

Sábado 6 de julio, **VEN a DESCUBRIR EL COLOR DEL VERANO** en el Día de Mercado de la Cámara Agraria. Y ese color, con la huerta a pleno rendimiento, no puede ser otro que el **VERDE, que te quiero VERDE.....**

Recogidas apenas unas horas antes, los hortelanos de Madrid ponen a nuestro alcance una amplia oferta de verduras y hortalizas de temporada, puro producto de proximidad: tomates de distintas variedades, pimientos, pepinos, calabacines, berenjenas, cebolletas, las apreciadas acelgas de Fuenlabrada y un largo etcétera. Un auténtico placer para los sentidos: su vista te enamorará, su frescura te deleitará, su aroma te sorprenderá y su sabor te conquistará definitivamente.

Todos los que nos han visitado a lo largo de las veinticuatro ediciones del Día de Mercado que llevamos celebradas, se han podido convencer de que realmente **MADRID CULTIVA Y PRODUCE**, y que tenemos aquí al lado unos auténticos profesionales de la agricultura, la ganadería y la pequeña industria agroalimentaria, de quienes estamos aprendiendo muchísimo, y que cada primer sábado de mes se afanan por presentarnos el fruto de su esfuerzo.

Aun cuando los verdaderos protagonistas del Día de Mercado son, sin ningún género de dudas, los propios agricultores y ganaderos *-el auténtico y genuino sector primario-*, la oferta agroalimentaria de los municipios de nuestra Comunidad es amplia y variada y desde la Cámara Agraria intentamos colaborar en su promoción. Así, este mes tenemos como novedad la participación, por vez primera, de una empresa inscrita en el Registro de **Denominación de Calidad "ACEITUNAS DE CAMPO REAL"**, lo que garantiza al consumidor su origen y máxima calidad. Como sabrás, el secreto de la auténtica y afamada aceituna de Campo Real radica en el arte del aderezo: la sabiduría de mezclar adecuadamente el tomillo, hinojo, orégano, cominos, laurel, ajos... Desde tiempos muy remotos, el aderezo de sus aceitunas ha sido una tradición artesana que perdura en el municipio de Campo Real. Allí se encuentra ubicada **ACEITUNAS TRILUJO**, cuyo lema es *"el sabor del saber hacer"*. Además de la acreditada Aceituna de Campo Real verde extra, nos sorprenderán con alguna innovación no menos exquisita.

Y, por si todavía no la has probado, llamamos tu atención sobre la diferencia y calidad de la carne que, desde hace apenas dos meses, ha empezado a comercializar la **Marca de Garantía Carne de Berrendo**, una carne exquisita, de una raza autóctona en peligro de extinción, a cuya conservación se han aferrado un grupo de ganaderos concienciados de la importancia de su labor. Si, en los tiempos que corren, hay que quitarse el sombrero ante el reto que supone ser ganadero, mención especial merece la tarea de criar, además, una raza en peligro de extinción, con rendimientos comerciales muy inferiores a otras.

Y todavía te vamos a poner más difícil dejar de venir. Para mitigar el calor del verano, tendremos preparado un refrescante gazpacho, elaborado con productos recién recogidos de la huerta de Madrid. Cortesía de la casa.

**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**

A partir de las 12, **DEGUSTACIÓN DE GAZPACHO.**

**Información:** 91 463 81 50/91 463 57 05 [www.camaraagraria.org](http://www.camaraagraria.org)