



La Plaza de Abastos suma cuatro puestos nuevos en menos de medio año

Invierte una tendencia dominada por los cierres en los últimos años, aunque aún mantiene diez locales sin actividad

CRISTINA ORTIZ



MIRANDA DE EBRO. El mercado se anima. Aumenta la luz, las persianas levantadas y también los clientes, con la incorporación de

jóvenes que apuestan por el comercio de proximidad y la calidad. La Plaza de Abastos ha logrado revertir en los últimos meses una tendencia que estaba marcada por los cierres, para ver cómo aumenta el número de puestos abiertos. Cuatro en menos de medio año: dos charcuterías –oferta que había desaparecido–, una quesería y a partir de a próxima semana, una de plantas, infusiones y tes, de nombre Brotes verdes.

Aún así, la instalación tiene todavía diez establecimientos cerrados, sin actividad, pese a ofrecer alquileres más bajos que una lonja a pie de calle, y con servicios, como la calefacción, el aire

condicionado o la luz, incluidos en la renta. Por un puesto de 12 metros se están pagando 205 euros y los más grandes no llegan a 400. Precios que, no tienen en cuenta el uso de espacios comunes, por lo que estiman que habría que hacer la comparativa de coste con un local de unos 60 metros cuadrados, por lo menos.

Sin olvidar la importancia de llegar a un sitio por el que todos los días pasan centenares de personas dispuestas a comprar. «La plaza tiene mucho futuro, pero los que estamos tenemos que promocionarla más y dar un servicio que aún falta», valoró el presidente de la agrupación que regenta la ins-

talación, José María Zulueta; quien a modo de ejemplo ponía sobre la mesa la opción de abrir por las tardes (ahora sólo lo hace los viernes y las víspera de festivos) o la recogida de pedidos por teléfono.

«Habrá que ir renovando y retocando cosas si queremos que funcione». Y eso que, en estos momentos, Zulueta se muestra optimista sobre la situación de la plaza. «Lo veo bien, bastante mejor que hace unos años. Se están recuperando los puestos». Hay interés y se sigue preguntando. Hace apenas unos días solicitaron información por un local que había estado funcionando como panadería.

Importante es también la apuesta de quienes teniendo un puesto se animan a abrir otro. Ese

LA CLAVE

JOSÉ MARÍA ZULUETA

«La plaza tiene mucho futuro, pero los que estamos tenemos que promocionarla más»

ha sido el caso de las dos charcuterías que abrieron antes de final de año y que tienen como titulares a responsables de dos de las carnicerías que tiene la plaza. Emprendedoras que, casi a la vez, decidieron que era necesario que la plaza volviera a contar con un tipo de establecimiento sin el que se había quedado. De hecho, ambas reconocieron que se animaron, esencialmente, por dar vida a la instalación y evitar que siguiera creciendo el número de persianas bajadas.

Pero todavía queda mucho por hacer en la planta baja y es ahí donde Zulueta cree que hay que concentrar todos los esfuerzos, antes de pensar en proyectos para el primer piso que, cuando él llegó, hace más de 40 años, estaba lleno de fruterías, charcuterías... «Pero entonces no había supermercados». Si que apuesta por mejorar el exterior del edificio, para acompañar su imagen a la de un entorno urbano renovado y en renovación. Se trataría de cambiar las cristaleras, retocar la fachada y aumentar la iluminación. «Es lo que hace falta», zanjó.



Servicios Funerarios de Miranda

- Instalaciones con amplios jardines
- Atención personalizada
- Única funeraria en Miranda con horno crematorio
- Servicio 24 horas

CTRA ORÓN 63
947 31 02 05 -947 31 04 56

Cuando una familia nos confía algo tan importante como la despedida de un ser querido, estamos a su lado en todo momento.

Desde siempre en Miranda mucho más que un servicio funerario.

TRABAJAMOS CON TODAS LAS ASEGURADORAS

Siempre al servicio de los Mirandeses

XL Semanal

Entrevistas, reportajes, magazine, conocer, grandes firmas y las habituales secciones Ella&Él...

Todos los domingos con
EL CORREO



◀ **Cientes.** Una apuesta más generalizada por el comercio de cerámica está acercando a gente más joven a la instalación. **AVELINO GÓMEZ**

▲ **La Quesorería.** Inma Vargas echó a rodar ayer un proyecto muy personal con el que acercar el mundo de los quesos a los consumidores. **A. GÓMEZ**

«Dejo mi oficio de toda la vida para dedicarme a mi pasión»

Inma Vargas levanta la persiana de La Quesorería en la Plaza de Abastos, un puesto dedicado a los quesos artesanos

c. o.

