



Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid



Sábado 6 de octubre, **CELEBRA LA VENDIMIA CON NOSOTROS**, en el **DÍA DE MERCADO DE LA CÁMARA AGRARIA**.

Este año la vendimia ha comenzado en la Comunidad de Madrid con dos semanas de retraso debido a las abundantes lluvias primaverales que, según los expertos, "han dejado una exuberante vegetación y una adecuada reserva hídrica, con una calidad de fruto exento de enfermedades criptogámicas y buena maduración", lo que lisa y llanamente quiere decir que vamos a tener una cosecha estupenda en calidad y cantidad, que superará ampliamente a la del año pasado.

Como ya es tradicional, en el Día de Mercado celebraremos la vendimia con la pisada de la uva por las "misses infantiles" de Villa del Prado y la degustación del mosto recién obtenido. Tendremos también una pisada de tomate y, como aquí somos más prácticos, en vez de tirárnoslos y ponernos perdidos, nos beberemos el zumo. Estáis invitados.

En esta edición dedicaremos una especial atención a los Vinos de Madrid, representados por diez bodegas, que nos presentarán sus mejores vinos, algunos de ellos galardonados con los premios Viña de Madrid 2018.

Y para probar estos vinos lo mejor es que te los den con queso, dicho sea en el mejor sentido de la expresión. Por eso también contaremos con la presencia de cinco de las mejores queserías artesanales de Madrid. Una de ellas, **Quesería Jaramera**, de Torremocha de Jarama, nos presentará su nueva creación: "*Mentiroso*", un queso elaborado a partir de leche de oveja pasteurizada, cuajo vegetal de cardo, sal marina sin refinar, fermentos de afinado y menta seca. Su corteza, comestible, parece escamada, como un armadillo. Su textura es mantecosa y su sabor es láctico, con retrogusto a menta, que sorprende agradablemente.

Tómate la Huerta, también de Torremocha de Jarama, haciendo honor a su nombre, traerá numerosas variedades de tomate que te van a encantar: *Gigante Rosa, Feo de Tudela, Malacara, Corazón de Buey, Tomate Piña, Tomate Blanco, Cherry, Robledillo de la Jara, Gordo de Patones, Rojo de Torrelaguna y Puchero del Berrueco*. ¿Quién da más?

La huerta madrileña está preciosa y en plena producción, por lo que encontrarás pimientos de muchas variedades, guindillas, berenjenas, calabacines, pepinos, lechugas y un largo etcétera de productos hortícolas recién cortados. Y, como siempre, de la huerta a tu mesa, sin intermediarios, vendido por los propios productores, quienes te pueden explicar, si tienes curiosidad, cómo lo hacen para que todo esté tan rico, fresco y natural.

Es sabido que los melones de Villaconejos son los mejores del mundo. Pues los de **José Carlos Velasco**, que también estará presente en esta edición del Día de Mercado, son los mejores de Villaconejos. Siempre te decimos que vengas con el carrito, pero esta vez más que nunca, porque se te va a quedar pequeño. Avisado estás.

Dale la bienvenida al Otoño haciendo una compra completa, sana, equilibrada, sabrosa y de calidad. En el Día de Mercado de la Cámara Agraria podrás adquirir todo lo necesario. Además de los productos hortícolas, que sin duda son la estrella del Mercado, puedes encontrar carnes de ternera y buey, de cabrito y cordero; hortalizas, legumbres, lácteos, quesos de cabra, oveja y vaca; aceites, aceitunas, ahumados, huevos, embutidos y chacinas; pan, dulces, mermeladas y miel; vinos, cervezas, vermouths y licores. De producción artesana, tradicional o ecológica y, por supuesto, de Madrid.

Disfruta de Madrid, que está para comérselo.

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**

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