

Sábado 2 de Marzo: Ovino y Caprino, un producto redondo en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Aunque todavía estemos en invierno y nos queden días de frío intenso por delante, ya empieza a notarse que la primavera está a la vuelta de la esquina. Las zonas de pasto de la sierra madrileña empiezan a lucir un verde intenso coincidiendo con la época de paridera de los rebaños de cabras y ovejas.

Nuestra próxima edición tendrá como productos estrella el **cabrito de Guadarrama** y el **cordero de Colmenar**, dos especies autóctonas en peligro de extinción, que se están recuperando gracias al trabajo de las Asociaciones de Criadores de Raza Guadarrameña y de Raza Colmenareña.

La cabra del Guadarrama es una raza de doble aptitud productiva, carne-leche, muy rústica y perfectamente adaptada al medio en que se cría, capaz de aprovechar terrenos de serranía de difícil acceso y poco aprovechables por otro tipo de ganado. La oveja Colmenareña, de gran pureza racial, también se alimenta exclusivamente de los pastos que proporcionan los montes adeshados y los eriales.

Tanto los cabritos como los corderos lechales se crían exclusivamente con leche materna y se sacrifican a los 30 - 40 días, con un peso medio por canal de 5 - 5,5 Kg., obteniéndose así productos de una calidad extraordinaria, con una carne blanca de fibra fina, muy tierna y jugosa, baja en grasa, digestible y muy aromática gracias a la diversidad de plantas que las madres consumen en el pastoreo.

En el Día de Mercado podrás encontrar una amplia variedad de productos ovino-caprinos: piernas, chuletas, falda, paleta, costillar, todos de alta calidad, a un precio estupendo y, como siempre, directos del productor al consumidor. Y, por supuesto, en nuestro puesto de tapas podrás probar el cordero en caldereta o en churrasquito.

En el capítulo de novedades tendremos dos productos que te sorprenderán: **leche de yegua** y **empanadas de algas**.

ECOLACTIS, que participa por primera vez en esta iniciativa, es una empresa familiar situada en Soto del Real, dedicada a la cría y reproducción de caballos, que cuenta con el certificado del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid y comercializa leche de yegua, fresca y liofilizada, así como calostro liofilizado (en polvo o en cápsulas).

La leche de yegua es uno de los productos lácteos con mayor aporte de nutrientes y vitaminas y con un menor índice de grasa, cuya composición es muy parecida en aporte de nutrientes a la leche humana, lo que la convierte en un remedio natural para muchas enfermedades, siendo un complemento alimenticio ideal para toda la familia.

BIOPAN, pequeña empresa de Rivas-Vaciamadrid, dedicada a la elaboración de pan y repostería ecológica, nos presentará sus nuevas variedades de empanadas de algas: algas veganas, algas con atún, con berberechos, con pulpo, con mejillón o con caballa. Las algas son alimentos novedosos en nuestra dieta, que destacan por su alto contenido en fibra, vitaminas (A, B, C y E), sodio, potasio, calcio, fósforo, magnesio, azufre y hierro. Muy indicadas en dietas depurativas y de adelgazamiento, ayudan a bajar los triglicéridos y el colesterol y, por su efecto antioxidante, también ayudan a retrasar los procesos de envejecimiento celular. ¿Qué más quieres?

Y volviendo a lo tradicional, contaremos como siempre con la presencia de los mejores horticultores de la Comunidad de Madrid, que nos traerán verduras y hortalizas de temporada recién cortadas en sus huertas de Villa del Prado, San Martín de la Vega, Perales de Tajuña, Talamanca de Jarama y Villamantilla.

Y también como siempre podrás elegir entre una amplia variedad de productos para hacer una compra completa: cárnicos de la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, aceites, vinos, quesos y lácteos, garbanzos, huevos, ahumados, zumos naturales prensados, cerveza, vermut y licores artesanales, café, té, panes, mermeladas, mieles, dulces y repostería. Todo excelente, fresco, artesanal y producido, elaborado o transformado en Madrid, que es el sello de distinción del Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Y como siempre te decimos...tráete tu carrito de la compra, porque lo llenarás.

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**

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