

Sábado 1 de abril, Descubre el cielo de los aceites de Madrid: olivares con tradición, productos sanos y naturales...

El olivo forma parte de las señas de identidad de la cultura mediterránea y, por ende, de la madrileña. La Comunidad de Madrid cuenta con más de 25.000 hectáreas dedicadas al cultivo del olivo, que se concentran principalmente en las comarcas de Las Vegas, La Campiña y Suroccidental, donde también están situadas las veinte almazaras de la región.

Esta campaña ha sido mejor que la anterior en cuanto a volumen de producción, aunque el rendimiento de la aceituna ha sido menor debido a las circunstancias climatológicas; pero lo que de verdad importa es que la calidad del aceite ha sido otra vez excepcional, por lo que se prevé que aproximadamente el 82% será virgen extra.

Nuestro Día de Mercado del mes de abril estará especialmente dedicado al **aceite de oliva virgen extra de Madrid** y contaremos con la participación de ocho de estas almazaras: **SAT Santa Lucía**, de Carabaña, **Recespaña y Pósito**, de Villarejo de Salvanés, **Cided**, de Villa del Prado, **La Peraleña**, de Perales de Tajuña, **Fructum**, de Arganda del Rey, **Aceites Laguna**, de Villaconejos y **Aceite de Oliva Campo Real**, del mismísimo Campo Real. También estará **Oleum Olé**, de Aranjuez, una pequeña empresa que no es productora, pero que aromatiza como nadie el aceite de Madrid: aromas de romero, guindilla, trufa blanca, canela, ajo negro, naranja, azafrán, albahaca..... para que te des un capricho, para hacer un regalo original, o para quedar como un experto gourmet en la próxima cena que organices.

Somos afortunados porque España es el país donde nace el aceite, así que, de producción tradicional o ecológica certificada, este regalo de la naturaleza no puede faltar en tu dieta porque es fuente de salud y bienestar. Ven a probar los aceites de Madrid. Te van a encantar.

Como novedad en esta edición damos la bienvenida a una empresa familiar que es un referente en la elaboración de conservas ecológicas: **Cachopo**. Perdón, ¡¡¡ **CACHOPO** !!! : Cocido madrileño, alubias, garbanzos y lentejas, cocidos o estofados, pisto manchego y de calabacín, tomate triturado y frito, con o sin cebolla, ajetes, brotes de ajo. Conservas para los amantes de la buena mesa.

Conservas Cachopo cultiva su propia materia prima en la meseta de Colmenar de Oreja. Sol, agua, tierra...nada más. Después elabora sus conservas de forma tradicional y cuidada, sin conservantes, colorantes ni espesantes y las envasa en botes de cristal cuyas tapas están libres de bisfenol. Los productos Cachopo son sabrosos, bien elaborados, sanos, respetuosos con el medio ambiente y libres de gluten. Su tomate, tanto triturado como frito en conserva, está considerado por los expertos como uno de los mejores de España, y su cocido madrileño no falta en la despensa de la casa real británica. Por algo será.

Os lo recordamos todos los años por si se os olvida: Es el Día de Mercado del mes de Abril y los **espárragos** de Madrid estarán en su mejor momento. Ya sabes, los de abril para mí, los de mayo para mi amo y los de junio para ninguno. Tomad nota.

Y, como siempre, podrás encontrar las mejores verduras y hortalizas, carnes de la IGP Sierra de Guadarrama, ternera y buey, cabrito, cordero, ibéricos, quesos artesanales y lácteos, dulces, miel, mermeladas, pan, vinos, cerveza artesanal, garbanzos, ahumados, aceitunas, licores y un largo etcétera para llenar tu carrito de la compra de productos excelentes, saludables, directos de productor a consumidor y, por supuesto, 100 x 100 madrileños. **Porque Madrid también CULTIVA Y PRODUCE.**

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