Entre las hortalizas destacan como novedad el pak choi y el daikon

El último mercado extraordinario de este año se celebrará el 4 de diciembre. Los bajos de la plaza San Martín de Loinaz acogerán los puestos en los que las protagonistas serán los productos de temporada. Entre ellas destacan la coliflor, la berza, el brócoli, la escarola, la acelga, la espinaca y el puerro.

Por otra parte, entre la oferta de verduras habrá algunas que no son tan conocidas, es el caso del pac choi y el nabo daikon. El pak choi puede parecer una especie de acelga pero en realidad es una col. Ingrediente muy común en la cocina asiática, el pak choi empezó a llegar a través de tiendas orientales y especializadas. En los últimos años se está volviendo tan popular que ya podemos encontrar esta rica col en todo tipo de comercios, pues además cada vez se cultiva más en nuestro país.

Además de las verduras, habrá otros puestos con diversidad de productos: miel, pan, flores y plantas, tartas y galletas, queso y semillas. Por lo tanto, será un mercado que dará opción para llenar las bolsas con distintos alimentos.

Programación:

Phoca PDF

- 10:00 Apertura del mercado de productos locales.
- 12:00 El grupo de trikitilaris y panderojoles de Loinatz Musika Eskola animará el mercado.
- 13:30 Sorteo de dos cestas con productos del mercado entre la clientela. Junto con las cestas se obsequiarán dos entradas dobles para visitar el conjunto monumental de Igartza
- 14:00 Clausura del mercado.

La iniciativa y puesta en marcha del mercado extraordinario mensual de productos locales comenzó hace casi cuatro años gracias a la labor del gobierno municipal y pretende visibilizar e impulsar la labor de los y las baserritarras y promover el consumo de productos locales y de temporada, y atraer al mercado a todas las personas con el fin de activar las relaciones sociales.

Pak Choi

Phoca PDF