

Sábado 2 de julio: PRODUCTORES REUNIDOS en el Día de Mercado de la Cámara Agraria. Lo mejor de la huerta reunido para ti.

Pues efectivamente, si quieres disfrutar de verdad con unas verduras y hortalizas recién cogidas de la huerta, tu lugar es el Día de Mercado. Con la huerta ya a pleno rendimiento, encontrarás aquí una amplia oferta de producto de temporada, con una frescura y una calidad a prueba del consumidor más exigente: tomates de distintas variedades, pepinos, calabacines, pimientos, cebolletas, ajos, remolacha, lechugas, patatas... Recogidas apenas unas horas antes de las **huertas de Fuenlabrada, San Martín de la Vega, Villaconejos, Villamantilla, Villa del Prado**, los hortelanos de nuestra Comunidad nos permiten la posibilidad de acceder al genuino producto kilómetro cero y disfrutar del placer de consumir alimentos sanos y naturales con los que preparar el mejor gazpacho y las mejores ensaladas que hagan nuestras delicias en esta época estival.

Además de las hortalizas, que sin duda serán la estrella de la edición por su variedad, calidad y excelente relación calidad-precio, con nuestros cinco añitos recién cumplidos seguimos presentando nuevos productores. En esta edición, serán tres los que nos acompañen por primera vez: aceites La Peraleña, **cerveza artesanal MADRE TERRA**, elaborada en **Lozoyuela**, y zumos prensados de verdura y alguna fruta ZuVes.

LA PERALEÑA, almazara fundada en 1955 por los labradores del pueblo de **Perales de Tajuña**, la componen actualmente 150 socios que quieren recuperar la actividad agraria con el cuidado de sus olivos, la mayoría centenarios y plantados de manera tradicional para que cada árbol disfrute hasta de 120 m² de terreno. La principal variedad local, la Cornicabra, contiene una cantidad de polifenoles y tocofenoles (vitamina E) difícilmente superable. Estos antioxidantes naturales le confieren al aceite, además de estabilidad y los conocidos beneficios para la salud, su característico amargor y picante. Elaboran en su almazara dos tipos de AOVE, convencional y ecológico certificado bajo la marca **Oleollano**. Aun con la mezcla con otras variedades de la zona, como la Manzanilla, este zumo de aceitunas hace las delicias de quienes gusten de aceites con carácter. Ideal para cocinar y para su consumo en crudo. Pruébalo.

Como también tienes que probar los **zumos prensados de verduras y alguna fruta ZuVes**, pequeña y reciente empresa de mujeres ubicada en **Leganés**. Su producto, totalmente natural y artesano, sin ningún tipo de aditivo, conservante, azúcar o agua, aporta un extra de vitaminas y minerales muy beneficioso también para nuestra salud. Otra forma de consumir verduras que te gustará conocer.

Y por si no reparaste es ellas la pasada edición, te recordamos dos novedades que no deberías perderte: la exquisita **carne de berrendo en colorado** criada en el municipio de Ciempozuelos por **GANADERÍA CAMPOGRANDE** y la **barra de pan de Masa Lenta MUM**, elaborada según el método tradicional panadero por **LA TAHONA DE GUZMÁN**. ¿Qué no sabes lo que significa MUM? Pues viene del acrónimo *moja, unta y monta*, que es para lo que usamos el pan en nuestra vida diaria. El objetivo de esta iniciativa es reivindicar la figura del maestro panadero, que tanto se ha diluido en los últimos años, así como la necesidad de tomar a diario pan artesano de calidad, como el de antes, cumpliendo, entre otros requisitos, 16 horas de fermentación mínimas... Sin duda tienes que probarlo.

No te pierdas esta edición especialmente preparada para ti: **PRODUCTORES DE MADRID REUNIDOS en el Día de Mercado de la Cámara Agraria**. ¡¡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