

Sábado 1 de julio: ¿DE QUÉ COLOR ES TU VERANO?

Tras una primavera bastante tormentosa y pasada por agua, llega por fin el verano a la huerta madrileña, que recupera su ritmo y nos ofrecerá en la edición de julio del Día de Mercado una gran variedad de productos de temporada, verdes, frescos y ligeros, para que adecúes tu alimentación al calor, que ya empieza a hacer acto de presencia.

Lechugas, espinacas, acelgas, rúcula, pimientos, pepinos, berenjenas, calabacines, cebolletas, patatas y, por supuesto tomates. De las huertas de **San Martín de la Vega, Villa del Prado, Perales de Tajuña, Velilla de San Antonio y Fuenlabrada**. De producción ecológica o tradicional, pero en ambos casos todo recién cortado el día anterior para que llegue a tu mesa con todas sus propiedades de sabor, olor y color y para que se mantengan mucho tiempo en tu nevera. Alimentos sanos y naturales. **Puro Kilómetro Cero**, pero de verdad. Y si tienes alguna duda, pregunta a sus productores, que son quienes te los van a vender, porque lo nuestro sí que es comercio directo de productor a consumidor.

Además de los productos hortícolas, encontrarás todo lo necesario para hacer una compra completa de alimentos de primera calidad. Carnes de ternera de la IGP Sierra de Guadarrama, o de cordero lechal de raza colmenareña, o de cabrito, procedentes de explotaciones ganaderas de Bustarviejo, Colmenar Viejo y Santa María de la Alameda.

Estarán presentes ocho queserías artesanales, para que puedas elegir los que más se adapten a tus gustos: de oveja, de cabra, fuertes, suaves, de pasta blanda, curados. La mayoría de ellos galardonados con premios nacionales e internacionales, y es que el sector quesero de la Comunidad de Madrid está en auge gracias a una generación de emprendedores que, buscando la excelencia, están sabiendo combinar tradición e innovación para recuperar sabores y texturas y encontrar otras nuevas.

Y si no quieres probar el queso a palo seco, nada mejor que acompañarlo con uno de los vinos de las bodegas madrileñas que nos acompañarán en esta edición del Día de Mercado. **Tinta Castiza**, de **El Molar**, ha sido galardonada con 92 puntos en la Guía Peñín para su **Vino Tinto Bodegario** y la medalla de oro Bacchus 2023 por su **Vermut "Dabuti"**. Puro Madrid.

También ha sido galardonada en el certamen Olive Japan con una medalla de Oro y otra de Plata, la **Cooperativa del Campo Aceitera Pósito**, de **Villarejo de Salvanes**, por sus aceites **Capricho de Picual** y **Capricho de Cornicabra**.

¡Enhorabuena a los galardonados!

Marlon Conservas, de Camarma de Esteruelas, nos sugieren para esta edición del Día de Mercado su "**Ketchup Habanero**", de elaboración artesana, con un toque picante, ideal para acompañar las carnes en las barbacoas estivales y las patatas del aperitivo. Habrá que probarlo.

Y, por supuesto, habrá aceites de oliva virgen extra, pan y repostería artesanal, miel y mermeladas, huevos camperos, conservas y ahumados, aceitunas, embutidos, ibéricos y un largo etcétera de productos artesanales. Todos de Madrid, todos excelentes.

Tráete tu carrito, porque lo vas a llenar y porque lo de las bolsas de plástico ya no se lleva, y disfruta del placer de consumir productos de calidad, cultivados, elaborados o transformados en la Comunidad de Madrid, muy cerquita de tu casa. **Porque MADRID, que también es campo, CULTIVA Y PRODUCE PARA TI.**

¡¡¡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. **ENTRADA LIBRE**

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

