este reconocimiento "que es un premio con muchos nombres

La I Gala del Comercio Aragonés, que se celebró el 11 de noviembre en el Palacio de Congresos de Zaragoza, otorgó al Mercado Central de Zaragoza el título de mejor asociación de comerciantes de Aragón. En la entrega del premio se destacó la labor desarrollada por los detallistas durante la pandemia, que fue fundamental para garantizar el abastecimiento de los zaragozanos.

y apellidos ya que pertenece a todos los detallistas que con su esfuerzo diario consiguen que el Mercado Central esté muy vivo".

Fernando Benito se acordó, especialmente, del trabajo realizado durante la pandemia para que los zaragozanos pudiesen estar abastecidos.

"Ese es un mérito que se tienen que apuntar cada uno de los detallistas, que con su esfuerzo han conseguido llegar a todos los hogares que lo necesitaban", señaló.

El vicepresidente del Gobierno de Aragón, Arturo Aliaga, se acordó de todos ellos durante la I Gala del Comercio Aragonés.

Sobre todo, después de que "el sector haya jugado un papel fundamental durante la pandemia siendo capaz de garantizar el abastecimiento de la población". "Quiero que entendáis –dijo– que sois una actividad esencial para nuestras ciudades y pueblos, porque si se cierra un comercio no solo es el fin de un negocio, sino que se pierde una parte fundamental de su vida".



HISTORIA

La candidatura del Mercado Central fue la más valorada en el epígrafe de 'Asociaciones de comerciantes y entidades sin ánimo de lucro'. Durante el acto se recordó que la actividad de la asociación, iniciada en 1968, ha venido siendo uno de los motores principales del desarrollo, evolución y defensa del mercado, cumpliendo con su misión original: el abastecimiento de productos de alimentación.



Prueba de ello fue el papel desempeñado por los detallistas en los duros meses de confinamiento del pasado año 2020. Dicha labor fue merecedora de la distinción, junto con el resto de los detallistas de mercados de la ciudad, de hijos predilectos de Zaragoza, otorgada por el ayuntamiento de la capital aragonesa.

Entre los méritos para conseguir este galardón, se valoró que los avances tecnológicos y la evolución de los hábitos del consumidor han venido transformando la actividad del mercado en su conjunto.

Así, se han implementado medidas orientadas a la innovación y la adaptación a los cambios, haciendo especial incidencia en dos aspectos fundamentales: la digitalización y la sostenibilidad.

Esto último, tal y como apunta la presidenta de los detallistas, Esther Pérez, "no implica perder la esencia y la cercanía del comercio tradicional que se han venido manteniendo desde la apertura del mercado en junio de 1903".

Del mismo modo, el mercado, como forma tradicional de comercio, mantiene la vida y la actividad en las calles y en el centro de la ciudad, facilitando el suministro de alimentos frescos a la población de Zaragoza y a la de muchos de los residentes en localidades de su entorno.



ACTIVIDADES

En el dossier que se presentó para avalar esta candidatura, se hizo hincapié en muchos aspectos. Por ejemplo, en el hecho de que la asociación dispone de servicios telemáticos avanzados como son el portal web y el trabajo en redes sociales. Además, otra herramienta fundamental es la aplicación para terminales móviles 'Amigos del Mercado'.

Por otra parte, se llevan a cabo acciones de información y sensibilización hacia las empresas asociadas que contribuyan a la promoción comercial, atención al público o implantación de sistemas homologados de calidad. Y se prestan servicios referidos a la adaptación a las nuevas tecnologías.

Otro punto en el que se incide es el desarrollo de actividades de promoción del comercio asociado, de animación comercial y de atracción del turismo y visitantes de ocio y cultura hacia las zonas comerciales, así como la implantación y desarrollo de sistemas de fidelización de clientes.

En este punto destacan, por un lado, las múltiples actividades de fidelización de los clientes registrados en la tienda digital que se centran en descuentos especiales, eliminación de gastos de transporte o bonificación, sorteos, etc. Por otro lado, la aplicación para terminales móviles 'Amigos del Mercado' permite enlazar a la tienda virtual y realizar sorteos de vales de compra y otros incentivos a las personas registradas, permitiendo su segmentación por diferentes campos, como el código postal.



“Las nuevas tecnologías son importantes pero sin olvidar la venta tradicional”

La nueva presidenta de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, Esther Pérez, destaca la buena sintonía con el Ayuntamiento para seguir mejorando las instalaciones

Hace apenas dos meses que Esther Pérez fue elegida presidenta de la Asociación de Detallistas del Mercado Central. Sustituyó en el cargo a José Carlos Gan después de haber desempeñado durante mucho tiempo el puesto de vicepresidenta. Esther reconoce que es una tarea que “lleva trabajo y yo estoy sola en el puesto, pero cuento con un buen equipo y con el apoyo de la junta directiva; de esta forma todo es más fácil”.

¿Cuántos años lleva trabajando en el Mercado Central?

En total, 30 años. Vine de la mano de mi marido Valentín Cantalapiedra, cuando entonces no había carniceras. Hace cuatro años que Valentín se tuvo que coger la baja y he tomado yo las riendas del puesto. Aprendí desde cero. En mi familia no había tradición pero ahora nos dedicamos todos a lo mismo, mis hermanos y mis cuñados.

¿En qué momento empezó su implicación con la asociación de detallistas?

Hace unos años, cuando se acababa la concesión, se creó la mesa de reforma y se planteó qué iba a pasar con el Mercado. De esto hace diez años. Mi marido siempre ha estado implicado en todos los movimientos que ha habido para garantizar la defensa y el futuro del mercado, y esa fue la chispa que me llevó a involucrarme en la labor de la asociación. Hubo un momento, con las concesiones a punto de terminar, en que la planta de abajo estaba totalmente reformada y la planta calle no. Fue una lucha con muchos desvelos para evitar la pérdida de puestos de trabajo de decenas de personas.

