



Por fin llega un nuevo Día de Mercado a la Cámara Agraria. Y decimos "por fin" porque muchos somos los que esperamos con impaciencia una nueva edición, sobre todo pensando en los productos de temporada, cuya frescura y calidad no admite comparación con los que podemos adquirir en cualquier otro establecimiento. Las verduras y hortalizas que encontramos en el Día de Mercado las han recogido nuestros agricultores solo unas horas antes, apenas con la mínima antelación necesaria para ofrecérnoslas aquí, en el centro de la capital, e indudablemente eso se nota. ¡¡Claro que se nota!!!. Cualquiera que ya las ha adquirido lo puede constatar: su frescura, su sabor, su duración..... y ¿por qué no decirlo? También su precio. De ahí la fidelidad de nuestro público.

Pero no nos vamos a quedar solo en las verduras y hortalizas. Recordemos que Madrid también es campo, y campo productivo, y que en nuestra Comunidad tenemos de todo: aceites, vinos, quesos, carnes, panes, dulces, conservas... ¿y por qué lo decimos en plural? Pues para hacer hincapié en que no solo tenemos de todo, sino que de cada producto existen muchas variedades dentro de nuestra región. No es lo mismo un aceite que otro, ni un vino que otro, ni un queso que otro, aunque todos sean de Madrid y aquí, en el Día de Mercado, los propios productores te explicarán sus diferencias, lo que hace únicos a sus productos. Podrás degustarlos y decidirte por los que se adaptan más a tus preferencias. Es otro de los atractivos del Día de Mercado.


Y para los que ya lo conocéis, llamamos vuestra atención sobre las **novedades del próximo 4 de febrero**. La verdad es que no dejan de ser sorprendentes y combinan a la perfección: **ahumados y cerveza**, ambos elaborados de forma totalmente tradicional y artesana en nuestra Comunidad.

En **Ahumados Goteborg** traen directa y semanalmente la materia prima desde las frías y limpias aguas de los fiordos noruegos para que el producto que el consumidor deguste esté elaborado lo más reciente posible. En sus instalaciones de Rivas se lleva a cabo su cuidada preparación y ese justo toque de humo y sal que hacen de sus ahumados una delicia para el paladar más exigente. El salmón y el bacalao son sus productos estrella, pero también ahúman atún, pez espada, trucha y cualquier tipo de pescado al que por su calidad puedan aplicarle la técnica más antigua en la conservación de producto fresco: "el ahumado".

¿Y qué decir de la cerveza de la Sierra Norte de Madrid, bautizada con un nombre ciertamente sugerente de la mitología nórdica: "ODIN"? La **cerveza ODIN**, elaborada en Colmenar Viejo, es completamente artesanal, usando cuatro tipos diferentes de maltas, cilantro, piel de naranja amarga y miel y agua de la sierra madrileña.

Junto a estas novedades y en nuestra línea de que se conozcan y disfruten en pleno Madrid las costumbres y riquezas del campo, te espera en nuestro Día de Mercado un particular **homenaje a la celebración de la fiesta de la matanza**. Efectivamente, con el frío del invierno sigue llegando a los lugares de mayor tradición agraria una de las fiestas familiares más esperadas del año: la matanza del cerdo, y, desde los municipios de nuestra Sierra Norte, nos la van a acercar. No solo vamos a tener la posibilidad de degustar los lomos y las costillas del cerdo directamente braseados en parrilla con un buen pan de "pueblo", sino que también podremos conocer y manipular la máquina especial que se utiliza para la operación de embutir las morcillas y chorizos.

No pierdas esta oportunidad. Cada edición es única. Te esperamos. ¡Ah! ¡Y no se te olvide! Colabora con el medio ambiente y **¡¡¡VEN CON TU CARRO AL MERCADO!!!**

Lugar: Sede de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid. Pº Puerta del Ángel, 4.
Recinto Ferial Casa de Campo,  Lago (Junto al restaurante A' Casiña)

Horario: de 10 a 15 horas. **Degustación productos de matanza a las 12:30 horas**

Información: Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid, 91 463 81 50/91 463 57 05

www.camaraagraria.org