

Sábado 5 de marzo: **Ven al Día de Mercado y descubre todo lo que el ganado ovino te puede ofrecer.**

Pues sí, el cordero y el cabrito serán los protagonistas de la edición. Y no solo los de las **razas autóctonas de nuestra Comunidad -corderos de las razas Colmenareña y Rubia de El Molar y cabritos de la raza de Guadarrama-**, sino también los de otras razas introducidas en nuestra región con excelentes resultados, como pueden ser la Lacaune o la Assaf. Nuestros ganaderos te podrán informar de las peculiaridades, características y ventajas de unas y otras y el porqué de su elección concreta de una de ellas para su propia explotación.

Aparte de realzar especialmente en esta edición los productos típicos del ganado ovino *-leche, quesos y carne-*, queremos que este Día de Mercado pueda servir de promoción para fomentar el consumo de cordero y lechal en nuestra Comunidad, colaborando en la campaña de explicación de la modernización del producto a través de nuevos cortes y presentaciones que está llevando a cabo **INTEROVIC** (Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne). Con esta campaña se pretende desestacionalizar el consumo y su extensión más allá de fines de semana y festividades. En resumen, que se introduzca en la cesta de la compra semanal de las familias. Para apoyar esta finalidad, además de una charla divulgativa sobre los nuevos despieces y nuevas propuestas de cocinar esta carne, nuestros visitantes podrán obtener el Recetario de Campaña y la Guía de Cortes de Cordero y Lechal, y las habituales tapas promocionales del Día de Mercado tendrán como base este producto.

Junto con este protagonista de excepción y muchos otros participantes ya veteranos de esta iniciativa, daremos en esta edición la bienvenida a tres nuevos productores de muy distintos sectores. Y no solo es que sean nuevos en el Día de Mercado, sino que todo ellos acaban de comenzar su actividad.

Por un lado, nos acompañarán dos jóvenes hermanos que se han hecho cargo de la explotación olivarera familiar ubicada en **Arganda del Rey** y acaban de crear su propia marca de **aceite de oliva virgen extra, FRUCTUM**, con el objetivo de comercializar de una manera muy singularizada el producto que con tanto esfuerzo y dedicación cultivan.

Desde **Torremocha de Jarama** nos llegará la **repostería vegana** y la **panadería sin gluten** del **HORNO DE MARINÉ**, pequeña empresa en proceso de obtención del certificado de producto ecológico, que no utiliza leche ni huevos ni ninguno de sus derivados. Interesante para todos y en particular para el amplio grupo de personas intolerantes a estos ingredientes.

Y presentaremos también otra nueva **cerveza artesana, MARTÍNEZ E HIJAS**, pequeña empresa familiar de cerveza tradicional, bastante bien tecnificada y con posibilidades de crecimiento en cuanto la calidad de su producto vaya abriendo hueco en el mercado. De momento elaboran con mucho mimo cuatro tipos de cerveza totalmente natural: una rubia, ligera y refrescante; otra color rojizo con cuerpo medio; una IPA (India Pale Ale) con más amargor y aromas y también una negra. Como verás, para todos los gustos.

Y como adelanto de la edición del mes de abril, en que tendremos nuestro especial Aceite de Madrid, **Aceites Posito (Villarejo de Salvanés)** traerá ya una novedad de la cosecha 2015/2016, en la que por primera vez han obtenido aceite de oliva virgen extra ecológico. Habrá que probarlo, pero anticipo que ya el envase negro y oro es un verdadero lujo...

¿Y nuestra huerta? Pues, acorde con la estación invernal, tiene menos variedad, pero lo compensamos con una extraordinaria calidad que no nos deja echar nada en falta: acelgas, coliflor, repollo, lombarda, espinacas, ajetes... y espárragos de San Martín de la Vega en su punto justo.

Te esperamos. No te defraudará la edición.

Lugar: Sede de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid. Pº Puerta del Ángel, 4.
Recinto Ferial Casa de Campo,  Lago  Puerta del Ángel

Horario: de 10 a 15 horas. **ENTRADA LIBRE**

12 horas, Charla "Carne de cordero y lechal: otras maneras de consumirlo" - INTEROVIC (Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne)

Información: 91 463 81 50/91 463 57 05 www.camaraagraria.org