

6 de octubre de 2012. DÍA DE MERCADO en la Cámara Agraria: MADRID, PISA FUERTE

Recién entrado el otoño, llega un nuevo Día de Mercado a la Cámara Agraria y llega cargado de extraordinarias novedades que sin lugar a dudas van a hacer las delicias de todo el que nos visite.

En primer lugar, tendremos la enorme satisfacción y orgullo de contar con el flamante ganador del **Primer Premio de Queso Artesano de España de la Comunidad de Madrid**, otorgado en la reciente Feria celebrada en la sede de la Cámara Agraria, y que en la **categoría de queso de cabra** ha sido concedido a **VEGA DE SAN MARTÍN**. Esta quesería, ubicada en el municipio de San Martín de la Vega, elabora sus deliciosos quesos con leche de su propia ganadería, alimentada con productos naturales de las fincas, combinando los últimos avances técnicos con la forma tradicional de trabajo. Y lo que es casi más importante, además de contar con una quesería equipada con la última tecnología, cuenta con un personal joven, altamente cualificado, dotado de una gran ilusión para seguir trabajando porque sus productos estén y sigan estando entre los mejores.

Además, ya sabes que septiembre es el mes de la vendimia. Aquí, en nuestra Comunidad, está prácticamente acabada y ya podemos afirmar que, aunque en general la producción ha disminuido por la sequía, la calidad en sanidad y maduración es excelente. Como adelanto, puedes degustar el mosto. Nuevamente, como el año pasado, vamos a poder presenciar aquí, sin movernos de la capital, una tradicional **PISADA DE UVA**, con los pies, como se hiciera antaño y tomar el mosto, ese exquisito jugo de la uva antes de que fermente y se haga vino, esos **VINOS DE MADRID** que ya compiten en variedad y calidad con los más afamados y que encontrarás asimismo en el Día de Mercado.

También podrás conocer la nueva imagen del **Aceite de Oliva Virgen Extra de la SAT SANTA LUCÍA**, almazara que ha renovado su presentación, conservando su calidad de siempre. Ubicada en la localidad de Carabaña, los socios de esta almazara recogen la aceituna en su punto óptimo, por el método de "vareo", realizando su transporte en un plazo máximo de 5 horas, evitando así que la aceituna sufra pérdida de calidad. Para la elaboración de su aceite utilizan únicamente procedimientos mecánicos con temperaturas inferiores a 27º, lo que limita la cantidad obtenida, pero permite extraer un aceite de excelente calidad.

Y, si eres habitual del Día de Mercado, supongo que no has podido olvidar la carne de la felicidad ¿no? Estamos de enhorabuena, volvemos a contar con la presencia de los hermanos **JIMÉNEZ BARBERO**. Y no es que vuelvan sin más, es que en su regreso van a vender en exclusiva en el Día de Mercado el Buey de **LA FINCA** de más peso que han tenido hasta ahora: ¡¡¡673 kg de canall!! Es una oportunidad única de adquirir sus impresionantes chuletones y sus succulentas hamburguesas.

¿Y cómo va la **HUERTA de Madrid**? Pues como el tiempo ha sido bastante benigno, seguimos teniendo productos típicos del verano: tomate, pepino, calabacín..., pero sin duda, por novedad, calidad y precio, la estrella de esta edición serán las **JUDÍAS VERDES**.

Ven y convéncete de que **MADRID ¡¡¡PISA FUERTE!!!**

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. **A las 12 horas, TRADICIONAL PISADA DE LA UVA**

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