

Sábado 4 de mayo: LLEGA LA HUERTA, ¡no te la pierdas!!!

Recogidas apenas unas horas antes, para que lleguen a tu mesa frescas y se mantengan mucho tiempo en tu nevera, los hortelanos de Madrid ponen a nuestro alcance una amplia oferta de verduras y hortalizas de temporada, productos de primera calidad. No puedes dejar escapar la oportunidad que te brindan de poder adquirir directamente sus productos. Todos ellos procedentes de huertas situadas a escasos kilómetros de la capital, puro producto de proximidad: Fuenlabrada, Villa del Prado, San Martín de la Vega, Perales de Tajuña, Bustarviejo.... Precisamente de este último municipio, el productor ecológico **Nuestras Huertas Sierra Norte** nos ofrecerá una amplia variedad de productos como ajetes, cebolletas, cogollos, microgreens (guisantes, rúcula, brócoli, remolacha...etc), espárragos, tomillo; así como **plantas en maceta**: tomates variedades locales, fresa blanca, fresa roja, rábano.....

Recordemos que el lema de nuestro Día de Mercado es "**Madrid cultiva y produce**" y que tenemos aquí al lado unos auténticos profesionales de la agricultura, la ganadería y la pequeña industria agroalimentaria, con unas magníficas explotaciones, que cada primer sábado de mes se afanan en ofertarnos una calidad excelente a un precio justo.

Aun cuando los verdaderos protagonistas del Día de Mercado son, sin ningún género de dudas, los propios agricultores y ganaderos *-el auténtico y genuino sector primario-*, la oferta agroalimentaria de los municipios de nuestra comunidad es amplia y variada. Así, esta edición tenemos algunas novedades que te van a encantar...

Ubicados en Camarma de Esteruelas, **Marlon Conservas** nos presentará sus "**Verdinas con Res Brava y Azafrán**", una deliciosa receta que combina la delicadeza de las verdinas y el sabroso sabor de la Res Brava con un toque de azafrán.

Sabores Sierra de Madrid, de Colmenar Viejo, hará las delicias de los paladares más exigentes con su "**Chorizo de vacuno de lidia**", elaborado con las partes nobles de la pierna y la paleta de vacuno de lidia, con especias de la máxima calidad y tripa 100% natural, libre de lactosa y sin gluten, apto para todos los públicos y estómagos.

Para acompañar estas y otras exquisiteces no podía faltar el vermut, **Bodegas Siguín**, de Cadalso de los Vidrios, presentará en primicia su "**Vermú KDL SO RESERVA**" envejecido 12 meses en barrica de roble americano nuevo, han conseguido que el paso del tiempo en combinación con la madera, dulcifique, concentre y aterciople los sabores. Como ellos mismos dicen:

"Su tonalidad granate con bordes teja, anticipa la singularidad que se descubre en cada trago. En nariz se despliegan sus aromas, donde las frutas muy maduras se entrelazan con hierbas de monte, especias como canela y vainilla, junto con un toque cítrico, para crear un bouquet único. En el paladar, este vermú desvela su carácter potente, sabroso e intenso. Su fino amargor se equilibra con la dulzura de la fruta madura y de las notas tostadas. La persistencia de su sabor no te dejará indiferente".

Y como no, **vermut Zecchini** de Valdemoro, que sigue cosechando premios. Ha conseguido dos oros en EXCELLENCE VERMOUTH AWARDS y un oro en el CONCURSO DE VINOS REAL CASINO DE MADRID 2024 con su "**ZECCHINI NERO**".

iiiNo puedes dejar de probarlos!!!!

Además, en el Día de Mercado encontrarás todo lo necesario para hacer una compra completa y de categoría: una amplia variedad de quesos, vinos y aceites, carne de la IGP Sierra de Guadarrama, lechal de Colmenar Viejo, ibéricos de Manzanares el Real, aceitunas y encurtidos de Campo Real, ahumados, mermeladas, legumbres, panes, miel, café, aperitivos.... Todo lo necesario para llenar tu despensa y disfrutar de los mejores productos.

No faltes a esta cita mensual y anima a tus conocidos a que vengan **porque el boca a boca es la campaña publicitaria más objetiva, más barata y la que mejor funciona.**

Coge tu carrito y ven al día de Mercado. Recuerda que "**MADRID, 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

