

Sábado 1 de abril, DÍA DE MERCADO - ACEITE DE MADRID sabor, variedad, calidad.

Seguro que más de una vez has oído que "*somos lo que comemos*". Pues si estás de acuerdo con la frase no te puedes perder nuestro próximo Día de Mercado, porque estará especialmente dedicado a un producto que, desde hace siglos, forma parte de las señas de identidad de la cultura mediterránea y, por ende, de la madrileña: **EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**.

No es cuestión de cantidad, sino de calidad. El sector olivarero madrileño representa tan sólo el 1% del total nacional, pero es un uno por ciento de una calidad extraordinaria que, además, sigue mejorando y modernizándose cada año. La Comunidad de Madrid cuenta con 27.000 hectáreas dedicadas al cultivo del olivo, que se concentran principalmente en las comarcas de Las Vegas, La Campiña y Suroccidental, donde también están situadas las veinte almazaras de la región.

Nuestro Día de Mercado del mes de abril estará especialmente dedicado al **aceite de oliva virgen extra de Madrid** y contaremos con la participación de seis almazaras estupendas: **Recespaña** y **Pósito**, de Villarejo de Salvanés, **Aceites Laguna** y **Óleum Laguna**, de Villaconejos, **Finca Casa de Oficios**, de Torremocha de Jarama y **Aceite de Oliva Campo Real**, del mismísimo Campo Real.

Somos afortunados porque España es el país donde nace el aceite, así que, de producción tradicional o ecológica certificada, este regalo de la naturaleza no puede faltar en tu dieta porque es fuente de salud y bienestar. Ven a probar los aceites de Madrid. Te van a encantar.

Capítulo de novedades: Damos la bienvenida a una pequeña empresa de nueva creación, **Conservas Marlon**, de Camarma de Esteruelas, dedicada a la producción de conservas artesanas de legumbres y conservas dulces. Toma nota de algunas: lentejas con estragón, mantequilla y toque ahumado, o con patatera extremeña; garbanzos castellanos con limón, hierbabuena y aceite de sésamo; garbanzo pedrosillano con boletus y tomillo; alubias blancas con crema de trufa; alubias pintas con setas shitake y mantequilla; compota de fruta con orejones y ciruelas; crema de membrillo con miel y nueces; peras al vino tinto con canela. Productos de alta calidad, sin conservantes ni colorantes y en tarro de cristal. Tradición e innovación para los paladares más exigentes.

Nuestros amigos de **Patatas Fritas Marisa**, de Villanueva del Pardillo, uno de nuestros clásicos favoritos, quiere que degustéis sus patatas, fritas con aceite de oliva, sin conservantes y sin gluten. Madruga y disfruta del producto: sólo patata, aceite de oliva y sal.

Las Abejas de Emilio, de El Vellón, traerán su **Pan de Abeja**, un suplemento alimenticio que proporciona tal cantidad de beneficios para la salud que, si te los enumeramos, llenamos la página. Lo mejor es que lo pruebes.

Artbread-Panadería Martín, de Torrelaguna, traerán productos tradicionales de Semana Santa, entre ellos torrijas y pan de torrijas.

La Tahona de Talamanca, de Talamanca de Jarama, también tendrá riquísimas torrijas, de leche y de vino.

Os lo recordamos todos los años por si se os olvida: Es el Día de Mercado del mes de Abril y los **espárragos de El Huertecito**, de San Martín de la Vega, estarán en su mejor momento. Ya sabes, los de abril para mí, los de mayo para mi amo y los de junio para ninguno.

Y, como siempre, podrás encontrar las mejores verduras y hortalizas, carnes de la IGP Sierra de Guadarrama, cabrito, cordero lechal, embutidos, ibéricos, quesos artesanales y lácteos, dulces, miel, mermeladas, pan, vinos, vermut, cerveza artesanal, garbanzos, ahumados, aceitunas y un largo etcétera para llenar tu carrito de la compra de productos excelentes, saludables, directos de productor a consumidor y, por supuesto, 100 x 100 madrileños. **Porque Madrid también es Campo 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

