

La cita se celebra todos los primeros sábados de mes en el recinto ferial de la Casa de Campo

El cocido madrileño, protagonista del primer Día de Mercado de la Cámara Agraria de 2017

- Este mercado de proximidad sigue sumando nuevos productos elaborados en la región, como la hidromiel

4 de febrero de 2017.- Tras el paréntesis de las fiestas navideñas, el Día de Mercado de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid celebra hoy su primera edición del año 2017 con un protagonista muy destacado: el cocido. Todos los ingredientes del plato más típico de la gastronomía madrileña estarán a disposición de los visitantes de este mercado de proximidad, que podrán encontrar los mejores garbanzos de diferentes productores y municipios, las verduras y hortalizas directamente llegadas de las huertas de invierno de Chinchón, San Martín de la Vega, Fuenlabrada, Villa del Prado, Torremocha del Jarama o Perales de Tajuña y las carnes más adecuadas para redondear este plato tan apetecible en temporada invernal.

Entre las novedades que ofrece esta primera edición del año están los aceites y vinos elaborados de manera artesanal por la familia Armenteros Rodríguez, que en su finca de Villa del Prado miman desde 1853 las cepas y olivos centenarios aunando las más modernas técnicas de elaboración con un respeto exquisito al medio ambiente.

También será la primera cita para La Pedriza, una cerveza artesanal elaborada en Manzanares el Real que fue la más votada entre las más de 20 cervezas participantes en la feria Oktoberfest celebrada el pasado año en Colmenar Viejo. Aunque sin duda la novedad más llamativa es la de Viking Bad, una pequeña empresa de Ajalvir que elabora hidromiel, la primera bebida alcohólica fermentada que consumió el ser humano hace más de 9.000 años y que se fabrica a partir de agua y miel.

El Día de Mercado se celebra en la sede que la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid tiene en el recinto ferial de la Casa de Campo todos los primeros sábados de mes de 10 a 15 horas. Este mercado de proximidad es una de las iniciativas de la Comunidad de Madrid para promocionar la calidad y variedad de los productos agroalimentarios de la región, una oferta que se complementa con el Mercado de Productores, que acoge el Matadero de Arganzuela el último fin de semana de cada mes, y el mercado itinerante La Despensa de Madrid.