



Sábado 2 de Marzo, nuevo Día de Mercado en la Cámara Agraria y nueva posibilidad de conocer y adquirir los extraordinarios productos agroalimentarios de nuestra Comunidad ¡¡¡con importantes novedades en esta edición!!!.

En primer lugar, podrás degustar algo que muy pocos madrileños conocen: el **VERMUT ZARRO**, un vermut artesano muy castizo, elaborado con los métodos tradicionales más arraigados y una laboriosa maceración de hierbas aromáticas en barrica de roble americano. Las propiedades de estas hierbas aromáticas, junto a la excelente calidad del vino empleado, confieren a vermut Zarro su excelente aroma y sabor. Y todo ello lo lleva a cabo **BODEGAS SANVIVER** en sus instalaciones de Fuenlabrada. Los productos de esta Bodega -que además de su producto estrella que es el vermut tiene, entre otros, una riquísima sangría-, se exportan a países tan diferentes y distantes como Japón, Estados Unidos, Israel... y, sin embargo, su distribución es minoritaria en nuestra Comunidad.

Contaremos también con otra interesante novedad. Cervezas Lest presentará en sociedad su nueva **cerveza SKADI**. Creemos que es la primera *sweet stout* elaborada en España, esto es, una cerveza negra, algo dulce y con aroma a café, ideal para tomar con un postre. Elaborado especialmente para esta ocasión, nuestra excelente repostera de Harina y Miel ofrecerá como "tapita" un delicioso bizcocho de chocolate. La verdad es que nos llena de satisfacción poder presentar este singular maridaje concebido por dos participantes habituales del Día de Mercado: **CERVEZAS LEST Y HARINA Y MIEL**, ambos de Colmenar Viejo.

En cuanto a nuestro particular "destacado" de esta edición, **Ganadería Avileña S.A., GAVISA**, nos ofrecerá la posibilidad de degustar sus riquísimas albóndigas ecológicas, de reciente incorporación a la línea de elaborados cárnicos con los que esta firma amplía su oferta de productos.

**GAVISA**, con su explotación de ganadería ecológica ubicada en Cenicientos, ha apostado por mantener la biodiversidad de la cabaña ganadera madrileña, potenciando la supervivencia de una de las razas originarias de nuestro país y actualmente en peligro de extinción, la avileña negra ibérica, de variedad bociblanca: la vaca serrana de toda la vida, con el morro blanco, que había antaño en la sierra de Guadarrama y origen de la raza avileña como actualmente conocemos.

Junto a estas singulares y variadas novedades, encontrarás las delicias habituales: carnes, lácteos, quesos, vinos, aceites, dulces, aperitivos, miel... En cuanto a los productos hortícolas, uno de los principales atractivos del Día de Mercado, tenemos que decir que, aunque en otros ámbitos las temporadas vayan cada vez más adelantadas, el campo sigue su curso y continuamos con verduras y hortalizas de invierno: menos variedad que en otras estaciones, pero suficiente para una dieta sana y equilibrada. Eso sí, si en la edición anterior solo los más madrugadores pudieron adquirir espárragos, en ésta tendremos una mayor oferta, tanto en cantidad como en variedad de calibre.

No faltes a esta nueva cita: los productores agroalimentarios de la Comunidad de Madrid acercan sus tesoros a la capital para compartirlos directamente contigo, sin intermediarios: del productor al consumidor. ¡¡Te esperamos!!

**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 las 12 horas, degustación de albóndigas ecológicas ofrecida por **GAVISA**

**Información:** 91 463 81 50/91 463 57 05 [www.camaraagraria.org](http://www.camaraagraria.org)