

## Sábado 2 de Noviembre, en el Día de Mercado de la Cámara Agraria: ¡Prepárate! Los productos de otoño están al caer...

---

Otro mes más tendremos la oportunidad de que los propios productores nos hablen de todo lo que nos ofrece el campo madrileño: las especiales características de sus productos, su calidad, estacionalidad....Además, tendremos la posibilidad de degustar esos productos y de adquirirlos sin intermediarios: **del productor al consumidor y a un precio sin competencia.**

Se avecina ya el tiempo de guisos calentitos, de infusiones, de chocolates y cafés humeantes y de meriendas dulces.

Los diferentes expositores como la Tahona de Talamanca, **de Talamanca de Jarama** o la panadería-pastelería Artbread, de **Torrelaguna**, nos endulzarán con lo más tradicional de esta época: **panes de nueces y pasas, huesos de santo y buñuelos de sabores variados.**

Los nombres de algunos productores de la Comunidad de Madrid como Antonio Simón de **Cobeña**, La Abeja Gregaria de **Colmenar Viejo**, que ha recibido el - **Segundo premio a la mejor "miel oscura" de la Comunidad de Madrid** - o La Abeja Viajera de **Soto del Real**, hacen referencia a su tradición apícola. La miel de Madrid presenta unas características organolépticas excelentes, determinadas por el tipo de néctar que recogen las abejas, predominando en gran medida las plantas aromáticas, junto con otras muchas especies de la flora madrileña. Que no te engañen con mejunjes edulcorados y consume miel pura de abejas, sin procesar ni diluir, como la que te ofrecen los apicultores que estarán en nuestro Día de Mercado y a quienes podrás preguntar todo lo que quieras saber sobre las propiedades de la miel, del polen, del propóleo, de la jalea real y de los muchos productos que fabrican las abejas.

En el capítulo de quesos y lácteos, damos de nuevo la bienvenida a Quesos La Cabezuela de **Fresnedillas de la Oliva**, que presentará en esta edición la primera MoZarella artesana de Madrid "**La Burrita**" con leche de vaca 100% de nuestra Comunidad.

En todo caso, ya es tiempo de guisos de cuchara y Garbanzos Godín Fernández de **Daganzo** nos recuerda el - **premio al Producto de Madrid** - por su garbanzo de Daganzo Pedrosillano, otorgado por la Academia de Gastronomía de Madrid, hace ya casi un año.

Como siempre, tendremos una variada representación de la huerta madrileña para que llenes el carro de la compra de hortalizas y verduras recién cortadas, de cultivo ecológico o tradicional. Y como novedad Nuestras Huertas Sierra Norte de **Bustarviejo** participaran exclusivamente con una selección de setas: **boletus edulis, boletus pinicola, senderuela, seta de cardo, niscalos...**

Y para el aperitivo... Cerveza The One Beer de **Getafe** traerá su cerveza con más de 7 grifos en línea, entre ellos la The One Celta - cerveza tostada con un - **premio a la segunda mejor cerveza de España-**, Bodega Siguín de **Cadalso de los Vidrios** presentará las excelentes puntuaciones obtenidas en la Guía Peñín de su vermú KDLSO, tanto el clásico como el exclusivo reserva y por último Vermut Zecchini de **Valdemoro** que no para de recibir premios esta vez en el Concurso Internacional de Hamburgo (Alemania).

Completarán la edición los diferentes productos que conforman la riqueza agroalimentaria de nuestra región: **vinos, aceites, carnes, ahumados, aceitunas y encurtidos, legumbres, embutidos...** lo que te permitirá hacer una compra completa y llenar la nevera y la despensa de productos frescos, saludables y cien por cien madrileños. Cada cita es única, así es que, coge tu carrito y ven sin prisa a llenarlo. Sin salir de la capital, alimentos de proximidad.

Por cierto, recordemos otra cuestión. ¿Por qué esperar a las fechas críticas para adquirir el regalo perfecto para Navidad?. En esta edición ya puedes tomar ideas, hablar con los participantes, reservar productos... y montar tu propia "**cesta regalo de Navidad**" con un excelente contenido cien por cien madrileño, con el que quedarás como un rey.

Ven a disfrutar, en el inigualable entorno de la Casa de Campo del Día de Mercado.

**¡¡¡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)

