

# A

# I

# D

# E

# GUIA MERCAT D'ONTINYENT

ON LA QUALITAT TÉ ESTRELLA

## #2025

Guia de prestigi, enfocada en els **valors reals i humans del Mercat Municipal**: tracte directe, productes de quilòmetre zero, tradició de generacions i frescor insuperable.



**GUIA**  
MERCAT  
D'ONTINYENT

ON LA QUALITAT TÉ ESTRELLA



## ESTRELLES DEL MERCAT MUNICIPAL

Les nostres estrelles són senzilles i boniques, donen prestigi al que és pròxim i valor al que és autèntic.

En aquesta guia, cada parada del mercat ja llüix les seues “estrelles”, guanyades no pel veredicté d’un jurat anònim, sinó pel reconeixement de tota la ciutat.

És el nostre homenatge a qui, amb el seu treball i la seua passió, ha portat a les nostres llars productes de primera qualitat, cuidant la nostra salut, la nostra taula i les nostres tradicions.

Benvinguts i benvingudes a la **Guia del Mercat Municipal**, un homenatge als veritables protagonistes: **els seus comerciants**.

Cada parada llueix les seues estrelles, símbol de **la qualitat, la proximitat i la tradició** que cap gran superfície pot igualar... i tot, sense envasos innecessaris.

ACÍ NO COMPRES A CADENES, SINÓ A PERSONES.

DESCOBREIXES L'ORIGEN DEL QUE ARRIBA A TAULA.

GAUDEIXES DE PRODUCTES FRESCOS, DE TEMPORADA I DE QUILÒMETRE ZERO.

Cada compra és un batec més per al cor de la ciutat, on convien: l'excel·lència dels productes artesans, el tracte proper de qui et rep pel teu nom i l'herència de parades amb història i generacions de dedicació.

# PARADES

01. Catamercat
02. De l'Horta al Mercat
03. La Plana
04. La florista del mercat
05. Fruites i verdures José i María José
06. El huevero
07. El Torratero
08. Rubén Miralles
09. L'herbolari del mercat
10. Aus i ous Reyes
11. Manuel Miralles
12. Les Alqueries
13. Saladures Rafael Revert
14. Carnisseria Donat
15. Verduleria Agustín
16. Manolo Revert
17. L'olivero
18. Els pescaters del mercat



## LA QUALITAT TÉ ESTRELLA

Segueix-les. Darrere de cada una, s'amaguen històries que fan olor a tradició, esforç que es transforma en excel·lència i una passió que es servix en cada producte i que pots tastar, tocar i sentir en cada racó del mercat.

# ESTRELLES DEL MERCAT MUNICIPAL PARADES



CATAMERCAT N° 1

## El bar del mercat.

**Producte de temporada i de km 0.** La cuina de Joaquín al cor d'Ontinyent.

**L'ànima del projecte i la seua experiència.** Al capdavant de **Catamercat**, el bar obert al Mercat Municipal l'1 de maig de 2025, està el cuiner **Joaquín Pérez Mengual**. Amb quinze anys darrere dels fogons en establiments com L'Arjama i Santo Domingo, la seua filosofia de cuina és molt clara: apostar pel **producte de primera mà i de temporada** —del camp a la taula—.

**Filosofia i producte de km 0.** La seua aposta és pel producte de km 0. Allò que fa especials els seus esmorzars, menjars i sopars és que **tot el que serveix prové del mercat**, buscant sempre els productes més frescos de cada temporada. La seua jornada comença a les 6.30 del matí, recollint el pa, la verdura, la carn o el peix, que després utilitzarà en la cuina per oferir sempre àpats sans.

**Recomanacions (plats populars):** destaquen els embotits d'Ontinyent, el "Saramari", les "mandonguilles d'abadejo" i l'entrecot. Per a postres, l'ocel casolana és "la monjàvena".

**La proximitat i la seua invitació.** Per a Joaquín, el mercat significa **proximitat**, tant dels productes de primera mà com de les persones. Aquest és un lloc on "et sents com a casa, perquè els comerciants et coneixen, t'estimen i et respecten i t'aconsellen sobre els millors productes". Allò que més li agrada és la satisfacció de veure que els seus plats agraden i, sobretot, que la gent repeteix, a més de poder tindre un contacte proper.



