

Sábado 7 de mayo, especial quesos y lácteos en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Productos básicos en toda despensa, serán los protagonistas de la edición. Estarán presentes catorce productores de este sector tan en auge en nuestra Comunidad, en la que tenemos quesos de todo tipo: de leche de oveja, de cabra, de vaca y sus respectivas mezclas; curado, semicurado, tierno, fresco, de pasta... en resumen, una amplia variedad cuyas características y peculiaridades podrás conocer de los propios artesanos.

Entre tanta oferta, va a resultar una elección difícil, pero es seguro que cada visitante del Día de Mercado encontrará más de un queso que se adapte a sus propios gustos. Sin ánimo de extendernos, sí queremos resaltar que es un sector en constante innovación, siempre experimentando con nuevas texturas y sabores, introduciendo nuevos productos y presentaciones... Algunas de las últimas novedades han sido el yogur natural de vaca, el yogur natural de cabra y la cuajada de oveja de **QUESO HELECHAL** y el **Queso Campo Real Tradicional**, que, en una palabra "se ha hecho mayor" y, con la leche seleccionada de las mejores explotaciones de los socios de Castellana de Ganaderos, están elaborando un "leche cruda" de larga maduración con una gran aceptación por parte de los consumidores.

También destacamos que más de la mitad de los participantes en la edición son queserías artesanales de campo que para la elaboración de sus quesos solo utilizan la leche de su propio ganado. Es el caso del **Queso artesano SANTO MAMÉS**, los Quesos **MARQUÉS DE MENDIOLA, VEGA DE SAN MARTÍN, EMBRUJO DE LA SIERRA, GRANJA ESPARTINAS...** Importante tener presente que, cuando se trata de ganado criado en extensivo, los quesos van cambiando de sabor y textura a lo largo del año, en función de la vegetación que sirve de alimento a los animales. Pero todo esto te lo explicarán mejor los propios queseros. Por eso no puedes faltar a esta cita en la que, aunque la estrella de la jornada serán los quesos, no faltarán las **rosquillas típicas de las cercanas fiestas de San Isidro** y otras novedades, como la **CERVEZA SAN ISIDRO**, elaborada en Alcorcón y con una denominación muy castiza y muy a propósito para las fechas.

En esta edición contaremos asimismo con las **fresas ecológicas de la FINCA MONJARAMA** (San Sebastián de los Reyes). Para quien las conoce de otros años, no necesitan presentación ni adjetivo que las califique. Para quien no tiene la suerte de conocerlas, solo tiene que aprovechar la ocasión y llegar pronto *-porque la producción es limitada y enseguida se acaban-* y ya nunca las olvidará.

Y otro motivo para que no faltes a la cita es que se aproxima el **V Aniversario del Día de Mercado**, que será en junio, y ya en esta edición de mayo van a tener su importancia algunos preparativos que estamos organizando con la ilusión de celebrarlo contigo. ¡¡¡No faltes!!!

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.camaraagraría.org