

4 DE FEBRERO: DÍA DE MERCADO EN LA CÁMARA AGRARIA. NUEVO AÑO, MUCHAS NOVEDADES...

Tras el paréntesis navideño, el Día de Mercado de la Cámara Agraria vuelve con energías renovadas para traerte lo mejor de la producción agraria y agroalimentaria de la Comunidad de Madrid.

Con estos fríos el cuerpo pide platos calentitos, cocinados a fuego lento. Es tiempo de legumbres y de verduras, por eso te recordamos en primer lugar los productos necesarios para preparar el plato más madrileño de todos: **el cocido**. Encontrarás en el Mercado garbanzos de diferentes productores y municipios; verduras y hortalizas de las huertas de invierno, que nos traerán los horticultores de Chinchón, San Martín de la Vega, Fuenlabrada, Villa del Prado, Torremocha de Jarama y Perales de Tajuña; y en cuanto a carnes para este guiso... ya sabes la variedad y calidad de los ganaderos de nuestra región.

En el capítulo de novedades, damos la bienvenida a **HORTÍCOLAS BUCERO**, de Perales de Tajuña, empresa familiar cuya continuidad está garantizada con la incorporación a la actividad del más joven de la saga, Julio José Bucero, que con sólo diecinueve años recién cumplidos viene con ganas de hacer cosas nuevas en el mundo de la horticultura.

Se incorpora también por primera vez a nuestro Día de Mercado una empresa familiar de Villa del Prado, que bajo la marca **CIDED** nos traerá los **aceites y vinos** que viene elaborando la familia Armenteros Rodríguez, nada menos que desde 1853. Cepas centenarias, respeto al medio ambiente y técnicas de elaboración modernas, se aúnan para producir unos vinos naturales y sorprendentes.

De Manzanares el Real nos llega una **cerveza** nueva, **LA PEDRIZA**, elegida por el público, mediante votación directa, como la mejor de la Feria Oktoberfest 2016 celebrada en Colmenar Viejo, de entre las 23 participantes de toda España.

Y otra novedad nos llega desde Ajalvir, donde se ubica una pequeña empresa un tanto sugerente: **VIKING BAD**, dedicada a la fabricación de **hidromiel**, la primera bebida alcohólica fermentada que consumió el ser humano hace más de nueve mil años, hecha a base de miel y agua. Una bebida precursora de la cerveza, de sabor dulce, pero no empalagosa, y apta para celíacos. Hay que probarla.

No nos cansamos de repetir que las verduras y hortalizas, los quesos y lácteos, las carnes de ternera, cordero y cabrito, los aceites y vinos, la repostería, el pan, la miel, los ahumados, los ibéricos y un largo etcétera de productos que encontrarás en el **Día de Mercado "Madrid cultiva y produce"**, son todos de una calidad excelente y que los venden sus propios productores, sin intermediarios. Así que ya sabes, si quieres hacer una compra completa, saludable y cien por cien madrileña, tráete tu carrito y ven a visitarnos. Nosotros, por supuesto, tendremos como tapa **cocido madrileño**.

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