



La cita se celebra todos los primeros sábados de mes en el recinto ferial de la Casa de Campo

La carne, la leche y los quesos del ganado ovino protagonizan el Día de Mercado de la Cámara Agraria

- La repostería vegana y una nueva cerveza de producción artesanal se suman a la oferta de esta iniciativa

5 de marzo de 2015.- El Día de Mercado de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid vuelve puntual a su cita del primer sábado de cada mes, y en esta ocasión las carnes, la leche y los quesos del ganado ovino son los grandes protagonistas de la jornada. Los visitantes que se acerquen a la sede de la Cámara Agraria en la Casa de Campo podrán conocer sus características de la mano de los ganaderos de la región, aprender nuevas recetas para prepararlo y degustar distintas tapas elaboradas con su carne y derivados.

Así, además de conocer las virtudes de razas autóctonas como los corderos de las razas Colmenareña y Rubia de El Molar y los cabritos de la raza de Guadarrama, también estarán presentes animales de razas introducidas en la región como Lacaune o Assaf. Precisamente, uno de los objetivos de este Día de Mercado es fomentar el consumo de carne de cordero y cabrito e introducirlo en la cesta de la compra semanal, por lo que, además, se organizará una charla sobre despieces y propuestas para cocinarlo y se repartirán ejemplares del Recetario de Campaña y la Guía de Cortes de Cordero y Lechal.

Junto a esta iniciativa, el Día de Mercado también abre sus puertas a tres nuevos productores que ofrecerán por primera vez sus productos a los asistentes: el aceite de oliva Fructum, elaborado por dos jóvenes hermanos en Arganda del Rey; la repostería vegana del Horno de Mariné de Torremocha del Jarama y la cerveza artesana de la pequeña empresa familiar Martínez e Hijas. Todo ello, con el sello habitual de esta iniciativa: producción artesana, tradicional o ecológica y adquisición directa a los productores.

El Día de Mercado se celebra en la sede que la Cámara Agraria de la Comunidad, en el recinto ferial de la Casa de Campo, todos los primeros sábados de mes de 10 a 15 horas. Es una de las iniciativas de la Comunidad de Madrid para promocionar la calidad y variedad de los productos agroalimentarios de la región.