

## **Sábado 6 de abril: ACEITE DE MADRID. Un universo de sabor.**

---

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 edición, el **aceite** es el gran protagonista. De reconocida calidad y merecido prestigio, el aceite de oliva virgen es uno de los productos más tradicionales del medio rural, aún a pesar de que, la **última cosecha de aceite madrileño**, ha sido según los propios productores la cosecha más baja en lo que va de siglo. Nuestra Comunidad tiene más de 20.000 hectáreas de olivares **repartidas en casi un centenar de municipios, aunque las zonas principales se concentran en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental**. La producción media anual se sitúa entre 4 y 6,5 millones de kilos y en ellas se cultivan tanto las variedades mayoritarias (cornicabra y manzanilla) como otras menos (verdeja, carrasqueña, picual y gordal). Todas ellas son tratadas en 18 almazaras, 7 de las cuales fabrican únicamente aceite ecológico.

Cabe destacar que el **Aceite de Madrid**, ha obtenido por fin el reconocimiento como producto **Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida (DOP)**. Esta denominación engloba el aceite de oliva virgen extra producido en el sudeste de la Comunidad de Madrid, entre los valles de los ríos Tajo, Jarama, Henares y Tajuña, cuya especificidad se distingue por prácticas agronómicas y oleícolas que respetan las propiedades originales del fruto. Nos enorgullece mencionar que Bruselas, a través de un comunicado, ha destacado que en nuestra Comunidad las aceitunas se recogen directamente del árbol, nunca en el suelo, y con métodos que respetan su integridad, con la separación de las aceitunas procedentes del árbol, sanas y frescas.

No debes dejar pasar esta oportunidad para conocer las posibilidades que te ofrecen los aceites de Madrid. Te van a encantar.

En esta edición tan especial no podemos olvidar mencionar a **PATATAS MARISA** de Villanueva del Pardillo que cumple 60 años de historia y nos deleitará con sus patatas fritas en aceite de oliva y sus variedades -con pimentón, con hierbas naturales y con abobo casero- todas ellas sin conservantes ni colorantes y sin gluten...Una delicia!!!

Y icómo no!!!! los espárragos de **EL HUERTECITO** de San Marín de la Vega que estarán en su mejor momento, 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?

Además de una calidad fuera de toda duda, tenemos en nuestra Comunidad una innumerable diversidad de productos que nos permiten visitar el Día de Mercado y hacer una compra completa. Junto con verduras, hortalizas y carnes, una amplia variedad de quesos y lácteos, aceites, vinos, cervezas, legumbres, encurtidos, embutidos... y otros productos tan selectos como las anchoas de **CONSERVAS SANZ**, la sardina ahumada de **FISH GOURMET**, el Café Premium de **SUPRACAFÉ** o los tés e infusiones ecológicas de **TE ORGÁNICO**.

Te recomendamos que no olvides tu carrito y también que **visites nuestra web y participes en el sorteo de una cesta de productos destacados de la edición.**

**¡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](http://www.camaraagraria.org)

