

Sábado, 8 de Noviembre: ¿NO TE MUERES... POR VENIR A VERNOS?

Mediado ya el otoño, llega una nueva edición del Día de Mercado y con ella una nueva oportunidad de que nuestros propios productores nos presenten todo lo que nos ofrece el campo madrileño y nos hablen de las especiales características de sus productos, su calidad, su estacionalidad... estacionalidad que, sobre todo, tiene su especial relevancia en la huerta y, aunque las actuales técnicas permiten la continuidad de muchos productos a lo largo de todo el año, no hay duda de que las distintas estaciones tienen una innegable influencia en el cultivo de los diferentes productos hortícolas. Ahora mismo, a pesar de las fechas en que nos encontramos y gracias a que las temperaturas no han bajado todavía en exceso en nuestra región, podremos seguir disfrutando de la simultánea presencia de productos típicos de la temporada veraniega -*tomates, pimientos, berenjenas, calabacines, pepinos*- junto a otros ya más típicamente invernales como brócoli, lombarda, coliflor, repollo, calabaza..., por tanto, no dudes en aprovechar la ocasión.

Como acompañamiento a estos productos tendremos como novedad a **THE SAUCE MAN** con sus salsas picantes y Chutneys -*salsas que combinan frutas y verduras con especias, azúcar y vinagre*- en diferentes versiones y formatos, 100% sabor, 0% tonterías.

En todo caso, ya es tiempo de guisos de cuchara, de infusiones, chocolates y cafés calentitos y ¡cómo no! de mieles y mermeladas. De todo ello encontrarás aquí y con destacables novedades. Por ejemplo, **CHOCOLATES CANAYAS** que participan por primera vez y nos presentarán su **turrón de chocolate artesano**, su **chocolate negro**, con **leche y blanco**, todo un placer en cada bocado.

Desde Tres Cantos, **CONFITERÍA HOLGUERA** nos deleitará con la **Corona de la Almudena**, dulce típico madrileño que se elabora para la celebración de la patrona de Madrid.

Además, tanto **FINCA CASA DE OFICIOS**, de Torremocha de Jarama, como la **panadería-pastelería Artbread**, de Valdelaguna, nos endulzarán también con lo más tradicional de esta época: huesos de santo y buñuelos de sabores variados.

Y ya pasados los rigores estivales, ¡¡¡vuelve la **PASTELERÍA REAL ARTESANAL** de Morata de Tajuña!!! con sus afamadas palmeritas de chocolate.

Creo que nos va a resultar muy difícil elegir.

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.

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 **¡AQUÍ NO HAY TRUCO!**

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

