

## Sábado, 1 de Marzo, ¿Echas algo en falta? Ven al Día de Mercado y lo encontrarás.

---

¿Por dónde empezar? Empezaremos por el tiempo, cuya influencia directa sobre la agricultura es incuestionable. Aunque la primavera está llamando a la puerta "el avance de temporada" será modesto. Pero bueno, seguiremos disfrutando de la huerta de invierno y de los **primeros espárragos** de la huerta de San Martín de la Vega, que harán nuestras delicias.

Aunque la globalización permite ahora disponer prácticamente en cualquier momento y lugar de cualquier producto, en esta nueva edición del Día de Mercado queremos llamar especialmente la atención sobre el consumo de los productos de temporada y la cocina estacional, lo que posee unas ventajas incontestables para el bolsillo y para el paladar: nunca un producto tiene mejor precio y resulta más sabroso que cuando está en plena temporada. Sin duda alguna, las verduras y hortalizas son las que tienen los ciclos más conocidos y evidentes. En el Día de Mercado únicamente encontraremos las verduras y hortalizas que se producen ahora mismo en nuestra Comunidad, pero son muchas y de calidad, y nos llegan con una frescura incomparable.

También podrás elegir entre una amplia variedad de productos para hacer una compra completa, cárnicos de la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, calidad ya sobradamente reconocida por el público habitual: **GANADERÍA ALICIA TABERNERO** de Santa María de la Alameda y **GRANJA COLMENAR** de Colmenar Viejo, así como del resto de productos 100 x 100 madrileños que podrás encontrar en el Día de Mercado: **aceites, vinos, quesos y lácteos, embutidos, ahumados, pasta fresca, cerveza, vermut, licores artesanales, panes, mermeladas, dulces y repostería, café, chocolate....**

Y no hay que olvidar que siguen apeteciendo los platos calentitos de legumbres, básicas en la alimentación, asequibles, deliciosas y versátiles.

Todo excelente, fresco, artesanal y producido, elaborado o transformado en Madrid, que es el sello de distinción del Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Después de llenar tu carrito (no te olvides de traerlo porque lo necesitarás) tómate un respiro y un aperitivo. Esta vez prepararemos para la ocasión tortilla tradicional, mini burger, filetitos, choricitos de ternera y paella de verduras.

Un estupendo plan para toda la familia. Acertarás seguro porque... **MADRID CULTIVA Y PRODUCE PARA TI.**

No pierdas esta oportunidad única. **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)

