



3 de Agosto de 2013, nueva cita en el Día de Mercado de la Cámara Agraria

Para los que no han salido de vacaciones y para aquéllos que están de paso en la capital, Agosto, mes de verano por excelencia, nos ofrece una oportunidad única de dar una vuelta por el Día de Mercado, donde cada primer sábado de mes productores agroalimentarios de nuestra Comunidad nos presentan directamente sus productos.

Con la huerta a pleno rendimiento, nuestro Día de Mercado se viste de gala. Y no solo por la calidad y variedad de los productos de temporada **-pimientos, pepinos, lechugas, berenjenas, calabacines, tomates y un largo etcétera-**, sino porque en esta jornada el **IMIDRA, Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario**, nos va a ofrecer la posibilidad de conocer las características, curiosidades y ventajas de las variedades tradicionales de hortalizas de la Comunidad de Madrid, particularmente del tomate, lechuga y cebolla, sobre cuya recuperación nos instruirán con todo detalle. Y aunque estamos hablando de prestigiosos investigadores, podemos asegurar que su divulgación científica nunca resulta aburrida y, en esta ocasión, además de amena será deliciosa porque, tras la charla divulgativa, **degustaremos algunas variedades de tomate y una impresionante ensalada -por su tamaño y frescura-**, cortesía de los hortelanos de **VILLA DEL PRADO**, que será elaborada en vivo y en directo para deleite de todos.

Además de verduras y hortalizas, en el Día de Mercado encontrarás de todo y, de todo, lo mejor: quesos y lácteos, vinos y aceites, miel, dulces, carne de buey, ternera, cordero y **CABRITO DE LA RAZA DE GUADARRAMA**, Raza Autóctona en Peligro de Extinción, a cuya recuperación están dedicando sus esfuerzos unos pocos ganaderos. Tienes que conocerlo. Estamos hablando de un cabrito lechal, de 8 a 10 Kg. de peso en vivo, alimentado exclusivamente con la leche materna y sacrificado a los 30-35 días de edad. Un bocado exquisito.

Y tenemos también una dulce sorpresa en esta edición. ¿Has oído hablar de los **"MANOLITOS" DE COLMENAR VIEJO**? Si los conoces, sobran las palabras, pero si no, te diré que probablemente son los mini croissants más ricos que hayas probado nunca, tanto los que llevan chocolate como los que no. Convéncete por ti mismo, ven a probarlos. Estamos seguros que su creador, Manolo, de la **PASTELERÍA ARTESANAL MANOLO E HIJOS**, va a conquistar dulcemente la capital.

Así es que, **TOMATELO** con calma y pasa la mañana del sábado en el Día de Mercado. Convéncete de que consumir productos de proximidad o kilómetro cero tiene muchas ventajas: se conoce la procedencia de los productos y, por tanto, su calidad; se promueve la economía local; al abaratar el transporte se obtiene la mejor relación calidad/precio; y ¡¡¡cómo no!!!, utilizando productos locales y de temporada **-que son las mejor adaptadas a crecer en nuestro territorio-**, se cuida y protege el medio ambiente. No lo dudes, ven a visitarnos y ¡¡¡NO TE OLVIDES EL CARRO!!!

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 las 12 horas**, en el salón de actos, charla-coloquio **"HORTALIZAS TRADICIONALES"**. A continuación, cata de tomate y degustación de ensalada pradeña.

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