

## Sábado 4 de diciembre, DALE SABOR A TU NAVIDAD en el Día de Mercado de la Cámara Agraria: TE DESEAMOS FELIZ CALIDAD Y PRÓSPEROS PRODUCTOS NUEVOS.

---

Parece mentira, pero ya está aquí la Navidad a la vuelta de la esquina y con ella el tiempo de reunirse con familia y amigos alrededor de una mesa, de compartir y de regalar. Para que estas fechas tan señaladas te pillen bien preparado, te sugerimos que no dejes de visitar el Día de Mercado y que, además de llenar tu nevera y tu despensa de excelentes productos de temporada y proximidad, frescos y saludables, aproveches la ocasión para adquirir y poder regalar productos agroalimentarios de calidad: quesos, vinos, aceites, embutidos, licores, legumbres, mermeladas, chocolates y un sinfín de posibilidades con las que quedarás como un rey.

Contaremos en esta edición con dos interesantes participantes nuevos. Por un lado, la bodega **TINTA CASTIZA**, ubicada en El Molar, que en 2019 fue declarada la cuarta subzona de la D.O. Vinos de Madrid. La historia cuenta que al norte de Madrid, justo antes de acceder a las empinadas montañas de la sierra y en pleno valle del río Jarama, existía ya en los primeros siglos de la Edad Media una actividad vitícola relevante. Primero los árabes y después los monjes cartujos encontraron en este pequeño lugar las condiciones ideales para cultivar la vid: un floreciente pasado que cede el testigo a un ilusionante futuro. Los actuales bodegueros han reformado la antigua cooperativa del Molar, conservando la tradición y los métodos de elaboración artesanal, cultivando de manera sostenible la vid en suelos graníticos localizados entre los 750-850 metros de altitud y vendimiando la uva manualmente.

De distinta sierra de nuestra Comunidad, la Sierra Oeste, procede el otro participante nuevo, **VALDEISABELLA**, pequeña empresa de carácter familiar ubicada en San Martín de Valdeiglesias y dedicada a la elaboración de productos derivados del chocolate belga: bombones, trufas, chocolate de sabores, tabletas con diferentes frutos secos y también chocolate caliente para combatir el frío invernal.

Contaremos asimismo con otros dos participantes que, si no de estreno en esta iniciativa, sí hacía tiempo que no estaban con nosotros: **EL ÁRBOL DEL PAN**, de Fresnedillas de la Oliva, que nos acercará sus diferentes tipos de pan de masa madre con harinas certificadas por el Comité de Agricultura Ecológica, sus galletas, magdalenas, bizcochos e incluso en estas fechas polvorones y roscones de reyes. Y también nos acompañará **EL ALAMBIQUE DE SANTA MARTA**, de Ajalvir, quienes, en su tradición de producir los mejores destilados de la Villa de Madrid, nos presentarán su nueva gama de Destilados Familia Sandín, obtenidos de manera tradicional, con mucho cariño y mimo. Una novedad de la que se sienten muy orgullosos y a la que han dado su propio nombre, Sandín: Whisky, Ginebra, Vodka, Ron Blanco, Ron Oscuro y Triple Seco. Seis variedades de destilados elaborados en alambique de cobre, que llegan para complacer los mejores paladares.

Para los que quieran darse un homenaje en la mesa disfrutando de auténtico cabrito lechal de proximidad, **LA CAPERUZA**, participante habitual de Bustarviejo con su gama de productos lácteos de cabra y huerta, acudirán también en esta ocasión con cabrito lechal de su propia

ganadería de cabras de la raza malagueña, envasado al vacío por cuartos o medios. La disponibilidad del cabrito es estacional, depende de las parideras de los animales, por lo que no en todas las ediciones tendremos esta oportunidad.

Ahora que llega la Navidad te animamos con más empeño que nunca a que consumas y regales productos de Madrid. Haz tu propia selección y organiza tu propia cesta regalo. Personalízala según su destinatario: tu familia, tus amigos y tu bolsillo te lo agradecerán. El contacto directo con los productores te puede servir de ayuda a la hora de elegir y, si quieres hacer encargos, los puedes recoger en nuestra sede de la Casa de Campo para tu mayor comodidad.

Desde la Cámara Agraria, nuestro agradecimiento por el apoyo a la producción agrícola, ganadera y agroalimentaria madrileña y nuestros mejores deseos para la Navidad y el Año Nuevo.

En enero nos tomamos un descanso para volver en febrero con energías renovadas, pero te esperamos en diciembre: **DALE SABOR A LA NAVIDAD EN EL DÍA DE MERCADO** y recuerda que **MADRID, CULTIVA 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](http://www.camaraagraria.org)

