

Sábado 6 de julio: Carnes de la Sierra

En esta edición, la protagonista de la jornada será, sin duda, la carne de vacuno amparada por la I.G.P. “**Carne de la Sierra de Guadarrama**”, representada por **ALICIA TABERNERO**, de Santa María de la Alameda y **GRANJA COLMENAR**, de Colmenar Viejo que, con diferentes cortes, te harán disfrutar de las típicas y frecuentes barbacoas de esta estación veraniega. Aquí encontrarás todos los productos que en ellas puedes preparar.

Además, para darle chispa al verano, nada mejor que el “Ketchup Habanero” de **MARLON CONSERVAS**, una deliciosa salsa elaborada con tomate maduro de la huerta, cebollas, pimentón de la Vera, vinagre de Jerez, miel pura y especias.

También te recomendamos los embutidos frescos de **JUESSA-1987**, el exquisito cordero de **LECHAL COLMENAR**; y el delicioso cabrito de **LA CAPERUZA**.

No podemos olvidar que también es un tiempo muy propicio para compartir y disfrutar de un buen aperitivo con amigos y familiares. De los productores directamente a tu mesa, encontrarás en el Día de Mercado muy distintos y premiados quesos, como es el caso de **MARQUÉS DE MENDIOLA**, ganador al mejor queso de oveja curado de Madrid (añejo) y al mejor queso “M Producto Certificado” (añejo), segundo clasificado al mejor queso curado con romero y tercer clasificado al mejor queso de oveja semicurado, en el campeonato celebrado el pasado 2 de junio en el 4º CONCURSO DE QUESOS DE MADRID 2024, además de diferentes tipos de ahumados, las riquísimas aceitunas y encurtidos de **TRILUJO**, las **PATATAS** fritas **MARISA**, los embutidos artesanos y naturales de **SABORES SIERRA DE MADRID** y un largo etcétera.

Todo ello acompañado de un buen vino, una buena cerveza o un buen vermú, por supuesto de Madrid, harán de ese aperitivo, comida o cena un momento muy especial. Por cierto, que el **VERMÚ ZECCHINI** Rojo Fórmula Tradicional y Nero han sido recientemente galardonados con Medalla de Oro y Rosso Fórmula Original y Bianco con Medalla de Plata en los CINVE Awards 2024.

Hablando de premiados, **OLEUM LAGUNA**, productor de aceite ecológico de Villacanejos, ha cosechado (y nunca mejor dicho) estos merecidos premios al tan deseado oro líquido **Loa 77**, Mejor Blend/Coupage del Mundo - **GUIA EVOOLEUM 2024**, TOP 3 Mejores AOVEs Ecológicos del Mundo y “Oro” en los **AWARDS OLIVE OIL ZURICH 2024**, y **OLEUM Laguna de Blas**, TOP 100 Mejores Aceites del Mundo - **GUIA EVOOLEUM 2024**.

¡Enhorabuena a todos ellos!

No, no nos hemos olvidado: si quieres disfrutar de verdad con unas verduras y hortalizas recién cogidas de la huerta, no puedes dejar escapar la oportunidad que los hortelanos de

Madrid te brindan de poder adquirir directamente sus productos. Como es natural, en esta ocasión tendremos una oferta mucho más amplia: **tomates de distintas variedades, pimientos, pepinos, berenjenas, calabacines, cebolletas...** Todo ello de huertas situadas a escasos kilómetros de la capital: Fuenlabrada, Villa del Prado, Villaconejos, San Martín de la Vega, Perales de Tajuña, Rivas-Vaciamadrid

¿Eres goloso, pero no te gustan las cosas empalagosas? Pues prueba los dulces y la repostería artesana de **CONFITERÍA HOLGUERA**, empresa familiar situada en Tres Cantos; que vienen por primera vez al Día de Mercado y nos acercarán sus productos, tanto en dulce como en salado, siendo su especialidad el hojaldre: no dejes de probar la empanada de **compota de manzana con queso de Cabrales (DOP)**.

Aunque como ellos mismos dicen, su producto "estrella y más exclusivo" son las **Tricantinas**, finas pastas de almendra con chocolate bañadas una a una manualmente.

¡Te encantarán!!!!

Y no es la única novedad, tendremos la oportunidad de conocer a **LA ABEJA GREGARIA** de Colmenar Viejo, que de la mano de Juani, la apicultora, nos explicara sus productos: miel, polen y cera.

Madrid no tiene playa, pero tiene los mejores **ahumaderos de pescado**. Prueba el salmón del Ahumadero de Madarcos, o la sardina de Fish Gourmet, de Torremocha de Jarama. Simplemente espectaculares.....y de Madrid.

Para finalizar, no dejes de probar nuestras tapas y las deliciosas croquetas de jamón ibérico que **EL OBRADOR ERUFOGONES** ha elaborado para ti.

Así es que, si no has salido de vacaciones, si estás de paso en la capital, **si te falta algo... encuéntralo en el Día de Mercado**. Pasa aquí la mañana del sábado y te convencerás de las ventajas de consumir productos locales y de temporada. **¡¡¡TE ESPERAMOS!!!**

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