DE L'HORTA AL MERCAT N° 2

## Fruites i verdures Rosa

**El sabor del terreny i el llegat camperol de l'horta.**

**L'ànima de la parada.** La parada de fruites i verdures l'atén **Rosa**, que continua la tradició familiar que va començar fa vora 70 anys, quan els seus iaïos ja venien productes de l'horta al mercat de la Plaça de Baix. Rosa representa el relleu d'una **família camperola** que va tindre en la iaia Concha, "la florista del mercat", el seu gran referent. Rosa va arribar a treballar amb la seua iaia, i hui manté viva l'estima i el treball per la terra que ha heretat.

**Producte i tradició familiar.** Rosa és la continuadora d'una cuidada selecció que cerca sempre la **proximitat** i el producte **de temporada**. Encara conserva les llavors dels seus pares i els seus productes s'especialitzen en les varietats de tota la vida d'Ontinyent i de la Vall d'Albaida:

**Les varietats estrella:** les **tomates rosses sense acidesa** (com les del Perelló i de mamella), cogombres de llavor antiga, carxofes (alficossos), ceba tendra, naps, moniatos, magranes (sorolles) i lligacams (gínjols).

**Fruita clàssica:** préssecs (bresquilles), albercocs i el clàssic **meló groc**.

**La seua invitació:** "T'esperem dilluns, divendres i dissabtes, amb tota la frescor i qualitat que vos mereixeu". Visiteu la parada de Rosa i com diu la dita popular: "Per a les Festes de Moros i Cristians, melons".



## Fruites Juan i David ferrero

**El sabor de la tradició a la teua taula.**

**L'ànima de la parada.** Darrere de "La Plana" estan **Juan i David Ferrero**, dos germans que representen amb orgull la quarta generació d'una família dedicada en cos i ànima a la fruita i la verdura. Des que la parada fou fundada l'any 1964 per "el Plano", el mercat d'Ontinyent és "una cosa especial" a les seues vides, un lloc que forma part de la seua història personal i familiar. Els acompanya un equip de confiança: Vanesa, Amparo i Montse.

**La passió pel producte.** El seu dia comença molt abans que el de la majoria: a les **3.00 de la matinada** es dirigeixen a MercaXàtiva per a seleccionar i comprar els productes més frescos i de la llotja. La major passió és la fiabilitat. La seua filosofia se centra en la **fruita i verdura de temporada**, perquè saben que és la millor manera d'oferir sabor i qualitat al millor preu.

**Confiança i consells.** Per a Juan i David, el més important és generar **confiança** en el client. Gaudeixen assessorant sobre els seus productes, especialment els de temporada, i oferint els millors consells perquè cuines i gaudisques al màxim. De fet, confessen que "el dia a dia és una anècdota contínua i divertida" quan treballen a gust.

**La seua invitació.** T'inviten a comprar al mercat, un espai que, com ells mateixos diuen, "forma part de la nostra cultura local d'Ontinyent". Passa, pregunta i deixa't aconsellar per la saviesa de quatre generacions.



## De l'horta al mercat - la florista

**Les flors de la Florista. Una tradició de setanta anys d'Ontinyent.**

**L'ànima de la parada.** La parada la continua la **mare de Rosa**, que manté viva la part més antiga i aromàtica del negoci familiar. Aquesta tradició va començar fa vora setanta anys, i la iaia **Concha** va rebre el testimoni i fou coneguda per tothom com "la florista del mercat". És el llegat de les flors el que es manté al taulell, recordant la seua figura cada setmana.

**La passió per la flor antiga.** El cultiu de flors ha format part de la família des dels inicis, i la parada manté viva la tradició de la flor amb les varietats més clàssiques. Encara que antigament es conreaven dàlies i papaver, la pèrdua de llavors al llarg del temps ha fet que algunes varietats s'hagen perdut.

**Flors disponibles:** actualment, encara podeu trobar **nards, assutzenes i cales**, entre altres.

**Un sentiment al taulell.** La família, que va treballar durant anys amb la iaia Concha, sent un profund arrelament al mercat, ja que encara hui dia molts clients pregunten per ella. És un testimoni viu d'una part de la nostra cultura local.

**La seua invitació.** Us conviden a visitar la parada per a donar color i aroma a casa vostra amb la mateixa passió i tradició que ha caracteritzat la família durant generacions.

