



Sábado 6 de julio, DE LA HUERTA... A CASA, pasando por el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Pues efectivamente, si quieres disfrutar de verdad con unas verduras y hortalizas recién cogidas de la huerta, tu lugar es sin duda el Día de Mercado. Con la huerta de nuestra Comunidad 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, cebollas, cebolletas, ajos, remolacha, lechugas, patatas... De producción ecológica o tradicional, en ambos casos han sido recogidas apenas unas horas antes, a escasos kilómetros de la capital, en las huertas de Bustarviejo, Chinchón, Perales de Tajuña, San Martín de la Vega, San Sebastián de los Reyes, Villa del Prado... permitiéndonos así la posibilidad de acceder al auténtico producto de cercanía 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.

Con ocho años recién cumplidos por esta iniciativa del Día de Mercado, nos encanta seguir presentando nuevos productores que se suman a la misma. Tras el éxito obtenido por nuestros dos participantes incorporados en la edición de junio *-que nos acompañarán también en la de julio-*, **MADRID MIEL**, apicultor trashumante, con colmenas por toda España pero que realiza la extracción y el envasado en Leganés, y **EL SEMBRADOR**, de San Sebastián de los Reyes, con su proyecto de agricultura orgánica local profesional a pequeña escala, sus productos de 4ª gama y sus envases y bolsas sin plástico en el cien por cien de los casos, en esta ocasión **presentamos un productor de aceite de oliva virgen extra ecológico, OLEUM LAGUNA**, de Villaconejos. Gracias al proceso natural con el que trabajan en su almazara de reciente construcción, las propiedades nutritivas del oro líquido se mantienen intactas, con una frescura y sabor auténtico. Elaboran aceites monovarietales, cornicabra y arbequina, y mezclas de estas variedades. Además del certificado del Comité de Agricultura Ecológica, cuentan con la M Producto Certificado, la marca de garantía de los Alimentos de Madrid, el distintivo con el que la Comunidad de Madrid quiere garantizar el origen y la calidad de sus productos agroalimentarios. Y, por cierto, no han hecho más que empezar y ya han sido galardonados con el premio al mejor producto otorgado por la revista decana de la información gastronómica española, "Club de Gourmets", premio que les fue entregado el pasado mes de abril en la última Feria Salón de Gourmets.

Además de los productos hortícolas, que sin duda serán la estrella de esta edición estival por su variedad, calidad y precio, en el Día de Mercado encontrarás todo lo necesario para hacer una compra completa y de categoría: carne de la IGP Sierra de Guadarrama, cabrito de la Asociación de criadores Raza de Guadarrama, una amplia variedad de vinos, quesos, panes, ahumados, aceitunas y encurtidos de Campo Real, vermut e hidromiel, embutidos para barbacoas tan típicas de estas fechas, mermeladas, miel, legumbres, café, licores, aperitivos y un largo etcétera para llenar tu carrito y tu despensa de productos cultivados, elaborados o transformados en la Comunidad de Madrid, muy cerquita de tu casa, porque ya sabes, **MADRID**, que también es campo, **CULTIVA Y PRODUCE PARA TI**.

No dejes de visitarnos y convéncete de que los mejores productos se cultivan y elaboran mucho más cerca de lo que imaginas.

Ven con tu carrito de la compra al DÍA DE MERCADO ¡¡¡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