



Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid



La Suma de Todos

Comunidad de Madrid

www.madrid.org

7 de febrero de 2015, **TRADICIÓN Y SALUD** en el **Día de Mercado de la Cámara Agraria**.

Atrás quedaron las Navidades y teniendo en cuenta los casi inevitables excesos gastronómicos de esas fechas, nuestro próximo Día de Mercado toma como lema un conocido refrán **"Legumbre, hortaliza y verdura...frenan las apreturas"**, siendo ellas lógicamente las protagonistas de la jornada. Por supuesto, las de nuestra Comunidad, conociendo en primera persona quién es el productor, las variedades que cultiva, las hectáreas sembradas, el tipo de suelo...



En el Catastro del Marqués de la Ensenada ya se hacía referencia a la siembra de garbanzos en las tierras de labor de Daganzo, municipio situado al este de nuestra Comunidad, en plena zona ZEPA (Zona de Especial Protección para las Aves), en el ahora denominado Corredor del Henares. Desde allí llegan al Día de Mercado experimentados productores de esta legumbre, **JUAN FÉLIX** y los hermanos **GODÍN FERNÁNDEZ**, de quienes podremos aprender las características, diferencias y mejor uso en los fogones de las distintas variedades que siembran: pedrosillano, castellano y blanco lechoso. Precisamente la estrella de la casa Godín Fernández, el garbanzo pedrosillano, será el garbanzo con el que se va a elaborar un típico cocido madrileño que constituirá una de las tapas promocionales de la edición. Entre los ingredientes de ese exquisito cocido que pensamos preparar para templar los rigores invernales no faltará la carne de la ganadería de Alicia Tabernero *-acogida a la IGP de la Sierra de Guadarrama-* y un variado de verduras que aportará **El Huertecito de San Martín de la Vega** que, por cierto, tiene ya también unos magníficos espárragos.

Junto a toda la gama de hortalizas y verduras de invierno que nuestros **hortelanos de Fuenlabrada y Villa del Prado** recogerán apenas unas horas antes para ofrecérmolas en toda su frescura, no faltarán, por supuesto, las restantes legumbres tradicionales como son las lentejas y la numerosa familia de las alubias, con sus múltiples variedades entre blancas, rojas, negras, canela y pintas, cultivadas por Clarita en su finca **"Los Olivos" de Villa del Prado**.

Además de las legumbres y verduras estrellas de la edición, podrás llenar tu carrito de todo lo que necesitas para comer sano y bien. Encontrarás variedades para todos los gustos de aceites, vinos, lácteos, quesos, dulces, aperitivos, miel.....Incluso en esta ocasión estarán presentes dos pequeñas empresas agroalimentarias no habituales: Les Patisseries de Sandrine, con sus productos aptos para celíacos, y Pastafresca, dedicada exclusivamente a la elaboración de pasta fresca artesanal, con rellenos modernos e innovadores. Y por supuesto las carnes, el otro pilar fundamental junto con las verduras de la iniciativa del Día de Mercado, también estarán magníficamente representadas: cabrito de la Raza de Guadarrama; cordero de las Razas Colmenareña y Rubia del Molar; carne de Berrendo; carne de la felicidad de La Finca de Jiménez Barbero; ternera criada en extensivo en Santa M^ª de la Alameda de la ganadería de Alicia Tabernero y de la finca "La Poveda" y también la ternera ecológica de Vaca Negra (Cenicientos).

TRADICIÓN Y SALUD. Apoya a nuestros productores locales viniendo al **DÍA DE MERCADO**. No te pierdas esta edición. **TE ESPERAMOS**.

Lugar: Sede de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid. P^º 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