# ESTRELLES DEL MERCAT MUNICIPAL PARADES



**VERDURES JOSÉ i MARÍA JOSÉ Nº 5**

## Fruites i verdures.

**L'especialista en carxofes, passió amb relleu familiar.**

**L'ànima de la parada.** La parada l'atén José María Marco, fa **quaranta anys** que és al Mercat d'Ontinyent. Aquest és un negoci familiar que van començar els seus sogres. José María ha pres el relleu per donar continuïtat a aquesta tradició familiar al mercat.

**Producte. Qualitat i la reina de l'horta.**

L'especialitat de la parada són les **carxofes**. El producte que ofereix es caracteritza per la frescor i, sobretot, per una **primeríssima qualitat**. Són productes seleccionats amb cura.

La seua jornada comença ben d'hora, a les **6.00 del matí**, per a començar els preparatius i poder anar al mercat.

**La seua invitació.** José María considera que el mercat és **cultura i és tradició**. Recorda als clients que ací trobaran una varietat de productes que és difícil trobar en altres punts de venda. Quan compres a José María, compres la continuïtat d'una història familiar dedicada a oferir el millor producte de l'horta.



**"EL HUEVERO" Nº 6**

## Eusebio Luzón Puche

**Ous, llegums i fruits secs amb més de cinquanta anys d'història.**

**L'ànima de la parada.** Al capdavant de la parada hi ha Eusebio Luzón Puche, que fa **dèsset anys** que atén els clients al mercat. El seu és un negoci de segona generació el va començar son pare fa més de cinquanta anys, allà pels anys 70 i ha esdevingut un referent de servei al Mercat d'Ontinyent.

**El producte. Salut i proximitat.** L'especialitat d'Eusebio són, evidentment, els ous. La seua filosofia és clara: sempre ofereix producte de **proximitat**, escollit cada dia amb cura per als seus clients. Però la seua parada no s'acaba ací, també podeu trobar una acurada selecció de **llegums i fruits secs**.

**Servei personalitzat.** Cada dilluns, Eusebio munta la parada i espera amb il·lusió l'arribada dels clients. El seu valor afegit és el **tracte de tu a tu** i la disposició a saludar, aconsellar i brindar el millor dels somriures.

**La seua invitació.** Eusebio té un missatge clar per a tots els lectors: us convida a comprar al mercat, ja que "l'aliment és salut i la salut la proporciona un **producte de proximitat**". Quan compreu a Eusebio, esteu comprant un producte seleccionat diàriament i amb l'experiència de més de cinc dècades.



**"EL TORRATERO" N° 7**

## Fruits secs Javier

**La tradició torratera d'una família des del segle XIX.**

**L'ànima de la parada i la història.** La parada l'atén **Javier Rico**, que fa 30 anys que està al mercat. Però el seu negoci familiar va començar molt, molt abans, amb el seu **besavi al segle XIX**. Els orígens de la família Rico es remunten a Beneixama, on el besavi venia tramussos. Amb els anys, van comprar un carro amb una mula i feien mercat pels pobles de la rodalia. Conten que dormien al carro mentre la mula els portava al mercat de l'endemà.

**El producte. Qualitat i selecció.** L'especialitat de Javier són els **fruits secs i les fruites dessecades**. El seu dia a dia comença ben prompte, a les 6.00 de la matinada, preparant tot allò que portarà al taulell. Els seus productes es caracteritzen per ser **frescos** i, sobretot, per la seua **qualitat immillorable**. Són productes seleccionats amb la saviesa de més de cent anys d'experiència.

**La seua invitació.** Per a Javier, el mercat és **cultura i és tradició**. Vol dir-vos que ací trobareu una varietat de productes que és difícil de trobar en altres punts de venda. Quan compres a "El Torratero", t'emportes a casa molt més que un grapat d'ametles, t'emportes un tros d'història.



**RUBÉN MIRALLES N° 8**

## Fruites i verdures Miralles

**Qualitat i ADN de mercat.**

**L'ànima de la parada:** Al capdavant de la parada hi ha **Rubén**, un xic de quaranta-sis anys que ha decidit continuar el negoci familiar iniciat pels seus pares fa aproximadament **cinquanta anys** al Mercat d'Ontinyent. Per a Rubén, el motiu de dedicar-se a això és clar: creu que "**ho porta als gens**".

