



6 de septiembre de 2014, el Día de Mercado presenta....."DULCE SEPTIEMBRE"

Dentro de los clásicos del verano, no podía faltar la edición cuya estrella indiscutible es el **MELÓN**. Y, como no puede ser de otra manera, si hablamos de melones hablamos de **VILLACONEJOS**, municipio del sureste de nuestra Comunidad, en la comarca de Las Vegas, que ha ganado merecida fama mundial gracias a esta fruta y que cuenta incluso con un **MUSEO DEL MELÓN**, único de su género en el mundo, donde se puede conocer en detalle cómo y porqué son tan famosos sus melones.

Efectivamente, los melones de Villaconejos llevan cultivándose muchísimo tiempo y los libros de historia reflejan su fama desde hace siglos. ¿Por qué justamente su protagonismo en esta edición de septiembre? Pues porque 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, pulpa muy blanca, sin hebras, aguanoso, aromático, de sabor dulce y exquisito paladar.

Debido a su menor productividad y a los cuidados que precisa su cultivo y conservación, es una variedad que se encuentra en regresión. La importancia y el arte de cortarlo en su punto justo de madurez es algo que podrás conocer directamente de su productor, **JOSÉ CARLOS VELASCO**, en cuya explotación se lleva a cabo una cuidadosa recolección que garantiza ese punto justo de maduración. Ven al Día de Mercado y comprueba lo merecido de su fama. Si pierdes esta oportunidad, tendrás que esperar todo un año para poder deleitarte con la más consagrada variedad autóctona de melón de Villaconejos.

Junto con este clásico del verano, contaremos en esta edición con un participante nuevo, de un municipio presente también por primera vez en nuestro Mercado: **DAGANZO**, situado al este de nuestra Comunidad, en el llamado Corredor del Henares, en plena zona ZEPA (Zona de Especial Protección para las Aves). Desde este pequeño municipio llegan al Día de Mercado los **GARBANZOS JUAN FÉLIX** y, por supuesto, su propio productor que, con la experiencia de ser ya la tercera generación de agricultores dedicada a este cultivo, nos ilustrará sobre las características, diferencias y mejor uso en los fogones de cada una de las tres variedades que siembra: tipo "Pedrosillano", Castellano y Blanco lechoso.

Completarán esta edición los diferentes productos que conforman la riqueza agroalimentaria de nuestra región: carnes, lácteos, dulces, aceites, vinos....Y por cierto, visitar el Día de Mercado en esta ocasión te será de gran utilidad para llenar la despensa tras las vacaciones. No olvides que la venta directa al consumidor permite comercializar productos de calidad a precios muy competitivos... ¡¡¡ITE 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**

Durante toda la jornada, **DEGUSTACIÓN DE MELÓN**

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