

Sábado 2 de abril. MENESTRA DE PRIMAVERA EN EL DÍA DE MERCADO: espárragos, alcachofas, habas... EN TEMPORADA ¡TODO SABE MEJOR!

Con la primavera recién estrenada y la ilusión de seguir compartiéndote que Madrid también es campo productivo del que viven muchas familias y no solo campo para disfrutar del medio ambiente y la naturaleza, llega una nueva edición del Día de Mercado.

Los ciclos estacionales se suceden y, si alguna inclemencia meteorológica no lo impide, **estamos en temporada de habas tiernas, tirabeques, guisantes y las estrellas de la jornada: alcachofas y espárragos!** Ya sabes lo que dice el refrán de estos últimos "*los de abril para mí, los de mayo para mi amo y los de junio para ninguno*". Estamos en abril, así es que sobra toda aclaración. Por supuesto, no faltará tampoco la variedad de productos hortícolas de más larga duración estacional: acelgas, coliflor, repollo, espinacas, rabanitos, escarola, etc. etc.

Además de una calidad fuera de toda duda, tenemos en nuestra Comunidad una innumerable diversidad de productos que nos permiten visitar el Día de Mercado y hacer una compra completa. Junto con verduras, hortalizas y carnes, una amplia variedad de quesos y lácteos, aceites, vinos, cervezas, legumbres, encurtidos, embutidos... y otros productos tan selectos como las anchoas de **CONSERVAS SANZ**, la sardina ahumada de **FISH GOURMET**, el café Premium de **SUPRACAFÉ** o los tés e infusiones ecológicas de **TE ORGÁNICO**, participante este último que nos ha avanzado que, sumándose a la alegría de color y vida que trae la primavera, nos espera en esta edición con tus tés favoritos de siempre y los especiales de la estación: infusiones frutales, mezclas con aromas florales y sus deliciosas opciones detox para ayudarnos a depurar y ponernos en marcha. En esta edición, parada obligada en su puesto.

La innovación es otra de las señas de identidad de nuestros productores: **FINCA CASA DE OFICIOS**, que en su explotación de Torremocha de Jarama dispone de olivos, legumbres, ganado ovino y lavanda, y que asimismo aportan al Día de Mercado riquísimos dulces, se están introduciendo ahora en la elaboración de productos a base de garbanzos y por lo tanto sin gluten. Como primer eslabón nos presentan gnocchis y tofu de garbanzos, con una exquisita salsa de coliflor para acompañarlos. Todo un reto.

LAS ABEJAS DE EMILIO, pequeño apicultor de El Vellón de reciente incorporación a la iniciativa, insiste en recordarnos que, además de miel, jalea real y polen fresco, es uno de los pocos apicultores que obtiene el llamado "pan de abejas", producto con unas propiedades nutricionales excepcionales.

En esta ocasión podremos contar también con cabrito lechal de **LA CAPEZURA**, envasado al vacío por cuartos o medios, de su propia ganadería de cabras de raza malagueña ubicada en Bustarviejo. La disponibilidad del cabrito es también muy estacional, pues depende de las parideras de los animales, por lo que no en todas las ediciones tendremos esta oportunidad.

Como tampoco en todas las ediciones tendremos la oportunidad de disfrutar de unas buenas torrijas, típicas de la Semana Santa a la que nos aproximamos. **ARTBREAD-PANADERÍA MARTÍN** de Torrelaguna se encargará de que no nos falten.

Como verás, una edición muy completita, representativa -como no podía ser de otra manera- de la estación en la que estamos. Ven a visitarnos y toma conciencia del valor de lo cercano, de lo local, de las ventajas que supone consumir productos de proximidad: ayudamos a la economía y a la revitalización de las zonas rurales, conseguimos precios más justos por la ausencia de intermediarios, beneficiamos al medio ambiente por la disminución de la huella del transporte, apoyamos el desarrollo sostenible... **¡¡¡TE ESPERAMOS!!!** Además de una compra completa podrás disfrutar de nuestras ya tradicionales tapas y de la especial de la jornada, que será una irresistible **menestra de verduras de temporada**. No olvides que **MADRID, CULTIVA Y PRODUCE PARA TI**.

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