**La llargada del producte.** Per garantir la màxima qualitat, la jornada de Rubén comença molt d'hora, el despertador sona a les **3.40 de la matinada** a Eix, el seu poble. Carreguen a les 4.30 h i es desplacen fins a Ontinyent, on arriben a les 5.45 h per descarregar i tindre-ho tot a punt a les 7.30 h, hora d'inici de la venda.

El seu producte és de **primera qualitat** i intenten que sempre siga **d'origen nacional** i, si és possible, de **màxima proximitat**.

**La passió pel tracte.** Per a Rubén, el tracte amb la clientela és un dels principals motius pels quals li agrada el seu treball. El Mercat d'Ontinyent significa "el començament d'una setmana laboral prometedora i il·lusionant", on es delecta en la interacció amb la clientela de molts anys i a poder subministrar-los un producte d'excel·lent qualitat, escollit especialment per a ells.

**La seua invitació.** Rubén convida a totes les persones que lligen aquesta guia a **visitar el Mercat d'Ontinyent**. "Us esperem en la parada de fruites Miralles".

# ESTRELLES DEL MERCAT MUNICIPAL PARADES



L'HERBOLARI DEL MERCAT N° 9

## Planeta medicinal.

### El teu herbolari de confiança a ontinyent.

**L'ànima de la Parada:** A Planeta Medicinal, també coneguts com L'herbolari del Mercat, som Miguel i Cristina, una família dedicada des de fa més de cinquanta anys al món de les plantes medicinals i els productes naturals per a la salut.

### Una història de tradició i d'evolució natural.

El negoci familiar va nèixer fa més de mig segle amb una idea senzilla: cuidar la salut de les persones a través de la natura. Amb el pas dels anys, ens hem especialitzat en complements alimentaris naturals i en productes a base de plantes medicinals que ajuden a millorar el benestar de forma segura i eficaç. Des de menuts hem crescut entre herbes, fórmules naturals i clients satisfets. Ens apassiona veure com la fitoteràpia evoluciona i s'adapta a les noves necessitats de cada persona, mantenint sempre l'essència del que és natural.

**El nostre dia al mercat.** Cada matí, a les 6.00 h, preparem amb il·lusió els productes, els carreguem a la furgoneta i muntem la nostra parada al Mercat d'Ontinyent, on atenem amb **proximitat i professionalitat els nostres clients**. A Planeta Medicinal oferim **productes exclusius de les millors marques espanyoles**, sempre seleccionats amb criteri professional i experiència. A diferència d'altres herbolaris, no som simples venedors, **som professionals de l'herboristeria i la dietètica**, i el nostre assessorament personalitzat està inclòs en el preu del producte. Ens importa que cada persona s'emporti allò que realment necessita per a la seua salut i benestar.

**El Mercat d'Ontinyent és part de la nostra història.** Ací hem crescut, hem treballat i hem compartit la nostra passió per la salut natural.



AUS I OUS REYES N° 10

## Aus i ous.

### La passió pel pollastre i el tracte familiar des de 1962.

**L'ànima de la parada.** Al capdavant d'"Aus i Ous Reyes" està **Reyes Martínez Juan**, que fa 39 anys que està darrere del taulell. Aquest és un negoci familiar que va començar el seu pare l'any 1962. Reyes recorda la seua infància anant a comprar el pollastre juntament amb son pare, i eixa mateixa passió l'acompanya cada dia. La seua jornada, de fet, comença a les 7:00 del matí buscant la millor matèria primera.

**Filosofia i producte artesà.** La qualitat del producte és especial perquè s'elabora seguint la **recepta de la família** i és tot casolà, d'elaboració pròpia. Des d'hamburgueses i nuggets fins a embotits, tot ix de la seua cuina. A més dels elaborats, Reyes considera essencial el **tall de la carn**, oferint un tracte especial a cada peça gràcies als seus molts anys d'entrenament.

**L'arxiu d'històries d'Ontinyent.** El que més l'apassiona de la seua faena és el tracte amb la gent d'Ontinyent. Aquesta proximitat li permet tindre un vertader "arxiu d'històries i anècdotes". Per a ell, el mercat és passió, atendre correctament els seus clients fidels és un repte diari, però la satisfacció de veure la gent contenta ho compensa tot.

**La seua invitació.** Reyes us convida a comprar al mercat, ja que el considera essencial perquè "continue viu, perquè no tanque" i continue obrint, com a mínim, cada dilluns, divendres i dissabte. Visiteu-lo, saludeu-lo, demaneu-li consell i deixeu-vos contagiar pel millor dels somriures.

