

Sábado 5 de Septiembre, **VUELTA A LOS HÁBITOS SALUDABLES** en el Día de Mercado de la Cámara Agraria, con el **MELÓN DE VILLACONEJOS** como protagonista de la jornada.

El melón, estrella de las frutas veraniegas por sus numerosos y saludables beneficios *-mucha agua y pocas calorías, ayuda a eliminar toxinas y a controlar el colesterol, aporta vitaminas y minerales, hidrata y tonifica la piel...-*, adquiere su punto álgido en nuestra Comunidad en el mes de septiembre, debido al hecho de que, de las variedades cultivadas en nuestra región, el melón por excelencia es el acreditado **MOCHUELO**, un melón algo tardío, cuya calidad y sabor están asegurados. Se trata de un melón de piel muy fina y pulpa muy blanca, sin hebras, aguanoso, aromático, de sabor dulce y exquisito paladar. A pesar de todas estas cualidades, su menor productividad y los cuidados que precisa su cultivo y conservación hacen que sea una variedad en regresión. Por eso hay que aprovechar esta jornada para conocer directamente de su productor, **JOSÉ CARLOS VELASCO**, la importancia y el arte de cortarlo en su punto justo de madurez. No pierdas la oportunidad de degustar esta variedad autóctona de melón, que ha conseguido que su municipio de procedencia, **Villaconejos**, haya adquirido merecida fama mundial.

Y como la huerta sigue en todo su esplendor, tanto Villaconejos como el resto de participantes hortícolas nos deleitarán no solo con una amplia gama de productos, sino también con distintas variedades de un mismo producto. Esa capacidad para combinar lo tradicional y autóctono con la innovación y adaptación a los gustos y necesidades de los consumidores y de la tan en boga cocina de autor, evidencian la profesionalidad de nuestros horticultores. A título de ejemplo y por llamar la atención sobre localidades que quizá no identificamos como hortícolas, el **HUERTO DE SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS** traerá al menos siete variedades de pimiento *-junto a las nacionales verde, benavente, infante y san clemente, las más gourmet amarillo, habanero rojo y chocolate-*, tres variedades autóctonas de tomate *-sonrosado, gordo de Patones y moruno del terreno-*, tres variedades de sus extraordinarias patatas certificadas nacionales *-kennebec, marfona y monalisa-* y algunas otras singularidades. Por su parte, la ecológica **FINCA MONJARAMA** de San Sebastián de los Reyes, que inmediatamente asociamos a sus inigualables fresas, aportará como novedad en esta ocasión dos variedades de uva: de mesa moscatel y sin pepita.

Volvemos a contar en el Día de Mercado con los exquisitos corderos de la **Asociación de Criadores de Raza Colmenareña**, en esta edición del ganadero **TOMÁS GARCÍA HERNANDO**, de Colmenar Viejo, donde también se halla ubicada la **FINCA HOYAS DE SANTA ANA**, cuya carne de porcino también volverá a estar presente tras unos meses de ausencia.

Los amantes de los productos lácteos están asimismo de enhorabuena. Coincidirán este mes los deliciosos yogures de **LOS COMBOS** y **MI VACA**, así como los **QUESOS MARQUÉS DE MENDIOLA** (Ciempozuelos), recientemente premiados con Medalla de Plata al "Mejor Queso 100 % de Oveja" en el prestigioso International Cheese Awards, celebrado el pasado 29 de julio, certamen en el que también obtuvieron una Mención Especial en la categoría "Mejor Queso Español". Desde aquí nuestra más sincera felicitación.

Y muchas otras cosas más que podrás comprobar visitándonos en este mercado de alimentos cien por cien madrileños. Eso sí, ven sin prisa para poder disfrutar y valorar toda la riqueza agroalimentaria de nuestra Comunidad, sin salir de la capital. ¡¡¡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. Durante toda la jornada, **DEGUSTACIÓN DE MELÓN**

**Información:** Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid, 91 463 81 50/91 463 57 05

[www.camaraagraria.org](http://www.camaraagraria.org)