



Sábado 1 de julio, Día de Mercado de la Cámara Agraria: PARA EL GUSTO...LOS COLORES ¡¡¡PON LA HUERTA EN TU MESA!!!

Arde la calle y Madrid en julio se convierte en una escuela de calor. La primera lección es que hay que adecuar la alimentación a las circunstancias climatológicas. Se imponen los alimentos de temporada, verdes, frescos y ligeros.

Afortunadamente la huerta de Madrid está a pleno rendimiento y ofrece una gran variedad de productos: pimientos, pepinos, tomates, berenjenas, calabacines, lechugas, cebolletas, patatas, remolacha y mucho más, de las huertas de Villa del Prado, San Martín de la Vega, Torremocha de Jarama, Velilla de San Antonio, Talamanca de Jarama, San Martín de Valdeiglesias... Todo ello recién cortado el día anterior, para traértelo al Día de Mercado de la Cámara Agraria, muy fresco, con todas sus propiedades de sabor, olor y color intactas, para que se mantengan mucho tiempo en tu nevera. Alimentos sanos y naturales para que te prepares el mejor gazpacho o las mejores ensaladas.

Tómate la Huerta, pequeña empresa de Torremocha de Jarama, traerá sus flores de calabacín, un producto muy delicado y difícil de encontrar, ligeramente dulce, pero con un toque amargo, que recuerda a flores blancas y almendras tiernas y que admite muchas formas de preparación: en tempura, al vapor, frita, rellena de queso o de carne.

Hará su presentación en el Día de Mercado **Granja El Cubillo**, de Móstoles, que traerá la leche que produce y comercializa bajo la marca *Laffery*. No es una leche cualquiera, sino leche fresca, con todas sus propiedades nutricionales y un sabor más auténtico, que solo se consigue cuidando al máximo todos los procesos, desde la alimentación y el manejo de sus vacas, hasta la obtención y pasteurización suave de la leche. Y además de la leche, elaboran también unos riquísimos helados con los que podremos refrescar la jornada.

En el capítulo de vinos estarán presentes en esta edición algunos de los galardonados en el reciente certamen de los Premios Viña de Madrid, como la **Bodega Virgen de la Poveda** de Villa del Prado y **Vinos y Aceites Laguna** de Villacanejos, que obtuvieron el Gran Viña de Madrid por su Aceña Rosado 2016 y Unnis tinto 2016, respectivamente, o Vinos **Jeromín** y **Cooperativa Vinícola San Andrés** de Villarejo de Salvanés, que obtuvieron varios Viña de Madrid de Oro.

Además de las hortalizas, que sin duda serán la estrella de esta próxima edición por su variedad, calidad y excelente relación calidad-precio, puedes llevarte a casa carne de ternera de la IGP Sierra de Guadarrama, como la de la ganadería de Alicia Tabernero, o de la Marca de Garantía Carne de Berrendo, como la de Ganadería Campogrande, o de producción ecológica, como la de Vaca Negra, o de La Finca, de Jiménez Barbero, ya sabes, la carne de la felicidad, o de la ganadería Cuerda Larga. Todas excelentes. Todas de Madrid.

También te recomendamos el cabrito lechal, de raza guadarrameña, absolutamente delicioso, como también lo es el cabrito preasado de Arroyo del Endrinal.

Y para que puedas hacer una compra completa, tendremos, como siempre, una gran variedad de quesos y lácteos, mermeladas, panes y dulces de los mejores obradores artesanales de la región, vinos, cervezas, vermut, aceitunas, ahumados, embutidos, pasta fresca, conservas y un largo etcétera de productos de calidad excelente, y por supuesto.....de nuestra Comunidad.

Tráete tu carrito y disfruta del placer de consumir, de verdad, productos Kilómetro Cero, cultivados muy cerquita de tu casa, porque **MADRID**, ya lo sabes, **TAMBIÉN ES CAMPO**.

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