

Imagen 1: Interior del Mercado Central de Pescados.



Imagen 2: La pieza superior corresponde a Sparus aurata (dorada común) y la inferior, a Diplodus sargus (sargo común). Apreciar que la dorada presenta una franja de ese color entre los ojos, a diferencia del sargo, que carece de ella.

MERCADO CENTRAL DE FRUTAS Y VERDURAS

A continuación, pudimos visitar el Mercado Central de Frutas y Verduras, donde nos centramos en aquellos puestos de venta de frutas exóticas. Vimos la fruta *Jack*, de origen indonesio, cuya textura es similar a la de la carne. Esta es considerada como la fruta de mayor dimensión del mundo, siendo muy valorada por gente vegetariana y vegana, pues además puede ser consumida condimentada, al ser capaz de absorber otros aromas (*ver Imagen 3*)



Imagen 3: fruta del jack.

También, vimos el caviar cítrico y que recibe su nombre por las perlas que sobresalen cuando es cortado, pues son similares a las del caviar. Se encuentra clasificado como fruta cítrica que puede ser consumida directamente, o como condimento de diferentes platos gastronómicos; también, es ampliamente utilizada en algunos cocktails, como los *gin tonics*.



Imagen 4: caviar cítrico.

También nos presentaron otras frutas tropicales como la fruta de la pasión, el maracuyá, la pitahaya, el Kumquat, la carambola o el mangostán (ver imagen 5).



Imagen 5: Frutas exóticas.

Además de frutas, también vimos algunos tipos de hongos; uno en especial nos ha llamado la atención, la colmenilla, perteneciente a la familia *Morchella*. Su consumo en fresco es tóxico, requiere cocción y eliminar el agua después de este proceso y, por precaución, sólo se permite su venta en fruterías si está deshidratada (ver Imagen 6).



Imagen 6: Colmenilla fresca.

MERCADO DE CARNES

Por último visitamos un puesto de carnes donde pudimos ver carne de vacuno madurada. Nos explicaron que la diferencia de precio por kg de carne era muy superior en el caso del buey, siendo 90€ por kg frente a 12€ en caso de la vaca. Esto es porque son animales escasos en España, cuya producción tiene muchos costes asociados al tiempo que tienen que ser alimentados para poder denominarse bueyes (machos castrados de más de 4 años).

Además nos explicaron que en el proceso de maduración en seco crecen mohos¹ en la superficie del producto, los cuales aportan un aroma y un sabor que son característicos y deseables. La maduración en seco de la carne se logra dejando reposar las piezas en un ambiente de temperatura y humedad reguladas durante un determinado periodo de tiempo,

¹ Estos mohos en principio son apatógenos, pero el desconocimiento acerca de las especies de las cuales se tratan, ocasiona que no podamos descartar la génesis de toxinas por parte de los mismos en algún momento de la maduración.

este último generalmente determinado por el propio cliente. La complejidad de este proceso le otorga un valor añadido a este tipo de carne (ver *imágenes 7 y 8*).



Imagen 7 y 8: Carnes maduradas con presencia de mohos en las cámaras de refrigeración.

CONCLUSIONES

MercaMadrid presenta el mercado más grande de pescados del mundo después del de Tokio (Japón) y al abastecer una gran cantidad de comercios y restaurantes de nuestro país, la función de control higiénico-sanitario resulta de vital importancia.

Como fuimos a una hora muy temprana, gran parte de la mercancía ya había sido vendida y por tanto tampoco había gran afluencia de compradores. Esa parte nos faltó por ver, puesto que también habría sido muy interesante.

En cuanto a la limpieza de las instalaciones, a pesar de que la hora de mayor afluencia de gente ya había pasado, estas se encontraban limpias y bien mantenidas, además de no haber observado incumplimientos legales severos.