

ZARAGOZA

Los detallistas ven futuro en el Mercado Central, donde llegará la IA y ofertarán 7 puestos vacíos

- Están satisfechos en el quinto aniversario de la reinauguración
- Confían en tener este verano nueva climatización

ZARAGOZA. «Tocamos el cielo en la reapertura y con la pandemia llegó el gran batacazo». De esta forma tan gráfica explica Esther Pérez cómo vivieron los detallistas hace justo cinco años la reapertura del Mercado Central. Fueron tiempos difíciles, en los que los vendedores hicieron gala de resiliencia y de arraigo. Satisfechos con el resultado final y tras cerrar una gran campaña de Navidad, miran ahora al futuro con optimismo y señalan al cerramiento de la instalación, la adjudicación de los siete puestos vacíos y la inclusión de la inteligencia artificial como los grandes retos.

De 400 a 800 euros de media al mes cuesta regentar un puesto en el mercado. En un entorno privilegiado, en pleno corazón de la ciudad, y con ventas al alza, no entienden los detallistas cómo es posible que la oferta de venta no se haya incrementado. «Hay mucha gente interesada», indica la presidenta de los detallistas, que se muestra convencida de que se adjudicarán «a pesar de los problemas para encontrar profesionales de los gremios».

El concejal de Mercados, Carlos Gimeno, tiene la intención de reunirse con los vendedores este mes para redefinir el contenido de los puestos vacantes. Explica, también, que están avanzados los trámites para sacar a licitación el cerramiento del mercado, que quedó desierto. Lograrán, con ello, ganar 8 grados en invierno y rebajar 8 en verano, una mejora que se compromete a reforzar.

Esther Pérez y Fernando Benito, el gerente, celebran el buen resultado que la venta 'online' y el reparto a domicilio están dando. Benito indica que captan clientes en todo el eje del tranvía y que tienen en estudio aplicar inteligencia artificial a las compras de género para abaratar el gasto al detallista para que venda más barato. La crisis se nota, aunque el Volveremos ha resultado ser una ayuda y los miércoles y viernes se nota. «Una cosa es comer y otra alimentarse», recuerda Esther Pérez, convencida de que el Mercado Central tiene futuro.

MÓNICA FUENTES RUIZ



Descarga de género a las puertas del Mercado Central antes de que abra sus puertas al público. MARCOS CEBRIÁN



Esther Pérez, en la Carnicería Valentín Catalapiedra. MARCOS CEBRIÁN



David Bonel, de 26 años, en la Frutería Maqueda. MARCOS CEBRIÁN

Resiliencia y psicología: «Aquí se habla de todo menos de política»

Entre las 3.00 y las 5.30 suena el despertador de los detallistas. Cuando abran las puertas a las 9.00 deben tener todo el género ordenado en las vitrinas

Entre las 3.00 y las 5.30 suena el despertador cada mañana. Cuando el Mercado Central abra sus puertas a las 9.00, el género, su carta de presentación, debe lucir y servir de reclamo. Los detallistas tienen una vida paralela unos metros bajo suelo. Es constante el trajín escaleras abajo, escaleras arriba. En las cámaras, las salas de despique, los obradores y las cocinas la jornada laboral comienza antes de que se apague la noche para los amantes de la fiesta.

A las ocho de la mañana, dan los últimos manguerazos de agua a un impoluto mercado. Cada de-

tallista está en su puesto, donde se compite por el buen gusto, por tener el puesto mejor arreglado. Es duro el día a día de quien trabaja en el mercado. Tanto que es difícil encontrar trabajadores cualificados, más allá de quienes explican que lo «han mamado». Como Esther, Alejandro, Isabel, Mercedes, Carmen y David, que correataron por los pasillos antes de asumir el mando. La resiliencia de los vendedores y el fuerte arraigo afianzan el brillante futuro de un necesario mercado.

En 1904 se inauguró el puesto de Cárnica Dubón, el más antiguo del Mercado. Lo regenta aho-

«Como me encanta el contacto con la gente, me gustan hasta los problemas que me da el negocio»

Carmen Cámara
POLLERÍA MAMÁ TERE

«A los 7 añitos iba con mi abuelo a Mercazaragoza. He querido quedarme»

David Bonel
FRUTERÍA MAQUEDA

«Empezamos en 1904. Somos la familia que más años llevamos en el mercado»

Óscar Dubón
CÁRNICAS DUBÓN

ra Óscar Dubón, que explica que acaban de tomar las riendas de un puesto más con productos distintos para ampliar mercados. Ofrece como apuesta segura chorizo y longaniza para plancha y brasa, y explica que ajusta el género a la salud de la economía. Cinco años después de la reinauguración destaca la iluminación y la artesanía de la techumbre. «Así da gusto dar servicio al público», detalla.

