



4 de Octubre de 2014: **PISADA DE UVA**, una tradición a tu alcance en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Coincidiendo con la época de la vendimia, llega una nueva edición del Día de Mercado, en la que tendrán especial relevancia los vinos de nuestra región. Estarán presentes vinos que han recibido este año 2014 importantes premios, no solo en nuestra Comunidad -como los *Viña de Madrid otorgados en distintas modalidades a Vinos Jeromín, Vinos y Aceites Laguna o Bodegas Muñoz Martín-*, sino también premios nacionales -como la *Medalla de Oro otorgada a la Bodega Andrés Díaz, de Navalcarnero, en los Premios Monovarietales* -, así como prestigiosos concursos internacionales, como los 15 Bacchus de Oro y Plata, con los que han sido distinguidos diferentes Vinos de Madrid.

En estos momentos, las tres subzonas en que la Denominación de Origen Vinos de Madrid tiene dividida nuestra Comunidad y de las que contaremos con representación en el Día de Mercado, están todavía vendimiando, aunque ya se ha efectuado más del 75 % de la labor. El estado de la uva hasta la fecha se observa sin incidencias de enfermedades fúngicas y, aunque las previsiones de cosecha son algo menores que el año pasado, parece que será excelente en cantidad, calidad y variedad, por lo que nuestros vinos podrán seguir incrementando el merecido prestigio que ya han conseguido.



Disfrutaremos también de una peculiar novedad: una empresa de reciente creación, formada por madrileños y dedicada exclusivamente a la elaboración de pasta fresca artesanal, con rellenos modernos e innovadores, que harán nuestras delicias porque en **PASTAFRESCA**, saben de pasta y lo quieren demostrar a los visitantes del Día de Mercado.

En esta edición seguiremos disfrutando los jugosos **melones de Villaconejos** y la amplia variedad y riqueza de la madrileña huerta veraniega. Además, volveremos a tener esas riquísimas **judías verdes de Villa del Prado**, de tan grato recuerdo para los que las conocemos de otros años. También contaremos en este apartado con un participante nuevo, en conversión a ecológico, que se presenta con un sugestivo "Porque somos lo que comemos, **¡TÓMATE LA HUERTA!**". Ubicada en la vega del río Jarama, en **Torremocha**, cerca de Patones, en una zona de especial protección para las aves (Red Natura 2000), se trata de una explotación que produce fruta y verdura respetando el equilibrio del entorno y preservando las variedades locales, en muchos casos desconocidas y especialmente sabrosas y nutritivas. Como el resto de nuestros hortelanos, te podrán explicar de primera mano cómo se producen los alimentos que en unas horas puedes tener en tu casa.

Y otra novedad que nos llena de orgullo y satisfacción porque también hace referencia a ese sector más primario para cuya promoción nació esta iniciativa es que **ALICIA TABERNERO**, ganadera cuya producción era comercializada hasta la fecha por terceros, ha abierto establecimiento en **Majadahonda**, cerrando así la cadena de producción. Desde los deliciosos pastos de **Santa M<sup>a</sup> de la Alameda** nos traerá su exquisita ternera natural, exclusivamente hembras, que hará las delicias hasta de los menos carnívoros. Para que tu paladar lo pueda constatar, su ternera será una de las tapas promocionales que se podrán degustar en esta edición.

Da la bienvenida al otoño en el Día de Mercado. Ya sabes que **MADRID, CULTIVA Y PRODUCE**.

**Lugar:** Sede de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid. P<sup>o</sup> 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, **TRADICIONAL PISADA DE UVAS** y degustación de mosto, con la colaboración de la Cooperativa Virgen de la Poveda y la Misses Infantiles de la Vendimia 2014 de Villa del Prado

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