



## Sábado 6 de noviembre, **DÍA DE MERCADO DE LA CÁMARA AGRARIA,** **¡¡¡AQUÍ NO HAY TRUCO, LO PASARÁS DE MUERTE!!!**

---

Mediado ya el otoño, llega una nueva edición del Día de Mercado y con ella una nueva oportunidad de que nuestros propios productores nos presenten todo lo que nos ofrece el campo madrileño y nos hablen de las especiales características de sus productos, su calidad, su estacionalidad... estacionalidad que, sobre todo, tiene su especial relevancia en la huerta y, aunque las actuales técnicas permiten la continuidad de muchos productos a lo largo de todo el año, no hay duda de que las distintas estaciones tienen una innegable influencia en el cultivo de los diferentes productos hortícolas. Ahora mismo, a pesar de las fechas en que nos encontramos y gracias a que las temperaturas no han bajado todavía en exceso en nuestra región, podremos seguir disfrutando de la simultánea presencia de productos típicos de la temporada veraniega -tomates, pimientos, berenjenas, calabacines, pepinos- junto a otros ya más típicamente invernales como brócoli, lombarda, coliflor, repollo, calabaza..., así es que hay que aprovechar la ocasión.

En todo caso, ya es tiempo de guisos de cuchara, de infusiones, chocolates y cafés calentitos y ¡cómo no! de mieles y mermeladas. De todo ello encontrarás aquí y con destacables novedades. Por ejemplo, las Monjas Carmelitas Descalzas de **Loeches** elaboran ya artesanalmente en su convento más de 16 variedades, siendo nuevas de esta temporada las de pera con un toque de vino dulce y la de nectarina también con vino dulce... deliciosos sabores divinos.

Otra dulce novedad son los chocolates artesanos con AOVE de Pósito (**Villarejo de Salvanés**). Sí, has entendido bien. Este habitual participante de aceite presentará en el Día de Mercado sus hasta 21 sabores de chocolates artesanos elaborados con aceite de oliva virgen extra: básicos, rellenos, con topping, sin azúcar. Creo que nos va a resultar muy difícil elegir.

Además, tanto Finca Casa de Oficios, de **Torremocha de Jarama**, como la panadería-pastelería Artbread, nos endulzarán también con lo más tradicional de esta época: huesos de santo y buñuelos de sabores variados. Te diré que Artbread, empresa familiar de unas cuantas generaciones ya y cuyo obrador originario se encuentra en **Torrelaguna**, ha abierto también obrador con horno de leña en **Buitrago de Lozoya**, con el que está cosechando un merecido éxito. Observa que reseñamos con orgullo las localidades de procedencia de los participantes para recordarte, con un vistazo rápido, que Madrid es mucho más que una gran capital y que merece la pena desplazarnos y conocer los pueblos origen de sus estupendos productos agroalimentarios.

Por cierto, recordemos otra cuestión. ¿Por qué esperar a las fechas críticas para adquirir el regalo perfecto para Navidad? En esta edición ya puedes tomar ideas, hablar con los participantes, reservar productos... y montar tu propia "cesta regalo de Navidad" con un excelente contenido cien por cien madrileño, con el que quedarás como un rey.

En el capítulo de quesos y lácteos, no podemos dejar de mencionar al menos dos cosas. La primera, el premio recientemente conseguido por Marqués de Mendiola (**Ciempozuelos**) en el International Cheese & Dairy Awards celebrado en Staffordshire, Reino Unido, concurso al que se presentaban más de 5.000 quesos de todo el mundo y en el que obtuvo medalla de oro al mejor queso de oveja de España. Nuestra enhorabuena por situar Madrid fuera de nuestras fronteras. La segunda cuestión a resaltar y también significativa en otro orden de cosas es que, tras la jubilación de su titular y traspaso de la explotación a unos jóvenes productores, volverá a estar con nosotros La Pastora de Guadarrama, empresa ubicada en **Torrelaguna**, con ganadería propia y dedicada a la elaboración de productos lácteos de cabra: leche, kéfir, yogures, cuajadas y quesos. Podemos asegurar que el entusiasmo de los nuevos titulares es más que notable, lo que sin duda se reflejará en la calidad obtenida.

Completarán la edición los diferentes productos que conforman la riqueza agroalimentaria de nuestra región: vinos, aceites, carnes, ahumados, aceitunas y encurtidos, legumbres, embutidos... lo que te permitirá hacer una compra completa y llenar la nevera y la despensa de productos frescos, saludables y cien por cien madrileños. Cada cita es única, así es que, coge tu carrito y ven sin prisa a llenarlo. Sin salir de la capital, alimentos de proximidad **¡AQUÍ NO HAY TRUCO!**

Sábado 6 de noviembre, visita obligada al Día de Mercado de la Cámara Agraria.

**LO PASARÁS DE MUERTE...** ya sabes que **MADRID**, que también es campo, **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](http://www.camaraagraria.org)

