

Sábado, 5 de Abril: aceites de Madrid ¿conoces su sabor? ¡¡¡viven y cátales!!!

Abril. Primavera. Por fin llega el buen tiempo. Y qué mejor plan para disfrutarlo que hacer la compra en el mercado de la Cámara Agraria y dar un paseo por la Casa de Campo o por Madrid Río. ¿Cuánto tiempo hace que no le das la vuelta al Lago de la Casa de Campo o paseas por la ribera del Manzanares?

En esta nueva edición de nuestro Día de Mercado estarán presentes, como siempre, las verduras y hortalizas de las huertas de Bustarviejo, Fuenlabrada, Perales de Tajuña, San Martín de la Vega y Villa del Prado. Productos de proximidad, sin colorantes ni conservantes, sin trampa ni cartón, recogidos el día antes y vendidos por los mismos agricultores que los han cultivado.

Con el cambio de estación, la huerta de Madrid se mueve. Tendremos alcachofas y espárragos. Ya sabes lo que dicen de los espárragos: "los de abril para mí, los de mayo para mi amo, los de junio para ninguno". Estamos en Abril, ¿necesitas más datos?

Con la primavera recién estrenada, nuestra próxima cita será espectacular: conocerás cómo ha sido la última cosecha de **aceite madrileño**. La Comunidad de Madrid ha sido reconocida por la World Olive Oil Exhibition (WOOE) con uno de sus Premios a la Excelencia 2025 por su Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid. Actualmente hay más de 20.000 hectáreas de olivos certificados, repartidos por casi un centenar de municipios, fundamentalmente al sureste, en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental.

Para que tú mismo puedas juzgar sobre la calidad y variedad de los **ACEITES DE MADRID**, estarán presentes en el Día de Mercado: **Laguna y Óleum Laguna**, de Villacanejos, **Pósito y Recespaña**, de Villarejo de Salvanés, y **Campo Real**, adivina de dónde. Ven y compruébalo por ti mismo, 4 de ellos de producción ecológica. ¡¡Variedad de aromas, sabores y texturas para que elijas la que mejor se adapte a tus gustos y necesidades!!!. Ingrediente esencial en todas las dietas, no debes dejar pasar esta oportunidad para conocer las posibilidades que te ofrecen. Ya sabes, de aquí mismo...

Además del especial aceite, el Día de Mercado contará con la presencia de dos nuevos participantes: **Ecohorno** obrador ecológico ubicado en Humanes de Madrid, con producción de diferentes panes de hogaza, bollería y galletas, y **Lácteos del Jarama** de Fuente el Saz de Jarama dedicada a la producción de productos lácteos como Requesón desnatado, Mozzarella Premium, Yogur griego.....

Ahumados Pastor de Bustarviejo nos hará las delicias con su *-pastrami de vaca o su empanada ahumada-*, **Frutos secos Squirrel Smile** nos presenta sus cremas de pistacho y almendra, no puedes dejar de probarlas, marida todo ello para un buen aperitivo con el **Vermut Zecchini rojo fórmula tradicional** que ha conseguido el prestigioso sello AENOR (Producto destacado por el consumidor).

Y, como siempre, podrás encontrar carnes de la IGP Sierra de Guadarrama, cabrito, cordero, quesos artesanales y lácteos, dulces, miel, mermeladas, pan, vinos, hortalizas y verduras, garbanzos, ahumados, aceitunas, licores y un largo etcétera para llenar tu carrito de la compra de productos excelentes, saludables, directos de productor a consumidor y, por supuesto, de Madrid.

Porque Madrid 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

