



Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid



Sábado 3 de diciembre, Día de Mercado: **PREPÁRATE PARA CELEBRAR. MADRID CULTIVA Y PRODUCE PARA TI.**

Anticípate a la Navidad, ven al "Día de Mercado" de la Cámara Agraria y llena tu nevera de productos de temporada, todos de Madrid y a un precio estupendo.

Si te gusta el verde estás de enhorabuena, porque puedes llevarte a casa las mejores verduras y hortalizas de la huerta madrileña: **coliflor, repollo, lombarda, brócoli, coles de bruselas, acelga, espinaca, calabaza...** y un largo etcétera de las huertas de Villa del Prado, San Martín de la Vega, Fuenlabrada, Villaconejos y Villamantilla. Los que quieran seguir comiendo melón en Navidad, que no se pierdan el **melón azul de invierno**, de Villaconejos, una variedad poco conocida, cruce natural de las variedades *mochuelo* y *tendral*, muy dulce, jugosa y de larga duración. Y los más castizos no pueden olvidarse de los **garbanzos** de Daganzo, un lujo al alcance de todos los bolsillos.

¿A que no sabías que también existen las pastas de temporada? Pues sí, y las trae **Pastafresca**, que ha escogido verduras, caza y setas para presentar su primera oferta de **Pastas de Temporada**. Toma nota: *Raviolones de Jabalí con Dátiles y Oporto, o de Ciervo con Ciruelas Pasas; Raviolos de Setas de Monte con Trufa Negra, o de Alcachofas con Cecina; Sorrentinos de Níscalos con Almejas; SuperPappardelle de Calabaza con Semillas de Amapola*. ¿Verdad que suena bien?.....pues sabe mejor.

Siguiendo con el capítulo de novedades, **Aceitunas Trilujo** nos presentará sus "**Caprichos**": de queso curado de Campo Real y tomate ecológico, de ventresca y piquillo, de boquerón y de anchoa. Toda una explosión de sabor.

Los carnívoros también están de enhorabuena, porque todas las carnes del "Día de Mercado" son excelentes: Ternera de la IGP Sierra de Guadarrama, cabrito y cordero de raza colmenareña, de cría tradicional o ecológica, como la ternera de raza negra avileña de **Vaca Negra**. Pasto y punto.

No te puedes perder el queso Añejo **Marqués de Mendiola**, elaborado con leche cruda de oveja, con el que esta quesería de Ciempozuelos, ha obtenido la medalla Super Gold en el World Cheese Awards 2016, recientemente celebrado en San Sebastián y en el que han participado más de 3.000 quesos procedentes de 40 países. Una distinción al sabor excepcional y a la calidad suprema con la que sólo cuentan 66 quesos en todo el mundo, que convierte a este queso en el primero de Madrid en obtener tal distinción. Una auténtica joya que encontrarás en el "Día de Mercado" de la Cámara Agraria.

Como siempre por estas fechas, contaremos con la participación de **Supracafé**, una empresa líder en la producción de cafés de altísima calidad que, además de apostar por el I+D+i, mantiene un firme compromiso con el medio ambiente y con la mejora de las condiciones de vida de las personas que participan en sus procesos productivos.

Villa Oleum, de Valdaracete, nos traerá aceite de producción ecológica de olivos centenarios, presentado en una original botella de 0,5 litros. Perfecta para regalar, al igual que los demás productos *made in Madrid* que encontrarás en el "Día de Mercado": quesos y lácteos, aceites, vinos, ahumados, ibéricos, aceitunas, cervezas, vermut, licores, mermeladas y, por supuesto, no podía faltar el pan, la repostería, los dulces y los turrónes de nuestros obradores, que ya preparan la Navidad. Apúntate un diez y regala Madrid. Acertarás seguro.

Como te decimos siempre: tráete tu carrito y ven al Día de Mercado de la Cámara Agraria, porque Madrid cultiva y produce para ti.

TOMA NOTA: En Enero no habrá Día de Mercado. Nos tomamos un descanso, para volver en Febrero con energías renovadas.

Mil gracias por el apoyo que prestáis a la producción agrícola, ganadera y agroalimentaria madrileña y Felices Fiestas de Navidad para vosotros y vuestras familias.

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