

## Sábado 3 de febrero: Estamos de vuelta, ¿Tienes hambre de algo bueno? Legumbres: nutrir los suelos y a las personas - Día Mundial 10 de febrero

---

Atrás quedaron las Navidades y teniendo en cuenta los casi inevitables excesos gastronómicos de estas fechas por fin llega un nuevo Día de Mercado a la Cámara Agraria. Es tiempo de legumbres y verduras, de platos calentitos cocinados a fuego lento que reconforten el ánimo. Nosotros empezaremos el año con un cocido madrileño, que constituirá una de las tapas promocionales de la edición: **GARBANZOS JUAN FÉLIX**, de Daganzo, carne de la IGP de la Sierra de Guadarrama de la **GANADERÍA DE ALICIA TABERNERO**, de Santa María de la Alameda, y un variado de verduras del **HUERTECITO**, de San Martín de la Vega. Con estos ingredientes, el éxito está asegurado.

Aprovechando el éxito obtenido con el Año Internacional de las Legumbres, que dirigió la FAO en 2016, la Asamblea General de las Naciones Unidas designó el **10 de febrero** como **Día Mundial de las Legumbres**. Nosotros hemos querido aprovechar la edición más cercana a esa fecha para sensibilizar a nuestros visitantes acerca de los beneficios y ventajas que aportan las legumbres, de los que nos podrán informar en primera persona los propios productores.

Tras décadas de bajada de consumo, en los últimos años se ha podido percibir una importante revalorización de los platos típicos de legumbres, que constituyen un pilar fundamental de la cocina tradicional mediterránea y, por supuesto, de la cocina madrileña. No en vano, culinariamente hablando, el plato más conocido y universal de nuestra región es, sin duda alguna, el **cocido madrileño** que, como ya hemos dicho, no faltará en la jornada, ideal para reconfortar el ánimo frente a los rigores de las temperaturas invernales.

Pero no nos vamos a quedar solo en las verduras y hortalizas. Recordemos que Madrid también es campo y muy 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 destacar que no solo 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 explicaran encantados sus diferencias.

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. En el concurso celebrado el pasado 27 de noviembre, en el Concours International de Lyon 2024, Francia, consiguieron los siguientes galardones: **Medalla de Oro a su queso semicurado y medalla de plata al curado con romero**. Tras esto, han conseguido otras tres importantes medallas el pasado 8 de diciembre, en el Frankfurt International Trophy 2024, Alemania: **Medalla de oro al mejor queso semicurado, Medalla de oro al mejor queso curado y Medalla de oro al mejor queso curado ahumado en ceniza de haya**.

No podemos olvidarnos del pan y los dulces que se elaboran en los pequeños obradores artesanales repartidos por los pueblos de nuestra región. Ya sabes, las afamadas **palmeritas de chocolate de Morata de Tajuña**, por ejemplo, las creaciones ecológicas certificadas de **Biopan**, de **Rivas Vaciamadrid**, o la panadería y bollería de la **Tahona de Talamanca**, de **Talamanca de Jarama**, que nos deleitarán con sus muffins y milhojas de nata y crema, además de las distintas variedades de pan en horno de piedra y rotativo.

No te pierdas esta primera edición en la que podrás entrar en calor saboreando el café de **SUPRACAFÉ** (Móstoles) y el exclusivo **TÉ ORGÁNICO** de Celia, productora ecológica de Brunete, quien sin duda sabrá recomendarte la infusión que mejor se adapte a tus gustos y necesidades.

Y, por supuesto, que encontrarás una **amplia oferta** para poder hacer una compra de calidad, completa, saludable y, lo más importante, cien por cien madrileña. Tráete tu carrito y **ven a visitarnos en nuestro primer Día de Mercado de 2024. Un estupendo plan para toda la familia. ¡¡¡Acertarás seguro!!!**

**¡¡¡TE ESPERAMOS!!!**. Ya sabes... **MADRID CULTIVA Y PRODUCE PARA TI.**

**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)

