

Sábado 8 de mayo, NO HACE FALTA IR LEJOS PARA CONSEGUIR LOS MEJORES PRODUCTOS: VEN AL DÍA DE MERCADO "MADRID CULTIVA Y PRODUCE PARA TI"

Pues claro que no hace falta ir lejos para conseguir los mejores productos. Simplemente tienes que acercarte al Día de Mercado, en la Casa de Campo, y disfrutarás de una amplia selección de productos de calidad, todos de cercanía, todos de nuestra Comunidad. Te vamos a anticipar algunas de las novedades de la próxima edición para que no puedas resistirte a venir.

Empezaremos por los aceites. **FISH GOURMET** (Guadarrama) acaba de sacar un delicioso aceite de oliva virgen extra "a la brasa", al parecer único en el mercado, con el que se consigue un sorprendente sabor a brasa sobre productos ya cocinados, tanto carnes como pescados, verduras, pizzas...tenemos que probarlo para poder opinar. Puede ser una buena ayuda para triunfar en la cocina.

Con lo que triunfarás seguro si quieres hacer un exclusivo regalo gourmet es con **LOA 77**. ¡Qué sugestivo nombre ¿verdad?! Se trata de un AOVE ecológico Premium de edición limitada, que nace de la rigurosa selección de 77 hileras de olivos de la finca de **OLEUM LAGUNA** (Villaconejos). El olivar seleccionado para la elaboración de LOA 77 está envuelto sobre mantos de lavanda, planta aromática que sirve de cubierta vegetal, mejorando la biodiversidad y los aromas del aceite. La presentación de esta joya es difícil de describir, seguramente no haríamos justicia. Te animamos a que tú mismo lo compruebes.

Otro producto estrella serán los "cipollotti" del **HUERTO DE SAN MARTÍN**, que son unas cebollas muy tiernas, blancas o moradas, que se consumen parecido a los ajetes. Por su aroma, fresca y dulce sabor resultan exquisitas en tortilla, a la plancha, en ensalada con tomate o en crudo con aceite, sal y pimienta. Además de huerta traerán su vino recién embotellado **Sietermitas de San Martín**, cosecha 2019, una garnacha de San Martín de Valeiglesias con mucho color y aroma, que aseguran encantará a todo el que lo pruebe.

Además de los múltiples e innovadores tipos de pasta a los que nos tienen acostumbrados, **PASTAFRESCA** traerá también en esta ocasión las variedades más clásicas de sus empanadas argentinas, pero ¡cómo no! con su propia receta. ¿El secreto de que estén tan ricas?: rellenos artesanos y materias primas de primera calidad producidas en la Comunidad de Madrid.

En **GRANJA COLMENAR**, además de excelente ternera y apetitosos cachopos sin gluten con los que triunfaron en la pasada edición, encontraremos también huevos extra frescos de gallinas camperas de su municipio, Colmenar Viejo.

No queremos agobiar con tantas novedades, pero es que nuestros productores no paran de inventar... Y claro, en esta edición tan cercana al patrono de los agricultores y ganaderos y también de la ciudad de Madrid y de muchos de los municipios rurales de nuestra Comunidad, disfrutaremos de las **célebres y riquísimas rosquillas del San Isidro**, con las que nos deleitarán algunos de los obradores participantes, como la **PASTELERÍA REAL** de Morata de Tajuña, la **FINCA CASA DE OFICIOS**, de Torremocha de Jarama y, por supuesto, **ARTBREAD-PANADERÍA MARTÍN** de Torrelaguna, localidad tan ligada a la biografía del Santo.

No faltes a la cita, recuerda que **no hace falta ir lejos para conseguir los mejores productos**. Ponte tu mascarilla, coge tu carrito y ven a visitarnos: **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