MIRANDA DE EBRO. Su pasión por los lácteos, y más concretamente por los quesos, han llevado a Inma Vargas a dejar el volante del camión para adentrarse en el mundo de la alimentación, con un proyecto muy personal que ayer se hizo realidad con la inauguración de La Quesorería, en la Plaza de Abastos. «Es mi reinención. Me apetecía mucho. Es un cambio personal. Dejo mi oficio de toda la vida para dedicarme a mi pasión».

La misma que intentará transmitir desde su puesto en la plaza. Un establecimiento que, de

momento, permite elegir hasta 35 referencias diferentes de quesos, en su gran mayoría españoles. Hay mucho donde elegir. «Sólo en España hay 100 variedades y luego cada productor hace uno con su sello. Se hacen maravillas», destacó Vargas; que con la idea de acercar cuantos más mejor a los consumidores mirandeses irá rotando los que se vayan viendo en su mostrador. «Se están haciendo quesos muy artesanos y con muchísimo mimo. Y se nota mucho la diferencia con los industriales. Estos tienen sabores muy largos y más complejos».

Y como quiere ofrecer una experiencia completa de degustación, su puesto se irá complementando también con aquellas bebidas que mejor mariden con las diferentes variedades a la venta. De momento, ya cuenta con una selección de cervezas, vinos y cavas.

Precintan en Bayas 17 depósitos con 20.000 litros de gasóleo

La Guardia Civil ha denunciado al gerente de la nave en la que se estaba realizando una venta clandestina de carburantes

C. ORTIZ

MIRANDA DE EBRO. 17 depósitos que almacenaban 20.000 litros de gasóleo han sido precintados por la Guardia Civil en una nave del polígono de Bayas, desde la que su gerente —que ha sido denunciado— estaba realizando una venta clandestina de carburantes, actividad para la que carecía de autorización, en la que no contaba tampoco con las medidas de seguridad necesarias y por la que tampoco tributaba.

El Seprona (Servicio de Protección de la Naturaleza) sospechaba de la existencia de un negocio irregular de venta al por menor de carburantes para vehículos, pero no lograba dar con el punto concreto en el que se estaba llevando a cabo ese suministro. Localización exacta para la que, reconocieron, fue fundamental la colaboración ciudadana. Las informaciones que les hicieron llegar, sumadas a las pesquisas de efectivos policiales permitieron confirmar el lugar y realizar una inspección en la zona para constatar lo que estaba ocurriendo.

Una vez en el punto de venta fue sencillo comprobar como se actuaba. Y es que en la misma calle, frente a la empresa donde anteriormente se había observado un inusual trasiego de vehículos, se encontraban tres de estos en espera para acceder al local; desde fuera y a simple vista se pudo ver cómo un turismo que permanecía estacionado estaba repostando combustible mediante una manguera surtidor conectada a un depósito de 4.000 litros de capacidad. El de mayor capacidad de los que se encontraban en la nave. Los otros 16 eran de 1.000.



Los depósitos se almacenaban en el interior de una nave. **c. c.**

Así que en presencia del titular —que portaba dos carteras cuyo interior contenía 1.887 euros en billetes y monedas— se inspeccionó la instalación y se verificó la presencia de esos 17 depósitos no homologados. De todos y cada uno de ellos, que han sido precintados, se tomaron muestras para llevarlo a analizar su contenido y poder dar fe de que es carburante lo que había en su interior.

Investigar el origen

De manera paralela, en estos momentos se está investigando de dónde llegaba el suministro. Si bien, se trabaja con la opción de que se adquiriera a través de un distribuidor mayoritario. Para tratar de conocer el origen se esta estudiando la documenta-

ción intervenida al gerente de la actividad, entre la que había facturas y albaranes.

El titular del establecimiento no pudo aportar documentación, autorización o permiso alguno de la actividad de despacho de carburante a particulares ni tampoco para su almacenaje en un local con lo que se considera graves deficiencias referentes a la seguridad, como la falta de medios de extinción de incendios y de retención de líquidos ante un posible derrame.

De todas las irregularidades y carencias detectadas levantó un acta denuncia la Guardia Civil, que la ha remitido al Servicio Territorial de Industria de la Junta de Castilla y León en Burgos. Además, la actividad ha quedado precintada.

LA VASCA

RESTAURANTE

desde 1926

YA ESTAMOS ABIERTOS

OS ESPERAMOS DE MARTES A DOMINGO
EN SERVICIO DE COMIDA.

Tel. 947 31 13 01 Calle del Olmo, 3 - Miranda de Ebro

www.restaurantelavasca.com