

Sábado 2 de julio, LA HUERTA, UN TESORO AL ALCANCE DE TU MANO EN EL DÍA DE MERCADO DE LA CÁMARA AGRARIA.

Pues efectivamente, si quieres disfrutar de verdad con unas verduras y hortalizas recién cogidas de la huerta, tu lugar es sin duda el Día de Mercado. De producción ecológica o tradicional, en ambos casos han sido recogidas apenas unas horas antes, a escasos kilómetros de la capital, en las huertas de Fuenlabrada, San Martín de la Vega, Perales de Tajuña, Villa del Prado y otros municipios de la sierra oeste de Madrid, permitiéndonos así la posibilidad de acceder al auténtico producto de cercanía y disfrutar del placer de consumir alimentos sanos y naturales con los que preparar el mejor gazpacho y las mejores ensaladas que hagan nuestras delicias en esta época estival.

Con la huerta a pleno rendimiento, podremos encontrar una amplia oferta de producto de temporada, con una frescura y una calidad a prueba del consumidor más exigente: tomates de hasta siete variedades distintas, pepinos, calabacines, cebollas, cebolletas, ajos, remolacha, patatas, berenjenas, un sinfín de lechugas y un largo etcétera de verduras y hortalizas que, bien para acompañar o como plato principal, resultan más que apetecibles y saludables para los menús veraniegos. Puro producto de proximidad, llegan a tu mesa con todas sus propiedades de color, sabor, olor... y recordemos, además, que su consumo aporta pocas calorías y muchos e importantes beneficios para nuestra salud.

Además de los productos hortícolas, que por su variedad, calidad y precio serán sin duda la estrella de la jornada, encontrarás en el Día de Mercado todo lo necesario para hacer una compra completa y de categoría: vinos, quesos, aceites, carne, legumbres, pan, ahumados, embutidos para barbacoas tan típicas de estas fechas, aperitivos... todo lo necesario para llenar tu despensa y disfrutar de los mejores productos.

Podrás conocer, además, a un nuevo participante que se incorpora a la iniciativa: **BOMBAS, LAGARTOS Y COHETES DE VALLEKAS**. Con obrador actualmente en Loeches, se trata de una empresa familiar especialista en encurtidos, conservas y salazones, que nació hace más de 55 años en el Mercado Villa de Vallecas. Reinventando siempre el momento del aperitivo, su filosofía es aunar tradición y modernidad. ¿De dónde viene su curioso nombre? ¿Qué son las bombas, los lagartos y los cohetes? Todas las respuestas las podrás conocer directamente y en primera persona del propio productor.

Te recordamos que sigue en funcionamiento el **MERCADO AL DÍA**, complemento ideal del DÍA DE MERCADO para no interrumpir en ningún momento el canal productor-consumidor en el mismo punto de encuentro. El sistema es muy sencilla: contactas con tus productores favoritos, les haces tu pedido y concretas con ellos la fecha en que estará disponible en la Cámara Agraria, donde podrás recogerlo de lunes a viernes, en horario de 8 a 15 horas.

No dejes de visitarnos. Es una nueva oportunidad de disfrutar del contacto personal con agricultores, ganaderos y empresas del sector agroalimentario de nuestra Comunidad. Y convéncete de que los mejores productos se cultivan y elaboran mucho más cerca de lo que imaginas. No faltes a esta cita mensual y anima a tus conocidos a que vengan, porque **el boca a boca es la campaña publicitaria más objetiva, más barata y la que mejor funciona**. Coge tu carrito, ven al Día de Mercado, en plena Casa de Campo, y no olvides que **"MADRID, 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

