



Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid



Comunidad de Madrid
www.madrid.org

Próximo 2 de Febrero, Día de Mercado de la Cámara Agraria. **TENEMOS TODO LO QUE NECESITAS PARA COMER SANO** y, además, muchas novedades en esta edición.

En primer lugar, recuperamos a viejos conocidos del sector de quesos y lácteos. Estarán **LOS COMBOS**, con sus yogures, su leche fresca y sus deliciosos Smoothies, frutas & yogur: la mejor fruta en un yogur prebiótico de leche fresca. Participarán nuevamente los **quesos del Embrujo de la Sierra**, el **queso artesano Santo Mamés** y los **quesos de La Cabezuela**, de quien por cierto hemos de destacar que ha conseguido recientemente un importante reconocimiento internacional. Por segundo año consecutivo, su queso curado La Bomba, ha obtenido la medalla de bronce en la 23ª edición de los World Cheese Awards, en la categoría Queso de Cabra Curado pasta prensada.

También vuelven a estar con nosotros en esta edición las **Bodegas Castejón** de Arganda del Rey; los **vinos y aceites Pincelada** de Morata de Tajuña; así como la **horticultura de Fuenlabrada**, con sus riquísimas acelgas y demás hortalizas de invierno. Y, si el tiempo no lo impide, incluso tendremos **espárragos de Ciempozuelos**, cuya exquisitez nos dejó tan buen recuerdo el año pasado.

En cuanto a nuevas incorporaciones, nos llena de satisfacción tener por primera vez representación de otro municipio de nuestra Comunidad. **LA TAHONA de Talamanca del Jarama** acudirá con su pan artesano y sus delicias saladas, todo ello elaborado de forma tradicional.

Y para ayudar a caldear esta edición invernal y porque teníamos muchas ganas de presumir de uno de los platos más representativos de nuestra gastronomía, varios productores se han unido para que podamos **coger la cuchara y degustar un riquísimo COCIDO MADRILEÑO**. Elaborado a fuego lento y teniendo como **ingredientes principales verduras de San Martín de la Vega, garbanzos de Quijorna y carne de la I.G.P. de la Sierra de Guadarrama**, no tenemos duda alguna de que pasaremos un rato delicioso compartiendo el bocado ideal para reponer fuerzas en un típico día de invierno.

iiiNo faltes a la cita mensual del Día de Mercado!!! Disfruta de las riquezas agroalimentarias de nuestra Comunidad, de su calidad y frescura, de su ajustado precio, y de la cordial y experta explicación que puedes obtener directamente de los que hacen posible tan extraordinarios productos.

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**

A partir de las 12:30 horas, degustación gratuita COCIDO MADRILEÑO

Información: 91 463 81 50/91 463 57 05 www.camaraagraria.org