



Utilizando productos de temporada del mercado, Gorka Praga enseñará a elaborar algunos platos de cocina macrobiótica en el apartado que corresponde al taller didáctico

Este sábado, 7 de marzo, será la cita con el mercado extraordinario de marzo. Mercado que según el calendario corresponderá al último de la época invernal en la que los productos de invierno seguirán siendo protagonistas, como el brócoli, la coliflor, el romanescu, el puerro, la acelga, diferentes clases de col, las espinacas, etc. En cuanto a los puestos, además de los de productos autóctonos, estarán los de artesanía como el mes anterior.

Las personas que se acerquen a la plaza San Martín de Loinaz tendrán además la posibilidad de comprar estos productos de época, miel, flores, cerdo, semillas, pan, dulces, queso, y frutas. Por otro lado, se repartirán entre la clientela del mercado el recetario con el que se pueden cocinar platos utilizando algunos de los productos

adquiridos en la feria.

En el apartado del taller didáctico a las 11:30, Gorika Praga enseñara a cocinar platos macrobióticos con productos de temporada adquiridos en el mercado

El programa de este sábado será el siguiente:

10:00 Inicio de la feria de productos locales

11:30 Taller de cocina macrobiótica a cargo de Gorika Praga.

12:00 trikitilaris y pandereteros de la Escuela de Música Loinatz amenizarán las calles y el mercado

13:30 Sorteo de 2 cestas de productos de feria entre la clientela del mercado

14:00 Clausura del mercado de productos locales

La mercado especial del primer sábado del mes es un proyecto puesto en marcha hace tres años por el gobierno municipal y tiene como objetivo poner en valor el trabajo de los productores y baserritarras locales y aumentar el consumo de productos de temporada, además de atraer a los consumidores a la feria. Para ello, cada mes se organiza un programa de actividades que dinamice la feria.