# ESTRELLES DEL MERCAT MUNICIPAL PARADES



**MANUEL MIRALLES N° 11**

## Fruites i verdures Miralles

**Qualitat, frescor i la llibertat del negoci propi.**

**L'ànima de la parada.** Darrere d'aquesta parada de fruites i verdures hi ha **Manuel Miralles Izquierdo**, amb més de **trenta anys** d'experiència al mercat. El negoci és un llegat familiar que va començar son pare. A Manuel sempre li va agradar anar a ajudar des de jove. La motivació per dedicar-se a això és la idea de **treballar per a si mateix** i gaudir de la llibertat del seu ofici.

**El sacrifici per la qualitat.** L'especialitat de Manuel són les **fruites i verdures en general**. Per garantir la qualitat, Manuel fa un esforç considerable: els dilluns es lleva vora les **4.00 de la matinada** per viatjar des d'Elx fins a Ontinyent.

El producte és normalment **nacional**, procedent de zones com el Baix Segura, Almeria, Elx i Alacant. L'aposta, tindre una **qualitat i una frescor** superiors. L'única recomanació per al client és la recerca de la **frescor i l'equilibri qualitat/preu**.

**La fidelitat d'Ontinyent.** Per a Manuel, el Mercat d'Ontinyent significa un **servei directe al client**. El més bonic del seu treball és el **tracte personal** i valora moltíssim la **confiança i la fidelitat** de la gent d'Ontinyent, que li sembla meravellosa. Encara que al mercat li ha passat "de tot", sempre han predominat les coses bones.



**LES ALQUERIES N° 12**

## Agricultura km 0

**Maneres i llavors. Sabors de sempre amb consciència ambiental.**

**L'ànima del projecte.** Sarah i Carlos han apostat per un projecte clar: una agricultura respectuosa amb el medi ambient i la venda directa al consumidor final al Mercat Municipal. Carlos es va iniciar en l'agricultura ecològica el 2014. Des del 2017, estan instal·lats a Les Alqueries de Reig a l'Horta del Pla d'Ontinyent, on produeixen tota mena de fruita i verdura.

**Filosofia i producte tradicional.** Són uns apassionats de l'**agricultura sostenible** i periurbana. La seua aposta se centra en les **varietats de tota la vida**, oferint cada setmana des del cogombre o les tomates tradicionals de la Vall d'Albaida a l'estiu, fins a pastanagues (safanòries), pencades (penques) o naps. El seu eslògan "Maneres i llavors" reflecteix la seua aposta per la proximitat, la frescor i les varietats tradicionals.

**Sostenibilitat i frescor garantida.** Sarah i Carlos creuen que una agricultura de proximitat, respectuosa i baixa en emissions és clau per afrontar la crisi climàtica. És per això que es diferencien per la baixa **petjada ecològica** dels seus productes i per una qualitat diferenciada. Obren la parada a les 8.00 h. La major part del producte el cullen el dia abans, l'arreglen, el netegen i en menys de 24 hores ja és als prestatges del mercat.

**La seua invitació.** Per a Sarah i Carlos, el mercat és la possibilitat de ser coherents amb els seus principis i vendre directament. El que més els agrada és donar menjar als seus veïns amb el menor impacte ambiental possible i, a més, oferir un producte d'alta qualitat que "convide el consumidor a recordar aquells sabors quasi oblidats en el temps".

# ESTRELLES DEL MERCAT MUNICIPAL PARADES



**SALADURES RAFAEL REVERT N° 13**

## Saladures

**La tradició saladrera d'una família, des del carrer al mercat.**

L'ànima de la parada i la història. La parada es diu **Rafael Revert**, però tothom coneix el seu responsable, Rafael Revert, com a **Rafa Curra** o "**Curra el Salaurero**". Porta prop de 40 anys al mercat, però el seu és un negoci de tercera generació. El seu iaio ja era saladrer, i el seu pare també.

Rafa va començar amb el seu pare amb vora vint anys. Els seus records més antics el transporten a l'època en què, el seu iaio i el seu pare venien al carrer, viatjant a altres pobles de nit en un **carro tirat per una burreta**.

**El producte. Artesania i proximitat.** L'especialitat de la parada són les **saladures de tota mena**, a banda de conserves, formatges i llegums. El seu producte típic és el **bacallà**, juntament amb la moixama, el **capellà**, la tonyina, la hueva i altres saladures.

