



Sábado 3 de Noviembre: Las Joyas de Madrid en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

En estas fechas en las que finaliza una campaña oleícola y comienza oficialmente la siguiente, hemos querido aprovechar esta nueva edición del Día de Mercado para presumir de las Joyas de Madrid: ORO PURO.

No sé si conoces que en nuestra Comunidad se cultivan unas 25.000 hectáreas de olivar, siendo la variedad reina la Cornicabra, seguida de la Manzanilla y en menor porcentaje Gordal, Picual y Arbequina. Lo que seguro que recuerdas es que la época de molturación de la aceituna era casi a partir de enero. Sin embargo, desde hace unos años, la búsqueda de una mayor calidad ha hecho que se adelante la cosecha, evitando así las inclemencias atmosféricas que tan negativamente afectan al fruto del olivo.

A día de hoy, la calidad de los Aceites de Madrid, caracterizados por su escasa acidez, su color amarillo intenso y brillante con ribetes verdosos y su fragante aroma, es notoria: de los casi 6 millones de kilos de aceite producidos en la última campaña, cerca del 90 % ha sido Virgen Extra, de ahí que hablemos de las **JOYAS DE MADRID**. Verifícalo por ti mismo en el Día de Mercado, prueba las diferentes variedades que nos traen desde municipios tan distintos como Villarejo de Salvanés, Carabaña, Campo Real, Morata de Tajuña, Torremocha de Jarama, Villa del Prado, Titulcia, Belmonte de Tajo, Chinchón... y aprovecha para adquirir, directamente a su productor, la que mejor se adapte a tu paladar.

Sobre la base del Aceite de Oliva Virgen Extra, también podrás conocer, como novedad en el Día de Mercado, la gama de **Aceites Aromatizados** que desde Aranjuez nos trae **OLEUM OLÉ**, de sabores tan diversos y sugestivos como Trufa Blanca, Queso Manchego, Albahaca, Picante, Ajo, Orégano y Canela, ideales para dar un toque original a cualquier plato.

Con una larga tradición en la fabricación de queso de oveja, la presencia de **QUESO CAMPO REAL**, con sus acreditadas variedades Tradicional, Curado, Viejo y Gran Campo Real, va a ser otra de las atractivas novedades de esta edición.

En cuanto a la **Huerta de Madrid** y si las heladas de estos últimos días no lo impiden, nos puede sorprender en esta cita otoñal la presencia simultánea de productos típicos de la temporada veraniega junto a otros característicos de la temporada invernal.

Y en este capítulo de la huerta, contaremos además con un nuevo participante: **HUERTO ECOLÓGICO "EL FRESNEDAL"**, 5.000 m² de huerta ecológica en la finca Las Cruzadas del municipio de Villamantilla, donde disponen de dos grandes invernaderos, así como de huerto al aire libre y frutales, y desde donde nos van a traer una más que significativa variedad de productos: acelgas, puerros, repollo, lombarda, lechugas, remolacha, nabo, calabacín, cebolla...

¿A que ya estás deseando que llegue el sábado? Si eres habitual del Día de Mercado, seguro que te vuelve a sorprender gratamente esta edición ya plenamente otoñal, en la que, además de todo lo que ya conoces y lo que te acabo de adelantar, también tendrán su protagonismo las **legumbres, los buñuelos y dulces típicos de estas fechas...** Y, si no has venido nunca, quizá no conoces las joyas de Madrid, ¡¡¡ven y hazte con ellas!!!

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