

## Sábado 3 de julio, LOS VERANOS DE LA HUERTA en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

---

Como corresponde a la estación, el Día de Mercado tiene su cita con **los veranos de la huerta**: lechugas, espinacas, acelgas, pimientos, pepinos, berenjenas, calabacines, cebolletas, tomates y un largo etcétera. De producción ecológica o tradicional, pero en ambos casos todo recién cortado unas horas antes para que llegue a tu mesa con todas sus propiedades de sabor, olor y color. Alimentos sanos y naturales de las huertas de Perales de Tajuña, San Martín de la Vega, San Martín de Valdeiglesias, Velilla de San Antonio o Villa del Prado. ¡Auténtico producto de proximidad!

Como novedad, **EL HUERTO DE SAN MARTÍN** quiere sorprendernos con cuatro variedades de **lechugas Salanova**, dicen que irresistibles incluso para aquellos a los que todavía las lechugas les parecen aburridas. Lo cierto es que una lechuga fresca con una suave salsa, bien para acompañar o como plato principal, resulta más que apetecible y saludable para los menús veraniegos. Y te recuerdo que las lechugas no contienen calorías y sí muchas propiedades importantes para nuestra salud. ¡Al carrito unas cuantas!

Además de los productos hortícolas, que por su variedad, calidad y precio serán sin duda la estrella de la edición, estarán presentes ocho queserías artesanales de la región, para que puedas elegir el queso que mejor se adapte a tus gustos. La mayoría de ellos han sido galardonados en distintos certámenes y es que el sector quesero de la Comunidad de Madrid está en auge gracias a una generación de emprendedores que, buscando la excelencia, están sabiendo combinar tradición e innovación para recuperar sabores y texturas y encontrar otras nuevas. Es el caso de **LA CAPERUZA**, quien, en el primer concurso de los mejores quesos de Madrid ha obtenido el **premio al Mejor Queso de Cabra**, con una de sus ocho especialidades. Y es que para la elaboración de sus quesos cuentan con la leche de cabra de su propia ganadería: unas cabras de raza malagueña que son criadas y cuidadas de forma extensiva, esto es, que salen a pastorear diariamente por el valle del municipio de **Bustarviejo** donde se encuentra ubicada esta quesería.

En ese mismo concurso y también con ganadería propia, **VEGA DE SAN MARTÍN** (San Martín de la Vega) ha obtenido tres premios: al mejor queso de pasta blanda, al mejor queso de pastor y al mejor queso "M Producto Certificado". Va a ser difícil decidirse.

No dejes de visitarnos y convéncete de que los mejores productos se cultivan y elaboran mucho más cerca de lo que imaginas. Además de una amplia oferta de verduras y quesos, en el Día de Mercado encontrarás todo lo necesario para hacer una compra completa y de categoría: una amplia variedad de vinos y aceites, carne de la IGP Sierra

de Guadarrama, lechal de Colmenar Viejo, ibéricos de Manzanares el Real, aceitunas y encurtidos de Campo Real, vermut, embutidos para barbacoas tan típicas de estas fechas, ahumados, mermeladas, legumbres, panes, miel, café, aperitivos... todo lo necesario para llenar tu despensa y disfrutar de los mejores productos.

No faltes a esta cita mensual y anima a tus conocidos a que vengan **porque el boca a boca es la campaña publicitaria más objetiva, más barata y la que mejor funciona. Ponte tu mascarilla, coge tu carrito y ven al día de Mercado. Recuerda que "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)