La dedicació i la cura en la preparació és el que fa el seu producte especial. El bacallà, provinent de l'Atlàntic Nord (Illes Fèroe, Islàndia i Noruega), el ven salat o dessalat. Aquest últim procés és minuciós: primerament, el posa a remulla diverses hores i el deixa assecar abans de treballar-lo i vendre'l (a centres, a ales o esmicolat). El capellà, que és de la platja de la Malva-rosa de València, segueix el mateix procés. La seua jornada comença a les 5:30 h per tindre el producte a punt a les 7:00 h.

**La seua invitació i filosofia.** A Rafa li agrada el seu treball perquè el producte que ven és molt **artesà** i li produeix satisfacció que els clients el valoren. A més, gaudeix molt el **tracte familiar** amb els clients, ja que les seues "xarrades" són molt recurrents.



**CARNISSERIA DONAT N° 14**

## Carnisseria tradicional

**El sabor de la carnisseria tradicional d'Ontinyent des de 1978.**

L'ànima de la parada i la seua història. La parada l'atén Mar, al capdavant d'un negoci familiar amb una gran història. La tradició carnissera naix l'any 1978 amb **Pascual Donat o "Pascual"** (pare i iaio d'aquesta nissaga), que va obrir "**Carnisseria Maruja**", de la qual va nàixer "**Carnisseria Donat**" el 1992. Fa més de **15 anys** que ixen al mercat municipal, on complementen el servei de la seua botiga principal. Tenen una àmplia clientela fixa, gran part de la qual confiava en ells des de l'època de Pascual.

**Producte artesà i tradició familiar.** L'aposta de Carnisseria Donat és per la carn i l'embotit que respecta l'**autèntic sabor de la carnisseria i xarcuteria tradicional**, amb una elaboració que ha passat de generació en generació des del segle XX.

A més de la carn fresca i l'embotit, elaboren productes casolans molt populars i apreciats a la zona, com el **caldo de putxero, els callos (tripa) o la poltrota**. El seu gran valor és el respecte per allò que està fet a mà.

**La seua invitació.** Vine a visitar carnisseria Donat al Mercat Municipal i descobreix el sabor de la carn i l'embotit tradicional, d'allò que està fet a mà.



**VERDULERIA AGUSTÍN Nº 15**

## Fruites i verdures

**El sabor de l'horta i el llegat de tres generacions.**

**L'ànima de la parada i la seua història.** Al capdavant de la parada hi ha **Agustín**, que, amb quaranta-un anys, pot dir que ha dedicat "tota la vida" als mercats i a l'agricultura. El seu és un negoci familiar amb més de **tres generacions** de dedicació al camp i al taulell. Per a Agustín, el mercat és molt més que un lloc de venda; és una verdadera família entre companys i clients. De fet, atén clients de tota la vida que ja venien a comprar amb els seus pares.

**Producte. Especialistes de l'horta.** Agustín és especialista en **hortalisses** i destacant el seu coneixement en productes essencials de l'horta com les **carxofes, les faves i les creïlles**. A més, també conrea i ofereix taronges collides directament. El seu producte és el resultat de l'experiència acumulada de més de tres generacions al camp.

**La seua invitació.** Us convidem a visitar la parada d'Agustín per tastar els fruits de la seua llarga experiència, gaudir d'un producte de primera qualitat i formar part d'aquesta gran família que és el Mercat d'Ontinyent.



**MANOLO REVERT Nº 16**

## Curra el Salaurero

**Curra, el cosí. El salaurer que no ven producte, sinó confiança.**

**L'ànima de la parada i la confiança.** Curra, el cosí, és part d'aquesta nissaga salaurera, una tercera generació que ha portat saladura de qualitat als veïns. Curra s'ha guanyat la fama de ser un venedor que no ven saladura, ven confiança.

**El producte i la qualitat personalitzada:** El criteri de Curra és la **qualitat**, no el pressupost. El seu producte és part de la taula i, si li l'encomanes, et guarda el millor producte.

**El tracte familiar i el servei.** Curra coneix cada client pel nom, recorda qui prefereix tonyina i qui capellà, i qui li demana la sardina més grossa. El tracte és molt familiar i li encanta tractar amb els clients que de vegades tenen "xarrades" molt occurrents. I si no saps què cuinar, **"et fa un somriure i et recomana el que millor que te hui"**.

