

Sábado, 5 de Julio: carnes de la sierra

Con el verano asentado de lleno y la huerta a pleno rendimiento, llega un nuevo y refrescante Día de Mercado a la Cámara Agraria.

Si quieres disfrutar de verdad con unas verduras y hortalizas recién cogidas de la huerta, no puedes dejar escapar la oportunidad que los hortelanos de Madrid te brindan de poder adquirir directamente sus productos. Como es natural, en esta ocasión tendremos una oferta mucho más amplia: **tomates de distintas variedades, pimientos, pepinos, berenjenas, calabacines, cebolletas....** Todo ello de huertas situadas a escasos kilómetros de la capital: Fuenlabrada, Perales de Tajuña, Rivas-Vaciamadrid, San Martín de la Vega, Villa del Prado...

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 y que cada primer sábado de mes se afanan en ofertarnos una calidad excelente a un precio justo.

Productos de primera calidad, cortados el día antes para que lleguen a tu mesa frescos, frescos y se mantengan mucho tiempo en tu nevera. Alimentos sanos y naturales para que te prepares el mejor gazpacho o las mejores ensaladas.

En esta edición, la protagonista de la jornada será, sin duda, la carne de vacuno amparada por la I.G.P. "**Carne de la Sierra de Guadarrama**", representada por **ALICIA TABERNERO**, de Santa María de la Alameda y **GRANJA COLMENAR**, de Colmenar Viejo que, con diferentes cortes, te harán disfrutar de las típicas y frecuentes barbacoas de esta estación veraniega. Aquí encontrarás todos los productos que en ellas puedes preparar.

También te recomendamos el **cabrito lechal**, de **LA CAPERUZA**, de Bustarviejo y por supuesto el **cordero lechal** de **LECHAL COLMENAR** y el **búfalo** de **FINCA HOYAS DE SANTA ANA** ambos de Colmenar Viejo.

Madrid no tiene playa, pero tiene los mejores **ahumaderos de pescado**. Prueba el salmón del Ahumadero de Madarcos, la sardina de Fish Gourmet, de Torremocha de Jarama o las anchoas de Conservas Sanz, de Arganda del Rey. Simplemente espectaculares.....y de Madrid.

Y mientras haces la compra, tómate una **cerveza madrileña y ecológica**, de **CERVEZA GABARRERA**, o un **VERMUT ZARRO** tanto tradicional como ecológico, castizo y con

carácter, o un vinito de cualquiera de las siete bodegas madrileñas que estarán presentes en esta edición.

Y qué decirte de los aceites, los quesos, los embutidos, el pan, los dulces.....

Mejor ven y compruébalo por ti mismo. Saborea el Madrid más fresco en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Tráete tu carrito y disfruta del placer de consumir productos **Kilómetro Cero**, pero de verdad, cultivados en la Comunidad de Madrid, muy cerquita de tu casa, porque Madrid (tú ya lo sabes) también es campo.

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