¿Qué es lo que más destaca de esos difíciles años?

La negociación fue dura, un camino complicado. Afortunadamente hemos contado con el apoyo de todos los compañeros, que ha sido fundamental. Nuestra preocupación con la reforma era que el provisional estuviese pegado, y eso se consiguió para que la gente no perdiera el vínculo. Fue algo muy importante. Luego tuvimos la mala suerte de la pandemia al mes de la inauguración, pero incluso de esta etapa tan mala se han podido sacar cosas positivas.

¿Qué aspectos destaca como positivos de la pandemia?

Sobre todo, que los detallistas somos unos supervivientes natos. Sobrevivimos a las vacas locas, al auge de las grandes superficies y ahora al coronavirus. Una de las cosas más importantes es que hemos puesto en marcha la venta a domicilio y se ha implantado plenamente Mi Zesta, un proyecto que fue un empeño de la consejera de Mercados, Carmen Herrarte. Tenía que haber tardado más en ver la luz, pero entre todos lo conseguimos en un tiempo récord.

¿Siente que el Ayuntamiento de Zaragoza está al lado de los detallistas?

El Mercado siempre ha tenido el apoyo del Ayuntamiento, así lo hemos sentido. Es un icono de Zaragoza. No trabajamos para un barrio. Somos un mercado de ciudad que da servicio a muchas localidades de la provincia.

¿Se nota que está volviendo la alegría anterior a la pandemia al Mercado Central?

Se está recuperando. Los ciudadanos siempre han respondido y los detallistas nos desvivimos por tener el mejor producto y tratarlo de la mejor forma posible en el mostrador. Estamos notando que ha regresado gente mayor que llevaba tiempo sin venir y eso es muy gratificante.



¿Y los jóvenes? ¿Son todavía una asignatura pendiente?

La clientela ha rejuvenecido mucho. Cuando empezamos la reforma, el público se había hecho mayor. Ya en el provisional se notó un cambio, pero ahora viene mucha más gente joven. Hay un relevo generacional y tiene que insistirse en ello.

¿Es importante que la hostelería también haya regresado?

Efectivamente. Para nosotros era una preocupación que estuviera cerrada la hostelería. Todos tenemos que ir de la mano. Es indudable que estamos en el mismo barco. Todos somos necesarios.

¿Qué aspectos considera que hay que trabajar para mejorar el Mercado Central?

La climatización, por ejemplo, cuya mejora ya está en marcha. Está claro que cuando cualquiera hace una reforma en su casa siempre hay, por decirlo así, goteras o cosas por terminar. En el Mercado Central está pasando lo mismo. Por la magnitud de la obra, claro que se pueden mejorar cosas, pero se está trabajando en ello. La climatización está en marcha y los montacargas también. La sintonía con el Ayuntamiento es buena a la hora de valorar las necesidades que hay.

¿Está garantizado el relevo generacional en el Mercado Central?

Cada día hay más gente joven en los puestos que está empujando fuerte y tiene visión de futuro. Ahora, por ejemplo, empezamos a trabajar con Glovo. Nos estamos adaptando a todo. Las nuevas generaciones están tomando el relevo con las redes sociales y la compra online. Todo aporta, pero, en cualquier caso, no hay que perder el norte de que nosotros nos dedicamos a la venta tradicional. Esta venta es sagrada y tiene que convivir con las nuevas tecnologías. Nosotros somos detallistas, servimos al detalle a la gente.

¿Qué valoración hace del premio de la I Gala del Comercio del Gobierno de Aragón?

Es un premio muy motivador. Lo recibimos con mucha ilusión porque no deja de ser un reconocimiento a la labor que hemos hecho desde que se inauguró con la pandemia y día a día. Ha sido una gran satisfacción. Es un premio de todos, somos un equipo.

¿Cómo le gustaría ver el Mercado Central dentro de unos años?

Mi deseo es llevarlo lo más alto posible. Trabajar para seguir haciendo las cosas bien adaptándonos a las nuevas tecnologías. Somos 78 detallistas y cada uno su visión, pero estamos muy unidos. Hay un gran compañerismo, muy buena relación entre todos, lo que permite que las cosas salgan bien. Insisto, somos una gran familia.

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



ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CARNE DE
**VACUNO
DE ARAGÓN**

www.carnedevacunodearagon.com
Grupo de Cooperación Vacuno de Aragón,
Consumo Sostenible



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



**GOBIERNO
DE ARAGON**

Regresa la hostelería con ganas de ser un referente cultural y gastronómico

La hostelería ha vuelto a funcionar en el Mercado Central. Poco a poco, pero con la intención de que las actividades infantiles y la música formen parte de su paisaje habitual, especialmente los fines de semana. Tanto los detallistas como los visitantes han recibido esta noticia con mucha alegría. El objetivo tras este regreso es que el Mercado Central complete su actividad y sea para los zaragozanos y para los turistas un referente cultural y gastronómico de primer orden.

El 1 de octubre la maquinaria de los establecimientos hosteleros del Mercado Central echó a andar de nuevo después de que la pandemia trajese consigo el cierre de los cuatro establecimientos de Rombo Zentral.

“Queremos volver a convertirnos en un referente cultural y gastronómico en el mercado y en toda la ciudad”. Esta es la aspiración de Alberto Campuzano y de Miguel Cubero, socios en este proyecto. Los dos recuerdan el mes de febrero de 2020 como un bonito sueño, con media Zaragoza pasando por el Mercado Central, disfrutando de la hostelería y de todas las actividades y actuaciones programadas.

“Empezó como un tiro, pero al mes todos a casa”, rememoran. En cualquier caso, Alberto y Miguel no quieren anclarse en el pasado. Prefieren hablar de la idea de retomar el proyecto inicial en el que “intentamos fusionar el turismo, la cultura y la gastronomía con una oferta única en la ciudad en un lugar tan emblemático como el Mercado Central”.

