

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

El Día de Mercado trae los mejores productos de la región para empezar a preparar las fiestas navideñas

- La oferta incluye verduras, hortalizas, carnes y uno de los quesos premiados en el World Cheese Awards 2016

3 de diciembre de 2016.- Las fiestas navideñas ya están aquí, y el tradicional Día de Mercado de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid ofrece este sábado los mejores productos de la región para empezar a preparar los menús de estas fechas tan señaladas. El protagonismo de este mercado de proximidad, que se celebra cada primer sábado de mes, se lo reparten hoy las verduras y hortalizas de la huerta, las carnes de la sierra, la pasta y un queso madrileño que está por derecho propio entre los mejores del mundo.

Así, las huertas de Villa del Prado, San Martín de la Vega, Fuenlabrada o Villamantilla llenarán de verde los puestos del mercado con la mejor selección de coliflor, repollo, lombarda, brócoli, coles de Bruselas, acelgas, espinacas o calabazas, sin olvidar el melón azul de invierno de Villaconejos que permite seguir disfrutando de este manjar en plenas Navidades.

La pasta fresca también tiene su lugar en el Día de Mercado, con una amplia oferta que suma los sabores de las verduras, la caza o las setas en productos tan sugerentes como los raviolones de jabalí con dátiles y oporto o los sorrentinos de níscalos con almejas, que comercializa la empresa madrileña Pastafresca. Por su parte, el cabrito y cordero de la IGP Sierra de Guadarrama compartirán protagonismo con la ternera de raza negra avileña de la empresa Vaca Negra, una de las explotaciones ganaderas ecológicas de la región.

Pero sin duda uno de los platos fuertes del día será la posibilidad de adquirir el queso añejo Marqués de Mendiola, que ha obtenido la medalla Super gold en el World Cheese Awards 2016, que se ha celebrado recientemente en San Sebastián. Algo así como los “Oscar” de los quesos, que ha reconocido como uno de los 66 mejores del mundo a esta delicia elaborada con leche cruda de oveja en una quesería de Ciempozuelos.

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

completa 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, que cerró su cuarta edición el pasado martes aprovechando la festividad de Todos los Santos.

Además, la Comunidad de Madrid organizó el pasado mes de septiembre la primera edición de “Cómete Las Ventas”, que reunió en el emblemático coso madrileño a más de 36.000 personas que disfrutaron de las mejores elaboraciones de 80 productores de la región.