

Sábado 7 de diciembre: **PREPARA TU NAVIDAD EN EL DÍA DE MERCADO.**

Ya está aquí la Navidad, así que si no quieres que te pille por sorpresa, con la nevera vacía y sin saber qué poner, ven a prepararla con nosotros en el **Día de Mercado de la Cámara Agraria.**

La Navidad es tiempo de reunirse con familia y amigos, de organizar comidas y cenas, de compartir y regalar, así que te proponemos dos ideas que, estamos seguros, van a venirte muy bien. La primera es que te anticipes y llenes tu nevera y tu despensa de productos madrileños de temporada y proximidad, frescos y saludables. La segunda es que compartas y regales productos agroalimentarios de calidad. Tu familia, tus amigos y tu bolsillo te lo agradecerán.

¿Nunca has regalado quesos, vinos y aceites de Madrid? Pues ahora es el momento de hacerlo.

No te vamos a recomendar cualquier queso, sino quesos campeones, distinguidos todos ellos con premios en el World Cheese Award celebrado en Bérgamo (Italia) el pasado mes de octubre, certamen al que concurrieron nada menos que 3.804 quesos procedentes de 41 países. Toma nota: **Quesería Jaramera**, de Torremocha de Jarama, fue galardonada con una medalla de bronce por su queso #Tiza, una elaboración artesana a base de leche de oveja, de pasta blanda y corteza enmohecida, de producción muy limitada. **Marqués de Mendiola**, de Ciempozuelos, en el corazón del Parque Regional del Sureste, obtuvo cinco premios, cinco: una medalla de oro, dos de plata y dos de bronce, por sus quesos de oveja curados, curado con romero y semicurados. Y **La Rosa Amarilla**, una quesería artesanal en su sexta generación de maestros queseros, que no es de Texas, sino de Chinchón, también se alzó con una medalla de bronce por su queso de oveja semicurado.

Todos estos quesos y muchos más los encontrarás en el Día de Mercado del mes de Diciembre.

Nada mejor para acompañar un buen queso que un buen vino de cualquiera de las ocho bodegas madrileñas que estarán presentes en el Día de Mercado. Los vinos de Madrid están de moda y no por casualidad, sino porque mejoran de año en año.

Y qué decirte de los aceites de Madrid. Sin dudarlo, una de las mejores opciones a la hora de regalar es el aceite de oliva virgen extra. Oro líquido de excepcional calidad. Tendrás seis almazaras madrileñas para elegir, alguna de las cuales traerá su aceite en envases perfectos para hacer un estupendo regalo. Y si quieres ser original o darte un capricho, puedes optar por los aceites aromatizados (trufa, queso, ajo, naranja, albahaca, guindilla) de **Oleum-Olé**, de Aranjuez.

En estas fechas no pueden faltar los dulces y la repostería de los mejores obradores artesanales de la región. Las **mermeladas y delicias carmelitanas** que elaboran las Monjas en su convento de Loeches, son también perfectas para tener un dulce detalle con tus amigos.

Y por supuesto que tampoco faltarán los productos estrella del Día de Mercado. Las mejores hortalizas de las huertas madrileñas de **San Martín de la Vega**, **San Sebastián de los Reyes**, **Perales de Tajuña**, **Villa del Prado** y **Talamanca de Jarama**, recién cortadas para que conserven todas sus propiedades y sabor. Tómame la Huerta, de **Torremocha de Jarama**, nos anuncia que traerá novedades como la mizuna verde y roja (una variedad japonesa de rúcula), cinco variedades de calabaza, entre ellas la calabaza castaña, col china y nueces de producción propia.

Y claro que encontrarás cordero, el mejor lechal de **Colmenar Viejo**. Y las mejores carnes de ternera y de buey: **Campogrande**, **Ganadería Alicia Tabernero**, **La Finca de Jiménez Barbero** -ya sabes, *la carne de la felicidad*- y los recién incorporados a la iniciativa **Granja Colmenar**.

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