Los dos vieron claro desde el principio que este espacio debía tener una buena oferta hostelera “porque es una necesidad. Cuando viene una persona de fuera a Zaragoza a ver a un familiar o de turismo, se necesitan lugares así para dar una visión completa y moderna de la ciudad y de sus lugares más emblemáticos”.



Eso sí, la reapertura no ha sido a pleno rendimiento. Los responsables de Rombo Zentral quieren ir poco a poco. De esta forma, de lunes a viernes el único puesto abierto es Mambo, que básicamente viene a ofrecer la barra típica de un bar de desayunos. Bocatines a precios muy razonables, bollería variada y raciones son sus principales argumentos culinarios.

“La idea es que los detallistas y los visitantes puedan encontrar un sitio muy cómodo para desayunar, almorzar o tomarse un vermut sin tener que salir de las instalaciones”, explica Miguel Cubero.

Las mesas se han dispuesto en la zona central pero se ha dejado un pasillo en el medio para no entorpecer el paso de los clientes y los carritos de la compra. Además, en la parte exterior se ha instalado un pequeño puesto y una terraza para ofrecer bebidas y comida.



Fin de semana

El sábado y el domingo es cuando la actividad crece y los cuatro puestos trabajan a pleno rendimiento. “Mixtura –prosigue Miguel Cubero– está muy enfocado al marisco y al producto de mercado con una atractiva barra que llama mucho la atención”

Matiné se ha pensado como una especie de taquería donde se fusionan la comida aragonesa y mexicana. “Se va a convertir también en sandwichería especial. Hemos notado que por la noche se demanda mucho bocadillo, así que los bocatas y los sandwiches van a ser las propuestas estrella, muy variados, y para quedar bien”.

Por último, Mueso está enfocado a la brasa, a promocionar el ternasco de Aragón y otros despieces. Patatas asadas y hamburguesas también forman parte de la carta de este establecimiento.

Los cuatro espacios arrancan el sábado a la hora del vermut, que este día es el que más se suele alargar para transformarse en un vermut torero. “Por las tardes está pensado para tomarse una copa tranquilamente –prosiguen los dos socios–, para terminar merendando y cenando”.

Para amenizar este espacio el fin de semana, poco a poco irán volviendo las actividades para niños, de forma que toda la familia pueda disfrutar de las mismas. Además, también están previstas actuaciones musicales, tal y como se empezó durante el primer mes tras las obras de reforma.

Margen de mejora

Mientras la normalidad va regresando a Rombo Zentral, Alberto Campuzano insiste en algún tema que hay que mejorar y, sobre todo, en uno: la climatización del interior del mercado. “Parece que el Ayuntamiento ha tomado cartas en el asunto y está intentando solucionar el tema del confort climático porque es necesario. En el resto de los mercados de España, parecidos al de Zaragoza que se suelen poner como ejemplo, no tienen un problema térmico como el nuestro”, insiste.

“Solo pedimos eso –prosiguen los socios de negocio hostelero–, que la gente esté cómoda porque en este momento hay un problema de corrientes, sobre todo los días que hace frío de verdad y la diferencia térmica entre la calle y el interior es de apenas cinco grados”.

Los detallistas son los que están más contentos con el regreso de la hostelería al interior del Mercado Central. “Les hemos echado mucho de menos y la clientela nuestra también”, aseguran algunos detallistas detrás de su mostrador. “Todos necesitábamos que volvieran ya y es que además hicieron una propuesta muy buena. Antes de la pandemia todos los días había bailes, o música, magia o algún espectáculo y la gente eso lo encontraba muy atractivo así que venían a pasar el rato y además compraban”, explican muy satisfechos tras la reapertura.





PRODUCTOS HORTÍCOLAS



Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945

Tel. 976 576 029

hermanosmene@hermanosmene.com



LA ILUSIÓN DE VOLVER A BRINDAR ESTAS NAVIDADES

Vino procedente de agricultura sostenible, vendimia a mano, viñas viejas de uva garnacha de más de 30 años, cultivo en vaso.



WINE-MODERATION
— ELIGE I COMPARTE I CUIDA —
EL BONO DIGNO DE LA CONVIVENCIA

www.covinca.es

Los tarjetones esmaltados, mucho más que decoración

Los 42 tarjetones esmaltados policromos que lucen en el Mercado Central están colocados de seis en seis metros de distancia a lo largo del friso que divide la nave central de las laterales. Fueron fabricados por Burbano y Viñado, empresa fundada en 1890, la primera fábrica de España especializada en objetos de hierro esmaltado.

El objetivo perseguido por Félix Navarro al colocar los esmaltes fue la introducción de elementos de color que resaltarán sobre el friso metálico. Su intención era destacar los motivos que representaban alimentos que se comercializaban en el mercado.

Los tarjetones facilitarían, en un principio, la localización de los puestos al poder referirse a que un detallista se ubicaba debajo del cartel del jabalí o de las zanahorias.

Félix Navarro era un hombre meticuloso y detallista y agrupó los productos de venta en el mercado en las siguientes categorías que luego se reproducen en los tarjetones: carne, hortalizas, frutas, caza y pescado. Se aprecian trece tarjetones que hacen alusión a la ganadería (carne), doce a la fruta, diez a la caza, cuatro a los pescados y tres a las hortalizas. Sorprende la escasa representación de frutas y verduras en una ciudad que siempre ha hecho gala de su huerta. En este sentido, cabría preguntarse si primaron los aspectos estéticos sobre los funcionales.

La ubicación actual de los esmaltes no se corresponde

con la inicial, ya que con en la última reforma de 1986 se retiraron, pero al volverlos a colocar no se tuvo en cuenta su emplazamiento original. Hoy en día, están ubicados iniciando un recorrido desde la fachada principal (sur) hacia la fachada trasera (norte) y volviendo desde esta hasta la fachada principal.

