

Desde las 10:30 hasta las 15 horas, la plaza Mayor acogerá una completa selección de lo mejor de la gastronomía madrileña

La Despensa de Madrid llega este domingo a Campo Real

- Las aceitunas, los quesos y los productos de repostería locales serán los grandes protagonistas de una feria itinerante que recala por segunda vez en la localidad

3 de octubre de 2019.- El mercado itinerante 'La Despensa de Madrid' llega este domingo a Campo Real para mostrar a vecinos y visitantes muchos de los productos que conforman la gran oferta que ofrece la Comunidad de Madrid, así como los quesos, aceitunas y la panadería y repostería local.

La plaza Mayor de la localidad volverá a convertirse en el punto de encuentro y en el lugar en el que desde las 10:30 a las 15 horas se podrá disfrutar de una completa selección de productos 100% madrileños. Alimentos de calidad, saludables, seguros y de cercanía que podrán adquirirse directamente y sin intermediarios desde sus productores. Habrá mieles, mermeladas, patatas fritas, aceites de olivas, zumos naturales, vermouths, pero también alimentos reconocidos con la M de producto certificado, como los vinos de Villarejo de Salvanés, las cervezas de Alcalá de Henares o los yogures de cabra de San Martín de la Vega.

Un mercado itinerante con un importante sabor local. Y es que la mejor oferta agroalimentaria madrileña se le sumarán las famosas aceitunas locales, de la mano de Trilujo; los quesos de Arcam y de la Cooperativa Castellana de Ganaderos – Quesos Campo Real (también con el distintivo M producto certificado); las carnes y embutidos de Antonio Rubio; así como los productos de panadería y repostería del Obrador Joaquín González y de la Pastelería Pedro González.

La Despensa de Madrid recala en la localidad por segunda ocasión y en ella participan muchos de los productores que acuden, cada año, a la feria agroalimentaria 'Cómete Campo Real', una iniciativa del Ayuntamiento para dinamizar la actividad económica a través del turismo gastronómico. "Campo Real es conocido en toda España por sus quesos y aceitunas. Un turismo gastronómico que impulsamos de la mano de estas iniciativas", ha explicado el alcalde, Felipe Moreno. Por su parte, el concejal de Comercio, Jorge González, ha destacado que, "cada vez son más los visitantes que se acercan hasta el municipio atraídos por la Denominación de Calidad de sus aceitunas de mesa, que conforman el 75% de la producción de la Comunidad de Madrid, y por el buen sabor de sus quesos de oveja".

El objetivo de esta iniciativa es mostrar la enorme variedad de alimentos elaborados o cultivados en la Comunidad de Madrid, así como animar a los ciudadanos a consumir productos de proximidad. Comprando productos locales, los consumidores contribuyen a dinamizar las economías de las zonas rurales de Madrid y a generar empleos sostenibles, participando del impulso al desarrollo rural.