

Sábado, 1 de Febrero, LEGUMBRES: LA PROTEÍNA DEL FUTURO

Por fin llega un nuevo Día de Mercado a la Cámara Agraria. Y decimos "por fin" porque muchos somos los que esperamos con impaciencia una nueva edición, sobre todo pensando en los productos de temporada, cuya frescura y calidad no admite comparación con los que podemos adquirir en cualquier otro establecimiento. Las verduras y hortalizas que encontramos en el Día de Mercado las han recogido nuestros agricultores solo unas horas antes, apenas con la mínima antelación necesaria para ofrecérmolas aquí, en el centro de la capital, e indudablemente eso se nota. ¡¡Claro que se nota!!!. Cualquiera que ya las ha adquirido lo puede constatar: su frescura, su sabor, su duración..... y ¿por qué no decirlo? también su precio. De ahí la fidelidad de nuestro público.

Pero no nos vamos a quedar sólo en las verduras y hortalizas. Recordemos que Madrid también es campo, y campo productivo, y que en nuestra Comunidad tenemos de todo: aceites, vinos, quesos, carnes, panes, dulces, conservas... ¿y por qué lo decimos en plural? Pues para hacer hincapié en que no sólo tenemos de todo, sino que de cada producto existen muchas variedades dentro de nuestra región. No es lo mismo un aceite que otro, ni un vino que otro, ni un queso que otro, aunque todos sean de Madrid y aquí, en el Día de Mercado, los propios productores te explicarán sus diferencias, lo que hace únicos a sus productos. Podrás degustarlos y decidirte por los que se adaptan más a tus preferencias. Es otro de los atractivos del Día de Mercado.

Y para ayudar a caldear esta edición invernal y porque teníamos muchas ganas de presumir de uno de los platos más representativos de nuestra gastronomía, nuestro próximo Día de Mercado toma como lema un conocido refrán "**LEGUMBRES: LA PROTEÍNA DEL FUTURO**", siendo ellas lógicamente las protagonistas de la jornada. Por supuesto, las de nuestra Comunidad, conociendo en primera persona quién es el productor, las variedades que cultiva, las hectáreas sembradas, el tipo de suelo.... En el Catastro del Marqués de la Ensenada ya se hacía referencia a la siembra de garbanzos en las tierras de labor de Daganzo, municipio situado al este de nuestra Comunidad, en plena zona ZEPA (Zona de Especial Protección para las Aves), en el ahora denominado Corredor del Henares. Desde allí llegan al Día de Mercado experimentados productores de esta legumbre, **JUAN FÉLIX y ALBERTO GODÍN FERNÁNDEZ**, de quienes podremos aprender las características, diferencias y mejor uso en los fogones de las distintas variedades que siembran: pedrosillano, castellano y blanco lechoso. No tenemos duda alguna de que pasaremos un rato delicioso compartiendo el bocado ideal para reponer fuerzas en un típico día de invierno.

Con los seguidores del Día de Mercado queremos compartir asimismo los premios conseguidos por **QUESOS MARQUÉS DE MENDIOLA**, que también estarán presentes en esta edición. Han obtenido dos importantes medallas en el campeonato celebrado el pasado 13 de diciembre, el Frankfurt Internacional Trophy 2025, que tuvo lugar en Frankfurt (Alemania): Medalla de Oro al mejor queso añejo puro de oveja, Medalla de Oro al mejor queso curado puro de oveja.

MARLON CONSERVAS, nos aconseja como aperitivo su Hummus Clásico - aderézalo con un poco de pimentón- una delicia!!!!

Desde **Valdemoro**, y para acompañar cualquier tapa, **VERMUT ZECCHINI**, continúa como no puede ser de otra manera cosechando premios, esta vez en París, donde ha conquistado a los paladares europeos más exigentes con sus diferentes vermouths.

No pierdas esta oportunidad. Cada edición es única. Te esperamos. ¡Ah! ¡Y no se te olvide!
Colabora con el medio ambiente y **¡¡¡VEN CON TU CARRO AL DÍA DE MERCADO!!!**

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