En la cenefa que enmarca las figuras de cada tarjetón está representada la flor de neuquilla (que los relaciona con la decoración de los dinteles féreos de las entradas laterales del Mercado: una sutil alusión que confirma la idea de que toda la decoración del mercado, hasta sus más ínfimos detalles, obedece a un plan perfectamente trazado en su concepción).



Los estudiantes universitarios, de visita en el Mercado

El Mercado Central está recibiendo la visita de grupos de estudiantes interesados en conocer sus instalaciones y el trabajo de los detallistas. Una de las últimas visitas ha sido la de alumnos de cuarto curso del Grado de Turismo de la Universidad de Zaragoza para conocer la dinámica del mercado, los valores histórico-artísticos y su contribución al desarrollo sostenible.

Este grupo, en concreto, era de 32 estudiantes, de los cuales 22 procedían de la República Popular China. Durante el recorrido escucharon las explicaciones facilitadas por los responsables del mercado y pudieron visitar las instalaciones incluyendo la planta semi-sótano.

El objetivo es que esta iniciativa se amplíe a estudiantes de otros centros como la Universidad San Jorge o la Academia General Militar.



La foto oficial del Club Inlucina

El Mercado Central es padrino de Club Inlucina, que durante el mes de noviembre tuvo mucha actividad. El Club Inlucina es un proyecto de inclusión social protagonizado por jóvenes alumnos de ATADES con discapacidad intelectual convertidos en "chefs especiales" gracias a la ayuda de destacados cocineros, que les enseñan a hacer una receta creativa con la que aprenden los secretos de los fogones y los valores ligados a esta actividad.

El 16 de noviembre fue la presentación oficial y foto de familia en el Mercado Central, en la entrada de las murallas. Y el lunes 22 se celebró la gala benéfica, que presentó la chef alicantina, Susi Díaz, del restaurante La Finca, con estrella Michelin. También cocinó junto a jóvenes con y sin discapacidad.



Reunión de la Confederación de Mercados Tradicionales

El pasado 4 de octubre tuvo lugar en Zaragoza la reunión de la Confederación de Mercados Tradicionales en la que participaron representantes de todos los grandes mercados de nuestro país. Además de este encuentro, la delegación realizó un recorrido por el Mercado Central de Zaragoza y fue recibida por el alcalde de la capital aragonesa, Jorge Azcón, junto a Carmen Herrarte Cajal, consejera de Mercados.



III Ruta del Vermut en el espacio de hostelería

El espacio de hostelería del Mercado Central acogió en noviembre la final de la III Ruta del Vermut, organizada por Cinzano y la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. Durante su desarrollo, los seis finalistas prepararon el vermut que finalmente fue elegido para representar la esencia de la ciudad de Zaragoza.

El ganador fue Samuel Sariñena, de Mazmorra by Macera (calle Valle de Broto, 18), un establecimiento que es mucho más que un restaurante. Samuel cuida la hora del aperitivo y del vermut con una de sus especialidades: las bebidas maceradas.

Samuel utilizó tres botellas de macerados: una de hierbabuena y menta, otra de manzana y la última de corteza de naranja. Hizo una mezcla "a proporciones desiguales", y como ingrediente de la tierra utilizó un moscatel de Anayón, además de olivas de Caspe para decorar. El punto amargo del vermut ganador llegó de la mano de dos bitter: un Campari con un tiempo en barrica de bourbon y otro para potenciar las notas herbáceas de la preparación.



Mi Zesta y sus jugosas promociones en diciembre



Mi Zesta, el supermercado digital del Mercado Central, va a tener un especial protagonismo durante el mes de diciembre en forma de jugosas ofertas para los clientes. Su objetivo sigue siendo el de darse a conocer cada vez más entre los zaragozanos para que utilicen esta plataforma de compra 'online'.

Dos de las promociones más importantes se van a desarrollar durante la semana del 20 de diciembre, con toda la web con el 33% de descuento, y la semana del 27 de diciembre, con el regalo de 20 euros de descuento directo sobre la compra y cupones con 22 euros para canjear en futuras compras. El objetivo con estas promociones es desear a los clientes un feliz 2022.

Respecto al servicio de Mi Zesta, para el año que viene se le va a dar una vuelta al modelo de negocio para adaptarlo a las nuevas exigencias de los clientes, sobre todo a la inmediatez con muchas sorpresas preparadas.

Acuerdo de la Asociación de Detallistas con Glovo

La Asociación de Detallistas del Mercado Central ha llegado a un acuerdo con la plataforma Glovo para el reparto a domicilio de pedidos. Son varios los detallistas, como Frutas Javi y Silvia y Frutas Patri y Juan-k, que ya se han sumado a esta iniciativa.

El objetivo es que poco a poco los usuarios de Glovo en la ciudad de Zaragoza puedan hacer sus pedidos a los puestos que se incorporen a la plataforma. De esta forma, se da un paso más en la digitalización de la venta.

En el encuentro entre la asociación de detallistas y Glovo se trataron distintos temas como establecer condiciones favorables para poner esta plataforma en aquellos puestos que lo deseen. En este sentido, hay un acuerdo marco, y a partir de ahí los puestos que quieran podrán adherirse.



EL BOSQUE DE LOS ZARAGOZANOS

Zaragoza va a plantar 700.000
árboles en los próximos 10 años.
Únete al reto.

Apadrina ya
tu árbol en:

bosquedeloszaragozanos.es

La aplicación **Amigos del Mercado Central** se acerca al millar de usuarios



‘El Club de Amigos del Mercado Central’ no deja de crecer en socios y en premios repartidos. Poco a poco se acerca a la cifra de un millar de amigos y los premios repartidos ya crecen por encima de los dos mil euros en los pocos meses que lleva funcionando la aplicación.

