

## **Sábado 7 de julio, Día de Mercado en la Cámara Agraria: LLEVA EL VERANO A TU MESA.**

Tras una primavera bastante anómala y pasada por agua, llega por fin el verano a la huerta madrileña. Algunos de nuestros horticultores estaban valorando seriamente la posibilidad de dedicarse al cultivo de plantas acuáticas, pero afortunadamente no ha sido necesario. Así es que, con cierto retraso debido a la climatología, la huerta de Madrid 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 ha hecho acto de presencia.

Lechugas, espinacas, acelgas, rúcula, pimientos, pepinos, berenjenas, calabacines, cebolletas, patatas y tomates! De las huertas de San Martín de la Vega, Villa del Prado, Perales de Tajuña, Torremocha de Jarama y Bustarviejo. 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 y de buey, de cabrito de raza guadarrameña o de cordero lechal de raza colmenareña, procedentes de explotaciones ganaderas de Santa María de la Alameda, Colmenar del Arroyo, Miraflores de la Sierra, Ciempozuelos y Colmenar Viejo.

Estarán presentes diez 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 como no debes probar el queso a palo seco, nada mejor que acompañarlo con uno de los vinos de cualquiera de las bodegas madrileñas que nos acompañarán en esta edición del Día de Mercado, o con una cerveza artesanal de **La Cibeles**, que no necesita presentación, o de **Martínez e Hijas**, las dos de Alcorcón, las dos estupendas, o con un vermut **Zecchini**, que aunque te suene italiano está hecho a la manera tradicional en Valdemoro y que también está estupendo.

Daremos la bienvenida al primer ron artesanal madrileño. Sí, has leído bien: Ron, Artesanal y Madrileño. La familia Sandín, propietaria del **Alambique Santa Marta**, de Ajalvir, que ya triunfó hace dos años con su Gin Bear, la primera ginebra de lujo madrileña, nos presenta su **Ron De La Villa**, edición limitada y numerada. Envejecido en cinco tipos de barricas, entre Criaderas y Soleras (Oloroso, Bourbon, Roble Americano, Roble Francés y Pedro Ximenez), que en conjunto suman más de ochenta años. Si te gusta el ron, no te lo pierdas, porque estas cosas pasan muy de vez en cuando.

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**.

**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](http://www.camaraagraria.org)