**La seua invitació.** Curra t'espera al mercat, un espai on el tracte és proper i on trobaràs productes de temporada i de proximitat amb una atenció més personalitzada.

# ESTRELLES DEL MERCAT MUNICIPAL PARADES



**L'OLIVERO N° 17**

## L'olivero del mercat

**L'aroma de la tradició. Olives, records i la confiança del cor.**

**L'ànima de la parada i el reconeixement.** Qui no ha vingut al mercat i li ha caigut l'aigua a la boca en **olorar les olives de la parada de l'Olivero?** Aquesta parada és la tradició i l'aroma mateix del mercat. Per la seua qualitat, l'honradesa i la manera especial d'entendre el comerç de tota la vida, a l'Olivero li han concedit les **cinc estrelles del mercat**.

**El producte. Sabor autèntic i tradició.** Les olives de tota classe porten **el sabor autèntic del camp al poble**. El secret per a l'Olivero és treballar com ho feia la seua iaia: **amb les mans, però també amb el cor**.

**El tracte i la confiança.** L'Olivero **no ven olives, ven confiança, ven records**. Aquesta proximitat fa que conega perfectament els seus clients: guarda les millors olives per a Paquita, qui ve tots els dilluns, i les gildes per a Jordi i Ana, que sempre les demanen.

**La seua invitació.** Acosta't a la parada de l'Olivero i deixa't captivar pel millor aroma del mercat, hi trobaràs productes preparats amb la saviesa de la tradició.



**ELS PESCATERS N° 18**

## Pescateria hermanos Morales

**De la llotja al taulell. Qualitat escollida per mans especialistes.**

**L'ànima de la parada i la seua història.** Al capdavant de la pescateria estan **Manolo, Carlos i Sergio**, tres germans que van prendre el relleu dels seus pares, que regentaven el negoci. **Fa 25 anys que els seus pares venien al mercat**. Els tres germans van créixer acompanyant-los, observant, aprenent i, finalment, continuant la tradició familiar.

**El producte. Frescor i preu just.** La seua jornada comença a les 4.00 de la matinada. Es **dirigeixen a la llotja de València** per a seleccionar directament **el peix més fresc i de millor qualitat**, directament dels pescadors. Això els permet oferir un preu raonable, ja que el producte va "del pescador al taulell, sense intermediaris". Aquesta qualitat és escollida per mans especialistes amb anys d'experiència.

**La seua invitació (i la filosofia del mercat).** Manolo, Carlos i Sergio obrin la parada al Mercat d'Ontinyent **cada dilluns i divendres**. Convidem a tota la gent a vindre al mercat, no només a comprar peix, sinó també la fruita, la carn, la salada, el pollastre, els ous, les olives i tots els productes que esmenta aquesta guia, ja que tots tenen un denominador comú: "No compres a cadenes, compres a persones". Persones que t'ofereixen el seu afecte, el seu consell i el millor producte que saben triar.

*ELS HORARIS*  
**DILLUNS  
DIVENDRES  
DISSABTES**

**De 8.00 a 14.00**

Ens trobaràs amb les  
parades plenes de  
sabor i frescor:

Dilluns, divendres  
i dissabte de 8.00  
a 14.00.

Dimarts, dimecres,  
dijous i diumenge  
tanquem... però  
només per a tornar  
amb més energia!

Vine quan estem  
oberts i deixa't guiar  
per les estrelles del  
mercat.”





# RECORDA

En el nostre mercat municipal **totes les parades tenen 3 estrelles** que premien entre d'altres:

La frescor dels productes de cada dia

El tracte proper i de confiança

La tradició que passa de generació en generació

El respecte pel medi ambient i el quilòmetre zero

La qualitat que dona gust portar a taula

**VINE CADA DIA QUE ESTIGUEM OBERTS I DEIXA'T GUIAR PER LES ESTRELLES DEL MERCAT.**





**GUIA**  
MERCAT  
D'ONTINYENT

ON LA QUALITAT TÉ ESTRELLA

Plaça del Mercat, 1, Ontinyent  
[mercatontinyent.com](http://mercatontinyent.com)



# GUIA MERCAT D'ONTINYENT

ON LA QUALITAT TÉ ESTRELLA



 JO SOC DE  
MERCAT