



Sábado 2 de agosto de 2014, nueva cita en el Día de Mercado de la Cámara Agraria

Aunque Agosto es el mes de vacaciones por excelencia, el Día de Mercado no solo no cierra, sino que se viste de gala y presenta su edición más lujosa.

Con la huerta a pleno rendimiento, la calidad, cantidad y variedad de sus productos constituyen verdaderas joyas para que todos nuestros sentidos disfruten al máximo. Todo el que nos visite quedará seducido por la riqueza de colorido, el olor, sabor y tacto de las hortalizas recién recogidas de las huertas situadas a escasos kilómetros de la capital: Fuenlabrada, San Martín de la Vega, Villa del Prado, Villaconejos... y también San Martín de Valdeiglesias. De este municipio viene por vez primera una agricultora que ha vuelto a sus orígenes y que desde hace unos años se ha aventurado a recuperar algunas tierras de viñas y huertas de su familia o que estaban abandonadas por falta de relevo generacional y que ha apostado por las variedades autóctonas, habiendo obtenido la mayoría de las semillas utilizadas a través del IMIDRA o de paisanos que las han ido guardando en el tiempo. Como el resto de nuestros horticultores, recoge y sirve los productos en el momento, no se almacenan en cámaras y, en su caso, los excedentes los transforma en conservas. **EL HUERTO DE SAN MARTÍN** no solo nos ofrecerá los productos de su cuidada huerta, sino también un vino blanco de la tierra, de la variedad albillo real, uva asimismo autóctona de Madrid, que cayó en desuso por su escasa producción. Cuando la escuches explicar con detalle el trabajo que está realizando, sin duda quedarás cautivado.

Y también por vez primera nos acompañarán las **BODEGAS ANTONIO BENITO**, de Colmenar de Oreja, con su nuevo **MAJERIT**, un vino pensado por y para madrileños. Esta particular apuesta por lo nuestro sitúa a esta bodega tradicional en la vanguardia del diseño, evocando en su etiqueta motivos de la antigua Majerit. Bajo esta denominación se encuentran vinos jóvenes, blanco, tinto y rosado, además de un sabrosísimo tinto multivarietal elaborado a partir de uva tempranillo, merlot y syrah. La quinta generación de esta familia se ha puesto al frente para ofrecer su imagen renovada, pero con los colores, aromas y sabores de siempre.

Otra de las protagonistas de la jornada será sin duda la carne de vacuno amparada por la **I.G.P. "Carne de la Sierra de Guadarrama"**, representada por la **GANADERÍA DE ALICIA TABERNERO**, ubicada en Santa María de la Alameda, y que constituirá el ingrediente estrella en esta ocasión de las tapas promocionales con las que el Día de Mercado pretende animar a los que nos visiten a conocer y deleitarse con las riquezas agroalimentarias de nuestra región.

Así es que, si no has salido de vacaciones, si estás de paso en la capital, **si te falta algo... encuéntralo en el Día de Mercado**. Pasa aquí la mañana del sábado y te convencerás de las ventajas de consumir productos locales y de temporada. **¡¡¡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.

Información: 91 463 81 50/91 463 57 05 www.camaraagraria.org