



## **Sábado 11 de abril, Día de Mercado en la Cámara Agraria. Protagonistas: los ACEITES DE MADRID y el CABRITO LECHAL DEL GUADARRAMA.**

Con la primavera recién estrenada, nuestra próxima cita será espectacular: conocerás cómo ha sido la última cosecha de aceite madrileño, la calidad y características de nuestra raza autóctona de la Cabra del Guadarrama y, por supuesto, cómo prospera la huerta de nuestra Comunidad y se va llenando de variedad y colorido.... Te adelanto que, además de los riquísimos espárragos que ya disfrutamos en ediciones anteriores, tendremos también alcachofas y habitas tiernas de San Martín de la Vega. Una verdadera delicia que podremos saborear en una riquísima menestra de verduras de temporada.

De la mano de la **Asociación de criadores de la raza de Guadarrama** tendrás la oportunidad de conocer y degustar el **cabrito lechal del Guadarrama**, raza autóctona de Madrid en peligro de extinción. Criado exclusivamente de la leche materna, es un producto de una calidad extraordinaria: una carne blanca de fibra fina, muy tierna y jugosa y muy aromática gracias a la diversidad de plantas que las madres consumen en el pastoreo. Si no lo has probado nunca, ésta es tu ocasión de tomar una chuletita de cabrito a la plancha para comprobar sin mayores adornos su sabor y textura.

Con 25.000 hectáreas de olivar distribuidas por toda la Comunidad *-salvo la zona montañosa del norte-*, el **aceite de oliva virgen** es uno de los productos más tradicionales del medio rural madrileño, sobre todo de las comarcas de Las Vegas y La Campiña, que son las que tienen una mayor implantación del olivo y donde se encuentran casi la totalidad de las 19 almazaras de la región.

Para que no olvidemos lo que es el campo y los vaivenes a que están sometidos los agricultores que viven de él te diré que, mientras el año pasado por estas fechas estábamos hablando de una campaña récord, esta campaña ha sido la peor de los últimos años, con una bajada de producción cercana al 80 %. La sequía del verano, que afectó muy negativamente al olivo, junto con la vecería tan acusada en el fruto de este árbol han dejado en nuestra Comunidad una producción de tan solo 5.401 Tm de aceituna, habiéndose obtenido 1.202.000 litros de aceite, de los que alrededor del 40 % ha sido virgen extra.

Para que tú mismo puedas juzgar sobre la calidad y variedad de los **ACEITES DE MADRID**, estarán presentes en el Día de Mercado más de la mitad de las almazaras de nuestra Comunidad, una de ellas participan por primera vez en esta iniciativa: **VILLA OLEUM**, productor con certificado ecológico ubicado en **Valdaracete**.

Del sector de la panadería y pastelería tenemos también un participante nuevo: **ARTBREAD**, la cuarta generación de la **PANADERÍA MARTÍN** de **Torrelaguna** de toda la vida, que, cuando la conozcas, justificará sin duda alguna que te desplaces a este bonito municipio a adquirir sus productos. Combinando tradición e innovación, disponen de una variedad de más de 80 panes, algunos de ellos elaborados incluso con harinas molidas a la piedra, panes de trigo sarraceno, de kamut... De su bollería destacan las magdalenas artesanales, de las que cuentan con más de veinte tipos y, además, elaboran en exclusiva en nuestra Comunidad para la marca La Brezel, esa especialidad de "pan" alemán de fama internacional.

No te pierdas esta singular edición del Día de Mercado. **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**

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