Posan junto a la foto de su madre Isabel y Mercedes. Regentan el puesto de Menuceles que mantuvo 40 años su progenitora. Recuerdan cómo antes del auge de las cadenas, el Mercado Central, con mostradores de mármol blanco, era «un hervidero». La cercanía con el cliente les da la vida. «Aquí se habla de todo, menos de política. En eso la gente no se pone de acuerdo», avisan. Su género, «muy especial», hay que saberlo tratar muy bien. Atrae a los mayores, y también a las nuevas generaciones. Otras cosa es que lo sepan cocinar mejor o peor.

Entre los productos con tirón destacan la carrillada de ternera, «una locura», el hígado de ternasco y los callos sean de lo que sean. Como queja, compartida, está el cierre de las instalaciones y una mejor climatización. Como mejora para el futuro proponen que se incorporen carritos desde el parking para facilitar las compras de quien va al mercado en coche.

Cuando Alejandro empezó a trabajar a los 14 años, se tenía que subir a un cajón. Aunque el oficio de carnicero es «muy sacrificado», no lo cambia. Probó como soldador, como operario de la construcción, pero decidió volver al mercado, donde está al frente de la Carnicería Redondo. De su puesto destaca los productos de Ólvega, en Soria, torreznos, ternera del Pirineo y empanados para celíacos. Adaptarse a los hábitos de consumo actuales es el mejor síntoma de su resiliencia.

A las 3 de la mañana se levanta

Carmen Cámara, de Mama Tere, que a las 8.40 tiene el género listo y ordenado. Su mostrador, de 10 metros, es de los mayores, y combina carne fresca, elaborada y platos cocineros, una de las grandes novedades del mercado.

Explica cómo el trabajo empieza mucho antes de que lleguen los clientes, pues el género se guarda por las noches y se coloca por la mañana. Dos horas y medias se tarda en limpiar por la noche el puesto, y a las seis inicia su faena la cocinera. Aboga por que se llenen los puestos vacíos y dice que no entiende cómo es posible que en enclave estratégico que funciona bien no se ocupen.

El 15 de octubre de 1927 se inauguró Valentín Cantalapiedra, donde trabaja Esther Pérez, presidenta de los detallistas. Empezó joven. «Era una cría. Cuando comencé hace 35 años no había mujeres en la planta de abajo», relata. Reconoce que la crisis se nota en el mercado: «La tercera semana del mes es criminal todos los meses. El día 20 cobran los jubilados, el 10, los parados. La hucha está en el congelador».

Pero siempre hay excepciones, y David Bonel, de Frutería Maqueda, es una de ellas. Entró en el mercado a los 18 años, convencido de que quería mantener el puesto que montó su bisabuela, y a sus 26 años preserva la clientela de sus mayores y los jóvenes a los que llega a través de sus redes sociales. «A los 8 añitos ya iba con mi abuelo a Mercazaragoza. Es lo que he mamado, y me sigue gustando», señala. Lo más difícil es comprar género para venderlo a buen precio, y recomienda optar siempre por producto de temporada. En estos momentos, mandarina y fresa de Huelva, apunta.

No sigue la tradición familiar Mario Varela, porque la suya es la primera floristería en la historia del mercado. Explica que «cada vez hay más gente joven interesada por temas ecológicos, por las plantas culinarias», y en su caso promociona, desde el coqueto puesto, los Viveros Jara, de La Almozara. Está centrado estos días en la campaña de San Valentín, y la promociona en redes.

El mercado, que abrió sus puertas en 1903, se moderniza. Vende ‘online’, tiene reparto a domicilio y apuesta por la dinamización para captar clientes. De eso se encarga José Luis Alcazar, con visitas turísticas y escolares, ‘juecooking’, pekichef, talleres. «Se busca que a los detallistas les salgan las cuentas, y el mercado que fue concebido para proveer alimentos es ahora un atractivo turístico», destaca, y avanza que el quinto aniversario de la reapertura se celebrará a ritmo de mariachis este sábado.

En el sótano, Said desinfecta el suelo una vez que el género está guardado en las cámaras. Son las 9.00 y en la planta de arriba se abren las puertas. Para los detallista, continúa la jornada.

MÓNICA FUENTES RUIZ