

Sábado 5 de marzo: ACEITE DE MADRID, Marca de Calidad, en el Día de Mercado de la Cámara Agraria. ¿CONOCES SUS VARIEDADES?

Como señalamos reiteradamente en estas notas informativas, el sector agrario en nuestra Comunidad no es cuestión de cantidad, sino de calidad, por razones que a nadie se le escapan. En esta edición queremos resaltar el sector olivarero madrileño, que representa tan solo el 1% del total nacional, pero que es un uno por ciento de una calidad extraordinaria que sigue mejorando y modernizándose cada año.

Nuestra región cuenta con unas 24.000 hectáreas de olivar, siendo el cultivo leñoso más extenso, por delante del viñedo. Las explotaciones olivareras se encuentran diseminadas en 90 municipios de las comarcas de Las Vegas, La Campiña y Suroccidental, donde también están situadas la totalidad de las almazaras, casi todas ellas cooperativas o sociedades agrarias de transformación.

Nuestra variedad es mayoritariamente la cornicabra y la manzanilla, siendo inferior el porcentaje de otras como la carrasqueña, verdeja, gordal, picual y arbequina. En el Día de Mercado podremos conocer sus distintas características, ya que contaremos con una nutrida representación de productores. Todos ellos coinciden en resaltar que la cosecha de este año, afectada entre otros factores por la célebre Filomena, ha sido menor que la del anterior, pero la calidad no se ha resentido lo más mínimo, siendo catalogada de excepcional tanto en cultivo tradicional como en ecológico, por lo que prácticamente toda la producción de la campaña tendrá la calificación de aceite de oliva virgen extra.

Visítanos y convéncete por ti mismo de la más que notoria calidad de los **ACEITES DE MADRID**. Este regalo de la naturaleza no puede faltar en tu dieta porque es fuente de salud y bienestar.

Otra buena noticia para esta edición es la incorporación de un nuevo participante. Quizá sería más exacto decir "participantes", puesto que se trata de la **Cooperativa "DEL GANADERO A TU CASA"**, formada por 15 ganaderos de la **Sierra Norte de Madrid**, desde Rascafría a Prádena del Rincón pasando por Alameda del Valle, Garganta de los Montes, Madarcos, La Cabrera, Guadalix de la Sierra, Piñuécar, Buitrago del Lozoya, Horcajo de la Sierra y Gascones. Esta Cooperativa nació con la intención de agrupar a las pequeñas explotaciones ganaderas, teniendo como principal objetivo que podamos disfrutar de su excelente producto de proximidad, Km. 0, directamente sin intermediarios. Está formada por ganaderos con auténtica vocación, a los que sus padres y abuelos transmitieron su buen hacer, el cuidado y el respeto a sus animales. Aseguran que les apasiona su trabajo, el campo, su sierra y sus pueblos, en los que vivir es un orgullo y poder seguir haciéndolo otro de sus objetivos. Su deseo es llevar a nuestras casas el mejor producto: una carne natural que proviene de animales criados en libertad en un entorno increíble. Con su consumo no solo disfrutaremos de un producto extraordinario, sino que ayudaremos a que esas pequeñas ganaderías sobrevivan y con ellas los municipios menos poblados de nuestra Comunidad.

Recordemos también que en este apartado de carne contaremos con la participación de otros dos productores de muy distinta zona, acogidos ambos a la Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama" y con terneras de una calidad ya sobradamente reconocida por el público habitual: **GANADERÍA ALICIA TABERNERO** de Santa María de la Alameda y **GRANJA COLMENAR** de Colmenar Viejo, quien obtuvo un notable éxito con la presentación de su cachopo más castizo en la pasada edición, sin gluten y apto para todas las cocinas.

La producción de la huerta continúa siendo típicamente invernal, aunque ya va dando algún signo primaveral y tendremos más oferta de espárragos y alcachofas, destacando asimismo los calçots ecológicos de **TÓMATE LA HUERTA**. Y no hay que olvidar que siguen apeteciendo los platos calentitos de legumbres, básicas en la alimentación, asequibles, deliciosas y versátiles. También tendremos para elegir, como del resto de productos 100 x 100 madrileños que podrás encontrar en el Día de Mercado: quesos, vinos, panes, mieles, ahumados...

Tráete tu carrito de la compra y ven a visitarnos. Un estupendo plan para toda la familia. Acertarás seguro porque... **MADRID CULTIVA Y PRODUCE PARA TI**.

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

