

Sábado 4 de junio, CARNE DE VACUNO en el Día de Mercado de la Cámara Agraria: proteínas, vitaminas y minerales. TODO EN UNO.

Sin entrar en polémica sobre un tema que ha acaparado muchos titulares, de lo que nosotros estamos convencidos es de que la carne y sus derivados desempeñan un papel esencial en la alimentación, que su consumo es recomendable en todas las etapas de la vida y que sin duda alguna deben estar incluidos en una dieta equilibrada y saludable.

En esta edición, en la que se cumplen once años de la puesta en marcha de la iniciativa del Día de Mercado, queremos contribuir a poner en valor el trabajo de nuestros ganaderos -de los de aquí al lado- y por eso tendrá un protagonismo especial la carne de vacuno, que en nuestra Comunidad reúne unas condiciones de excelencia inigualables. Lo podrás comprobar probando los productos de cualquiera de las ganaderías que nos acompañarán. En producción tradicional estará **ALICIA TABERNERO** de Santa María de la Alameda, **GRANJA COLMENAR** de Colmenar Viejo y **DEL GANADERO A TU CASA**, cooperativa que engloba a once municipios de la Sierra Norte de Madrid. En producción ecológica tendremos a **VACA NEGRA**, de Cenicientos. Todas ellas se encuentran acogidas a la **Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama** y todas ellas aprovecharán la ocasión para ofrecernos nuevos cortes y presentaciones y seguro que alguna promoción interesante.

En esta jornada de aniversario también estamos de enhorabuena en otro de los pilares fundamentales de la iniciativa, las verduras y hortalizas, puesto que incorporamos a un participante nuevo: **VERDURAS EL GUARDA**, de Fuenlabrada, a 22 kilómetros de la capital. Dos jóvenes primos que se dedican al cultivo, tanto en exterior como en invernadero, de todo tipo de productos hortícolas, dependiendo de la temporada.

¿Y cómo no hablar de algunos de los premios más recientes conseguidos por nuestros participantes? En los prestigiosos premios Bacchus, a los que concurrieron 1.747 vinos de 58 Denominaciones de Origen, **VINOS JEROMÍN** (Villarejo de Salvanes) ha obtenido un Bacchus de Oro y **VINOS Y ACEITES LAGUNA** (Villaconejos) tres Bacchus de Plata. Te los podrán presentar los propios viticultores.

Los Aceites de Madrid también cosechan premios. Mencionemos a título de ejemplo el premio al mejor producto madrileño otorgado por la Asociación de Cocineros y Reposteros (ACYRE) al aceite de oliva virgen extra ecológico Loa 77, de la almazara **OLEUM LAGUNA** (Villaconejos), que también obtuvo el primer premio en el Salón de Gourmets 2022 en la categoría de packaging e innovación. Si no lo conoces, acércate a que te lo cuente su creador, perteneciente a una familia de gran tradición olivarera.

Más novedades nos habían pedido los productores que resaltáramos de esta edición de aniversario, pero lo más importante no es que te las contemos, sino que vengas a visitarnos y por ti mismo puedas convencerte de lo que llevamos ya once años demostrando: que **MADRID CULTIVA Y PRODUCE PARA TI**, que su campo no es solo un lugar de esparcimiento, sino también un espacio productivo del que viven muchas familias y del que nos beneficiamos muchos consumidores. **¡¡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.camaraagraria.org

