

Sábado 1 de septiembre: MELÓN, TEMPORADA DE SALUD en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Y hablando de melones, resulta inevitable hablar de **VILLACONEJOS**, municipio del sureste de nuestra Comunidad, en la comarca de Las Vegas, que ha ganado merecida fama mundial gracias a esta fruta y que cuenta incluso con un **MUSEO DEL MELÓN**, único de su género, donde se puede conocer en detalle cómo y por qué son tan célebres sus melones. Además, de las variedades cultivadas en nuestra región, el melón por excelencia es el jugoso **MOCHUELO**, precisamente autóctono de este municipio: un melón algo tardío, cuya calidad y sabor están garantizados. Se trata de un melón de piel muy fina, pulpa muy blanca, sin hebras, aguanoso, aromático, de sabor dulce y exquisito paladar. Por cierto, en el Día de Mercado no tendrás que decir que "te escojan uno bueno", todos vienen ya seleccionados por su productor, **JOSÉ CARLOS VELASCO**, en cuya explotación se lleva a cabo una cuidadosa recolección que nos garantiza su consumo en el punto justo de maduración. Y no olvides los numerosos y saludables beneficios del melón: mucha agua y pocas calorías, ayuda a eliminar las toxinas y a controlar el colesterol, aporta vitaminas y minerales, hidrata y tonifica la piel... En resumen, ideal para contrarrestar los posibles excesos de las vacaciones.

Por esos posibles excesos vacacionales y porque seguro que tienes la despensa vacía, te recordamos que la huerta de Madrid sigue a pleno rendimiento y que nuestros horticultores locales nos deleitarán no solo con una amplia gama de sanísimos productos, sino también con múltiples variedades de un mismo producto, entre las que te resultará complicado decidirte. De ahí la importancia del contacto personal que en el Día de Mercado puedes tener con los propios productores.

Y ya sabes que para llenar la despensa aquí encontrarás de todo. Volverá a estar presente la Asociación de Criadores de Raza Colmenareña con su exquisito cordero, el cabrito de la Asociación de criadores de la Raza de Guadarrama, la carne de berrendo de la finca Campogrande, el buey de La finca de Jiménez Barbero, la ternera de Cuerda Larga y de la ganadería de Alicia Tabernero... todo un lujo la carne de nuestra Comunidad. Por no hablar de los quesos, por los que nuevamente estamos de merecida enhorabuena: en el pasado certamen del **concurso International Cheese & Dairy Awards 2018**, celebrado el pasado 24 de julio en Nantwich, Reino Unido, y donde se registraron más de 5.000 quesos de 30 países, **QUESOS MARQUÉS DE MENDIOLA** ha sido premiado con "Medalla de Plata" al "Mejor Queso con Aditivo", por su **QUESO CURADO EN ACEITE VIRGEN EXTRA**. Sin comentarios. Ven y juzga tú mismo.

Y más premios... **VERMUT ZECCHINI**, que lleva desde 1940 elaborando vermutos con una receta que deriva de una antigua tradición herborística y medicinal, a la que han incorporado desarrollo e innovación, ha visto reconocida su calidad con diversos galardones en 2018: su Vermut Rojo Edición Limitada ha obtenido Medalla de Bronce en el prestigioso concurso

Internacional Wine Challenge de Londres y Medalla de Oro en los Premios Mezquita de Córdoba, y su Vermut Rojo Fórmula Tradicional ha conseguido el Sello Gastro Quality Taste certificado por AENOR.

En fin, que estamos orgullosísimos de los productores del Día de Mercado que, premios aparte, te ofrecen los mejores productos agroalimentarios de la Comunidad de Madrid, porque no lo olvides, **MADRID** también es campo y **CULTIVA Y PRODUCE PARA TI**.

Ven a visitarnos y recuerda traer el carrito de la compra. **TE ESPERAMOS en esta edición ESPECIAL MELÓN DE VILLACONEJOS**, cuya degustación está garantizada durante toda la jornada.

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