



Sábado 5 de junio: 10º Aniversario del Día de Mercado: HEMOS CRECIDO CONTIGO Y TE DAMOS LAS GRACIAS POR HACERNOS MEJORAR EN CADA EDICIÓN

Asegura el tango quizá más universal que veinte años no es nada, así es que bien podemos afirmar que diez años son aún menos... Menos o más, lo cierto es que el **DÍA DE MERCADO** cumple su décimo aniversario y que el recorrido ha sido largo y fructífero.

Muchas cosas han cambiado desde que esta iniciativa abrió sus puertas por primera vez y una de ellas y quizá la más importante es, sin duda, la de que todos los que en algún momento habéis visitado el Día de Mercado os habéis podido convencer de que el campo de Madrid no es solo un espacio para el esparcimiento, sino que es también un **CAMPO QUE CULTIVA Y PRODUCE PARA TI**; que nuestra agricultura, ganadería e industria agroalimentaria son excelentes y pueden competir sin complejo con las de cualquier otro lugar y icómo no! que el trato directo del productor con el consumidor resulta de lo más valioso y gratificante.

Esos eran los objetivos perseguidos y por los que queremos seguir trabajando, apoyando y viendo crecer a nuestros productores, que, por otra parte, no paran de ganar premios, particularmente en los sectores del aceite y del queso. Si el mes pasado hablábamos de los recibidos por LOA 77, el AOVE ecológico Premium de edición limitada de Óleum Laguna (Villaconejos), en esta ocasión toca el turno de presumir por los recibidos en los Berlin Global Olive Oil Awards por la **Cooperativa del Campo Aceitera de Villarejo de Salvanés**, que con su marca "**CAPRICHOS DE PÓSITO**", cosecha temprana sin filtrar, ha obtenido un premio de plata para la variedad cornicabra y un premio de bronce para la variedad picual.

En cuanto a quesos, acaba de llevarse a cabo a mediados de mayo el I Certamen de Quesos de Madrid, patrocinado por la Comunidad de Madrid, en el que han sido galardonados varios participantes del Día de Mercado, como es el caso de **QUESERÍA JARAMERA** (Torremocha de Jarama), que nos acompañará en esta edición y que ha obtenido el premio al mejor queso de Oveja Semicurado con su **MENTIROSO**. Quesería Jaramera figuró asimismo entre los diez finalistas del Primer Concurso Nacional de Queso de Autor "El Talento del Queso", que este año se ha celebrado en Oviedo dentro del International World Cheese Festival.

Junto con los premios que obtienen nuestros productores, de lo que más nos gusta hablar siempre que tenemos ocasión es de las novedades que presentan. En este décimo aniversario uno de nuestros participantes más veteranos, **PATATAS MARISA** (Villanueva del Pardillo), va a presentar sus "**ADOBADITAS**", una nueva variedad en la línea de la casa, sin saborizantes ni potenciadores del sabor. Les ilusiona que el público del Día de Mercado sea el primero en probarlas y también que pueda opinar.

Efectivamente, todo el que nos visite será obsequiado con una bolsa de degustación y todo el que quiera dar su opinión o hacer sus comentarios sobre este nuevo aperitivo participará en el sorteo de una noche para dos personas, en habitación Premium Temática, en el Hotel más castizo de Madrid, el Hotel Mayorazgo**** (junto a calle Gran Vía).

Uno, dos, tres, cuatro... y así hasta diez años de intentar hacer visible en la capital toda la innumerables riqueza del campo de nuestra Comunidad. Gracias a todos por hacerlo posible: **PRODUCTORES**, diez años de calidad, cercanía y saber hacer; **CONSUMIDORES**, diez años de apoyo y reconocimiento.

Mascarilla, carrito de la compra y cita obligada el próximo 5 de junio en el décimo aniversario del Día de Mercado "**MADRID, CULTIVA Y PRODUCE**". ¡¡¡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