Formar parte de esta comunidad es súper sencillo. Tan solo tenéis que descargar la app ‘Amigos del Mercado Central’, crear un usuario y... ¡Nada más! Ya estaréis al tanto de todo y pudiendo ganar premios.

Se puede encontrar en Google Play, App Store o en <https://www.mercadocentralzaragoza.com/.../-club-amigos...>

Desde que se puso en marcha esta aplicación, todos los viernes se han venido celebrando sorteos. Lo más habitual es la entrega de vales de 20 euros de compra a las personas que participan en los mismos. En cualquier caso, hay otras promociones como la entrega de jamones y otros productos del Mercado.

Además de esta posibilidad, 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. Los detallistas insisten en que “es un proyecto que nos ilusiona particularmente y que

manifiesta nuestro deseo de abrir el mercado al mundo digital y acercarnos a los usuarios de cualquier edad que estén acostumbrados a aplicaciones móviles”.

La adhesión al club es totalmente gratuita, se solicita cumplimentando el formulario de inscripción y se hace efectiva tras la validación por parte de los responsables de la aplicación.

De una forma más detallada, estas son las ventajas que supone descargarse esta APP que es totalmente gratuita:

- Participación en sorteos exclusivos para los miembros del club. La aplicación te informará del resultado del sorteo y caso de ser agraciado/a contactaremos contigo.

- Información de eventos.
- Enlace a la tienda virtual.
- Presentación de los detallistas.



CONSTANTINO VILLARROYA. CONSTAN

Puesto 46

Una charcutería con 35 años de historia



PUESTO 46

Constan fue uno de los primeros puestos del Mercado Central en incorporar el envasado al vacío.

Constan fue uno de los primeros puestos del Mercado Central en incorporar el envasado al vacío. Constantino Villarroya lleva 35 años al frente de su charcutería del Mercado Central. ‘Aterrizó’ en 1986, el año de la anterior reforma, con el ánimo de aprender un oficio con el que ganarse la vida después de trabajar en una mina en Teruel, y ahí sigue, en su puesto de toda la vida. “Pujé por la charcutería, pero también por una frutería”, rememora. Al final, su trayectoria profesional ha girado alrededor del jamón, el queso y los embutidos. Su evolución también se ha notado en el tamaño de los puestos que ha tenido. “Al principio cogí uno pequeño, luego uno más grande y este es el tercero tras la última reforma”

comenta. Lo que no ha cambiado demasiado en su trabajo es el producto estrella, que sigue siendo el jamón, ya sea serrano, de Teruel o ibérico. “Se vende todo el año, pero ahora que se acercan las Navidades, mucho más, especialmente el ibérico”, asegura. En su vitrina, el queso también tiene mucho protagonismo. Bueno, más bien los quesos de distintas zonas de España, cuya presencia ha ido creciendo con el paso de los años. “Hay que tener de todo –explica Constan– pero el que más se vende es el fresco”. En estos 35 años, si algo ha cambiado es la forma de venta. “Antes la gente compraba más piezas enteras y ahora todo se lonchea y en muchos casos se envasa al vacío”. Su puesto,



precisamente, fue uno de los primeros del Mercado que incorporó la envasadora al vacío. “Al principio creía que me iba a retrasar la venta, pero es rápido; a la clientela le resulta muy cómodo porque el jamón, sobre todo, que es lo que más se vende envasado, puede aguantar en el frigorífico hasta dos meses”, concluye.

PATRICIA ARA. FRUTAS PATRI Y JUAN-K

Puesto 50

Adaptándose al ritmo de los nuevos tiempos



Patricia Ara apuesta por una buena relación calidad/precio y por pasar un rato entretenido con su clientela

Patricia y Juan-K dirigen juntos desde 2018 el rumbo de su puesto de frutas y verduras del Mercado Central. Su apuesta es “por una buena relación calidad/precio, pero además de comprar con confianza pasarás un rato muy entretenido”. Este es el espíritu con el que Patricia Ara trabaja, con la idea de que los clientes se transformen casi en amigos o en parte de la familia. Eso es lo que ella ha aprendido desde niña y lo que le sale. “Soy la tercera generación de frutereros –comenta–, es lo que he vivido siempre de la mano de mi padre, que tiene en su caso, están muy especializados en fruta tropical, pero



PUESTO 50

en su puesto se puede encontrar de todo. “Nuestra vía de enganche –concluye– es la buena relación calidad/precio, productos de primera intentando ajustar el precio al máximo”. otro puesto en el Mercado”. No hay más que acercarse a su lugar de trabajo

para comprobarlo. Siempre reina la alegría. Patri se sabe el nombre de casi toda la clientela que se acerca, sus gustos y casi su vida. “La verdad es que es muy bonita la relación que se ha creado”, asegura. En cuanto a la forma de trabajar, reconoce que ha cambiado bastante. “Antes estábamos muy centrados en la venta de kilos, pero ahora ha cambiado todo a cantidades mucho más pequeñas, incluso por piezas sueltas”, explica. Además de la venta presencial, Patri y Juan-K reciben los pedidos por whatsapp y los entregan a domicilio. Recientemente se han apuntado a hacer la distribución a través de la plataforma Glovo. “Supone más carga de trabajo, pero es el futuro, tenemos que estar abiertos a todo tipo de venta”.

Asociación de detallistas
del Mercado Central



LA ASOCIACIÓN
DE DETALLISTAS DEL
MERCADO CENTRAL

Premiados

PREMIO DEL COMERCIO DE ARAGÓN

La asociación de detallistas del Mercado Central ha obtenido el Premio del Comercio de Aragón por su proyecto y gestión del mercado.

Queremos compartir nuestra alegría con todos nuestros clientes.



¡GRACIAS
POR CONFIAR
EN
NOSOTROS!



