

Sábado 1 de febrero, NO TENDRÁS QUE ADIVINAR... en el DÍA DE MERCADO ¡ACIERTAS SEGURO!

Vuelve el Día de Mercado de la Cámara Agraria, con energías renovadas para traerte lo mejor de la producción agroalimentaria de la Comunidad de Madrid.

Lo cierto es que, después de los excesos de las fiestas navideñas, toca desengrasar y para ello nada mejor que las verduras y hortalizas de invierno de las huertas de nuestra Comunidad, que están en plena producción de lombardas, repollos, coliflores, acelgas, espinacas, nabos, zanahorias, grelos, patatas, etc. Junto con las legumbres de la región, que son más que extraordinarias, podrás preparar platos sabrosos y calentitos, propios de la época. Y una grata sorpresa: tendremos los **primeros espárragos**, que traerá **El Huertecito de San Martín de la Vega**. No serán muchos, pero sí estupendos, así es que tendrás que madrugar si quieres hacerte con algún manojito.

La ternera, el buey y el cordero lechal tendrán asimismo una notable representación, como notable será, como siempre, la variedad y calidad de los quesos que encontrarás en el Día de Mercado. Once queserías artesanales, con quesos para todos los gustos: fuertes, suaves, tiernos, curados, semicurados, de pasta blanda, de pasta seca, cremosos, compactos, de oveja, de cabra, de vaca. Todos distintos pero compartiendo dos denominadores comunes: excelentes y de Madrid. Regálate una tabla de quesos de Madrid y prueba unos cuantos. Acertarás seguro.

Para acompañar el queso te proponemos un buen vino de cualquiera de las ocho bodegas madrileñas que nos acompañarán. Si eres más de cerveza, no lo dudes y prueba cualquiera de las que te ofrecerá **The One Beer**, cerveceros artesanos de **Getafe** que, además de sus elaboraciones habituales, nos presentarán como novedad "The Celta One", premiada a nivel europeo con medalla de plata en su categoría. Y si eres de vermut, tampoco lo dudes: Vermut Zarro, el más castizo de todos, de **Bodegas Sanviver** en **Fuenlabrada**, que están de enhorabuena por ser la primera bodega de la Comunidad de Madrid en obtener la certificación internacional IFS Food, que avala la seguridad y la calidad alimentaria en toda su cadena productiva.

No podemos olvidarnos del pan y los dulces que se elaboran en los pequeños obradores artesanales repartidos por los pueblos de nuestra región. Ya sabes, las afamadas **palmeritas de chocolate** de **Morata de Tajuña**, por ejemplo, la innumerable variedad de **panes y dulces de Joaquín González**, de **Campo Real**, las creaciones ecológicas certificadas de **Biopan**, de **Rivas Vaciamadrid**, o la panadería y bollería de la **Tahona de Talamanca**, de **Talamanca de Jarama**, que vuelve de nuevo a participar en esta iniciativa.

Y por supuesto que encontrarás también una **amplia oferta de aceites**, algunos ya de la nueva campaña, y otros muchos productos para poder hacer una compra de calidad, completa, saludable y cien por cien madrileña. Tráete tu carrito y **ven a visitarnos en nuestro primer Día de Mercado de 2020. Un estupendo plan para toda la familia. ¡¡¡Acertarás seguro!!!**

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