WWW.MERCADOCENTRALZARAGOZA.COM

El corazón del Mercado Central está en el subsuelo

Cámaras de refrigeración y congelación, salas de despiece, obradores y zonas para la gestión de residuos forman parte de la engrasada maquinaria que permite trabajar a los detallistas



Los entresijos del Mercado Central son la parte menos conocida de este equipamiento. No para los detallistas, que se manejan por ellos con soltura, ya que forman parte inseparable de sus puestos de venta. Sin todo lo que sucede abajo, nada de lo que pasa arriba sería posible. Por eso, en estas líneas se va a mostrar todo lo que esconde el subsuelo del Mercado Central recientemente remodelado.

Lo primero que hay que decir es que la planta baja, en su gran mayoría, no forma parte de la última reforma. Las instalaciones se mejoraron en 2008, y lo que se ha hecho con las últimas obras ha sido arreglar los obradores de carnicería y pollería que faltaban para que todos los profesionales puedan disfrutar de un espacio cómodo donde trabajar.

El Mercado Central de Zaragoza es de los pocos de España que cuenta con unas modernas instalaciones higiénico-sanitarias, para la manipulación de alimentos, la gestión de residuos, cámaras para la conservación y maduración de determinados productos, control de temperaturas, videovigilancia, alarmas que detectan problemas de funcionamiento de todo tipo de aparatos...

En fin, la lista es muy larga, porque incluye otros aspectos como un sistema de detección de incendios, o contadores de agua monitorizados a través de un programa que envía directamente los datos de facturación. “Funciona como una maquinaria precisa –comenta Alex Ion, responsable de mantenimiento de la empresa Saint Loyalty– para dar servicio a los detallistas y que puedan realizar su trabajo sin que tengan que preocuparse de nada”.

El mantenimiento de estas instalaciones es muy preciso y se trabaja durante todas las horas del día para que nada falle. Además, la limpieza en los pasillos, cámaras de despiece y de refrigeración y congelado es constante. “Junto a la higiene –prosigue Alex Ion– lo que más destacaría es la eficiencia energética, que está muy presente”. Se trabaja con intercambiadores de frío y calor que se abastecen de agua del río Ebro que se capta a 22 metros de profundidad y está regulada por la Confederación Hidrográfica del Ebro. “Todo el circuito de calefacción y aire acondicionado se genera a partir de este tipo de agua, que se introduce en el circuito ahorrando energía”, prosigue.





Instalaciones

Paseando por el subsuelo del Mercado Central, la sensación general es que las instalaciones están muy bien conservadas.

En el pasillo central se encuentran las cámaras de refrigeración donde los detallistas guardan sus mercancías. También se encuentran las salas de manipulación de menuceles y de despiece de carne. En esta última, como en la de casquería, trabajan los profesionales de los puestos compartiendo espacio. De nuevo, las medidas higiénico-sanitarias se extreman al máximo. Todas las sobras y huesos que no se utilizan de los despieces cárnicos se guardan en frío hasta que se recogen y se tratan.

Entre los muchos recovecos de los pasillos hay compactadoras de papel y plástico que cuando se llenan se suben directamente a la planta calle, donde los recoge un servicio de reciclaje para su tratamiento.

Las cámaras frigoríficas de la carne, el pescado, la fruta o las flores se reparten por la planta sótano y son las que más espacio ocupan. También hay tres de congelación que dan servicio, sobre todo, a las carnicerías y a las pescaderías.



En todos estos espacios, cada detallista tiene su 'jaula' con llave propia, de forma que aunque compartan lugar de almacenamiento, todos los productos están perfectamente separados.

Muy importante también es la dependencia de las máquinas del agua caliente sanitaria, imprescindible para llevar a cabo todo tipo de tareas en el Mercado Central. Y los vestuarios para los trabajadores, que cuentan con duchas para que las utilicen los detallistas tras su jornada de trabajo si así lo desean.

En medio de tanta maquinaria, en la zona central se adivina la presencia de un espacio multiusos y de reuniones, que empezó a utilizarse con todo su potencial justo antes de la pandemia, pero que ahora, de momento, está funcionando a medio gas.

En él hay una zona de formación multimedia totalmente equipada. Se puede emplear como salón de actos para reuniones, sala de exposiciones, para impartir formación, como lugar de actividades para niños o para realizar degustaciones, ya que también tiene extracción de humos para cocinar. Cuando las circunstancias de la pandemia lo permitan, se podrán usar a pleno rendimiento las dos salas que existen que, además, se pueden unir creando un espacio de más de 120 metros cuadrados. Lo dicho, los entresijos del Mercado Central dan mucho de sí.

Repíete conmigo...



El mundo habla
garnacha



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA

#elmundohablagarnacha



@docampodeborja



Financiado por:



Unión Europea
FEADER

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en zonas rurales



EL RECETARIO DEL MERCADO

Cocina con aire festivo

La Navidad se acerca y es tiempo de preparar en casa platos especiales para sorprender a los familiares y amigos. Eso precisamente es lo que proponen las jóvenes cocineras Cristina Larco y Sandra Elizabeth Pérez, formadas en la Escuela de Cocina Azafrán, con estas dos originales recetas que están para chuparse los dedos. ¡A cocinar y a disfrutar!

Tarta Sablée rellena de mousse de chocolate, mando y maracuyá

(Receta de Sandra Elizabeth Pérez)

INGREDIENTES:

(Base de la tarta):

- 240 gr. de harina de todo uso
- 95 gr. de azúcar glass
- 35 gr. de harina de almendra,
- 120 gr. de mantequilla sin sal
- Un huevo y sal.

(Crema pastelera):

- 250 ml. de leche
- 3 yemas
- 120 gr. de azúcar
- 25 gr. de maicena
- 125 gr. de zumo de maracuyá
- 125 gr. de zumo de mango, aromáticos mantequilla.

(Mousse de chocolate):

- 500 ml. de nata, 100 gr. de azúcar glass y 100 gr. de chocolate.
- Flores y frambuesas para decorar.



ELABORACIÓN:

(Tarta Sablée):

- ✓ En el bol de la batidora incorporamos las harinas tamizadas y el resto de ingredientes incluida la mantequilla a dados fría. Mezclamos todo hasta conseguir una textura de galleta. En ese momento agregamos el huevo.
- ✓ Batimos hasta conseguir una masa homogénea. Colocamos la masa en la mesa, entre dos papeles sulfurizados y la estiramos con un grosor de 3mm. Llevamos la masa 15 minutos al congelador.
- ✓ Separamos el papel de la masa y con unos moldes cortamos a la medida deseada. Horneamos 20-25 minutos a 160 °C, enfriar y reservar.

(Crema pastelera):

- ✓ Infusionar la leche con los aromas (canela en rama, limón y vainilla).
- ✓ En otro recipiente colocamos los zumos de maracuyá y mango, con el azúcar y llevamos a ebullición.
- ✓ En un bol mezclamos las yemas con la maicena, a esta mezcla incorporamos la leche y los zumos, llevamos la mezcla en un cazo a fuego medio y cocemos hasta conseguir una crema homogénea.
- ✓ Pasamos la crema a una manga pastelera y reservamos.

(Mousse de chocolate):

- ✓ Preparamos un baño María y fundimos el chocolate, a 40-45 °C.
- ✓ Montamos la nata con el azúcar. Una vez montaba, agregamos el chocolate a la mezcla hasta conseguir integrarlos, colocamos en manga pastelera y reservamos.

Acabado y montaje:

- ✓ Rellenamos las sablées con el mousse de chocolate, la crema pastelera, decoramos con frambuesas etc. y servimos.

Curry rojo de Langostinos

(receta de Cristina Larco)

INGREDIENTES

- Una cebolla
- 2 ajos
- Una cucharada de pasta de curry rojo
- 250 ml. de leche de coco
- 400 gr. de langostinos crudos
- Salsa de soja
- Un pimiento rojo y uno verde
- 100 gr. de brócoli
- 200 gr. de arroz
- Una lima
- AOVE y aceite de girasol
- Jengibre fresco y cúrcuma.

ELABORACIÓN:

(Para el curry):

- ✓ Quitar las cabezas y peladuras de los langostinos y preparar un fume con trozo de cebolla. Reservar las colas.
- ✓ Picar la cebolla y el ajo en brunoise, sofreír en AOVE, salpimentar. Cuando empiece a dorarse agregamos el jengibre rallado, la cúrcuma y la pasta de curri rojo. Mezclamos bien.
- ✓ Añadimos la leche de coco y el fumé, dejamos a fuego medio 15 minutos, agregamos la salsa de soja y dejamos 5 minutos más. Apagamos el fuego y echamos las colas de langostino. Reservamos varias crudas.
- ✓ Ponemos a cocer el brócoli sin dejar que pierda su color verde intenso, lo retiramos e introducimos en agua con hielo. Reservamos.
- ✓ Cortamos tiras largas de pimiento rojo y verde y salteamos. Reservamos.
- ✓ Retiramos los langostinos del curri y reservamos. Trituramos la salsa para que quede más fina.



ELABORACIÓN:

(Para el arroz crujiente):

- ✓ Lavamos muy bien el arroz para quitar el almidón. Ponemos a cocer con sal hasta que esté hecho y colamos.
- ✓ Extendemos el arroz en una bandeja de horno de forma uniforme y deshidratamos en el horno 2 horas aprox. A 100 °C.
- ✓ Tomamos trozos de arroz y lo freímos en abundante aceite de girasol unos segundos. Retiramos sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Troceamos.

Presentación:

- ✓ Salteamos las colas de langostinos reservadas con sal y pimienta, nos ayudamos de un palillo o con pinzas para q la cola del langostino mantenga una forma de bastón J.
- ✓ En la base de un plato ponemos con un biberón la salsa de curry rojo, enrollamos los pimientos dejando en el centro langostinos, encima del todo un langostino salteado y en los laterales brócoli y trocitos de arroz tostado. Acompañamos con lima.

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

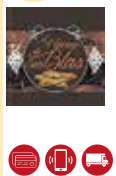
Establecimiento especializado en la venta de frutos secos a granel de alta calidad. Amplia selección de frutas deshidratadas, legumbres nacionales, especias, semillas, dulces y productos de Aragón

☎ 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

PUESTO 69

FRUTOS SECOS SOLANILLA



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

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PAGO CON TARJETA



PAGO CON MÓVIL



SERVICIO A DOMICILIO

RESTAURACIÓN

PUESTO 27

Un recorrido por el recetario universal, basado en ingredientes frescos del propio Mercado en formato de ensalada o cocinados bajo inspiración oriental.

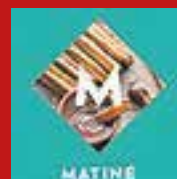


Todo ello, gracias a nuestra gran plancha de acero, la verdadera protagonista de este espacio al más puro estilo TeppanYaki.

Disfruta de unas sabrosas y saludables verduras, carnes o pescados a la plancha, combinados con arroz ¡Y no te pierdas nuestra especialidad: una deliciosa hamburguesa de sepia!

PUESTO 28

Comenzar la mañana con un chocolate con churros recién hechos, con el sabor y la calidad de siempre. Todo un ritual que cobra sentido en esta parada obligatoria del Mercado Central



de Zaragoza. Una parada que, sin darnos cuenta, puede alargarse todo el día.

El desayuno deja paso al vermouth, la comida y también la cena, con una sabrosa carta de bocadillos y raciones, además de patés gourmet, dulces y la marca de la casa: una amplia carta de tortillas rellenas de autor.

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

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 variada

☎ 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 PUESTO
4 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

✉ languan37@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 fabrica-
ción 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

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.

<p>PUESTO 75</p> <p>CHARCUTERÍA CARMEN</p> <p>Jamones y quesos</p> <p>☎ 663 490 055</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>📞 PAGO CON TARJETA</p> <p>📱 PAGO CON MÓVIL</p> <p>🚚 SERVICIO A DOMICILIO</p>	<p>PUESTO 64</p> <p>FLORES JARA</p> <p>Flores Jara es un espacio donde puedes encontrar plantas, centros de flores y ramos</p> <p>☎ 876 041 582</p> <p>☎ 625 075 500</p> <p>☎ 654 886 529</p> <p>✉ mvalera@jarajardineria.com</p> <p>📞 📱 🚚</p>
--	---	--

<p>FRUTAS Y VERDURAS</p> <p>PUESTO 50</p> <p>FRUTAS PATRI Y JUAN-K</p> <p>Gran apuesta en calidad precio, aquí además de comprar con confianza pasará un rato muy entretenido</p> <p>☎ 608 765 689</p> <p>✉ patri_ara20@hotmail.com</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>PUESTO 52</p> <p>FRUTAS y VERDURAS EVA MAQUEDA</p> <p>Frutas selectas</p> <p>☎ 652 067 753</p> <p>📞</p>	<p>PUESTO 53</p> <p>EL REY DEL CARACOL</p> <p>Ajos, frutas y caracoles</p> <p>☎ 677 88 88 36</p> <p>✉ lugrape@telefonica.net</p> <p>📞 📱 🚚</p>
---	--	---

<p>PUESTO 54</p> <p>GARDENIERS Centro especial de empleo de Atades</p> <p>Agricultura ecológica en Zaragoza.</p> <p>☎ 689 471 272</p> <p>✉ gardeniers.mcentral@atades.org</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>PUESTO 55 PUESTO 56</p> <p>FRUTAS JAVI Y SILVIA</p> <p>Fruta y verdura del campo a su mesa. Calidad a buen precio para el disfrute de su paladar</p> <p>☎ 976 536 019</p> <p>☎ 630 451 519</p> <p>✉ javiandfamilycentral@gmail.com</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>PUESTO 57 PUESTO 58</p> <p>FRUTAS FURRUCHAGAS</p> <p>Frutas y verduras</p> <p>☎ 976 316 303</p> <p>☎ 645 013 521</p> <p>📞 📱 🚚</p>
--	--	--

<p>PUESTO 59 PUESTO 60</p> <p>FRUTAS LOS POCHOLOS</p> <p>Frutas y verduras</p> <p>☎ 675 740 498</p> <p>✉ ornadbel@gmail.com</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>PUESTO 63</p> <p>FRUTERÍA JUAN PÉREZ</p> <p>Frutas y verduras</p> <p>☎ 648 532 582</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>PUESTO 67</p> <p>MARTIN & MARIFÉ</p> <p>Más de 50 años de antigüedad en el Mercado Central. Comercialización de frutas y verduras locales, nacionales e internacionales de primera calidad</p> <p>☎ 976 280 565</p> <p>☎ 665 836 249</p> <p>✉ marife-sati@hotmail.com</p> <p>📞 📱 🚚</p>
--	--	---

<p>MENUCELES</p> <p>PUESTO 34</p> <p>MENUCELES CRISTINA</p> <p>Madejas, callos, cabezas, hígados...</p> <p>☎ 976 442 397</p> <p>☎ 610 756 990</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>PUESTO 36</p> <p>ANTONIO Y MERCEDES</p> <p>☎ 976 440 640</p> <p>☎ 627 447 623</p> <p>✉ tobescar1974@gmail.com</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>PUESTO 41</p> <p>MENUCELES LUMI</p> <p>Menuceles y casquería</p> <p>☎ 666 809 439</p> <p>📞 📱 🚚</p>
---	---	---

RESTAURACIÓN

<p>PUESTO 47</p> <p>Un succulento mordisco de auténtica brasa para los paladares más exquisitos. ¡Y con la mejor carne de la ciudad! Para algo estamos ubicados dentro de un mercado...</p> <p>Hamburguesas, brochetas, pizzas, chuletón sagital y un sinfín de opciones para los más carnívoros ¡y también los más veggies! Y para acompañar: huevos rotos, papas o unas ricas gambitas. ¡Vive una explosión de sabor bajo el crepitar del fuego!</p> <p>MURSO</p> <p>📞 📱 🚚</p>	<p>PUESTO 48</p> <p>El puesto más "canalla", donde disfrutar de una amplia carta de coctelería premium y los bocados de sabrosuras más selectas.</p> <p>Empanadillas de sorprendentes sabores, coquetos postres y mucha inspiración aragonesa para maridar con las fórmulas líquidas más chispeantes. El rincón perfecto para disfrutar del vermouth, el afterwork y de la primera (segunda, tercera...) copa de tarde o noche. Cualquier hora es buena para "un poco de mambo". Y avisamos: produce adicción...</p> <p>MAMBO</p> <p>📞 📱 🚚</p>
--	--

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 13 14

PESCADOS JOSÉ LUIS

Pescados, mariscos y congelados. Tres generaciones a su servicio

📞 976 281 959
📞 685 745 428

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 19 20

PESCADOS Y MARISCOS CHUECA

Pescados, mariscos y congelados

📞 976 441 671
📞 600 433 271

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

PABLIMAR

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

📞 976 440 105
📞 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
✉ Itaca74@gmail.com



IDEAS QUE MUEVEN NEGOCIOS






Aldelís

¿QUIERES
CONSEGUIR
NUESTRO
DELANTAL?



Compra cualquier
producto navideño de
Aldelís y sube tu ticket aquí.
¡Sorteamos uno diario!



Tu negocio es importante para nosotros

La alarma que se adapta a ti



COVIAR

+ 36 AÑOS
PROTEGIÉNDOTE



WWW.COVIAR.COM