



Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid



Comunidad de Madrid
www.madrid.org

Sábado 3 de mayo, en el Día de Mercado ITE LA DAMOS CON QUESO, CON LOS MEJORES DE MADRID!

Porque, efectivamente, tenemos en nuestra Comunidad quesos de todo tipo: de leche de oveja, de cabra, de vaca...fresco, tierno, curado, semicurado, de pasta... algunos de ellos procedentes de razas autóctonas en peligro de extinción, como la oveja Rubia del Molar, la oveja Colmenareña o la cabra del Guadarrama... en resumen, una amplia carta de quesos que sus mismos productores te presentarán en el Día de Mercado, explicándote mejor que nadie su proceso de elaboración, sus características, sus maridajes...



En números, la oferta de quesos no para de crecer en la región: 28 industrias dedicadas a la fabricación de queso, 11 de ellas creadas en los últimos tres años, y más de 80 variedades diferentes. En calidad, lo comprobarás por ti mismo, pero los quesos de Madrid han sido reconocidos con distintos premios, el último de ellos el recibido por **VEGA DE SAN MARTÍN**, galardonado en el prestigioso certamen internacional World Cheese Awards (Birmingham, diciembre 2013) con una medalla de plata en la categoría de leche cruda de cabra, por su queso "Madurado San Martín".

El Día de Mercado te ofrece una oportunidad única de poder elegir el queso que mejor se adapte a tus gustos y preferencias, ya que estarán presentes doce queserías de distintos puntos de nuestra Comunidad, dos de las cuales participan por primera vez, contando ambas con ganadería propia para la obtención de su materia prima: **MARQUÉS DE MENDIOLA**, explotación ovina de raza Assaf, sita en Ciempozuelos, en pleno Parque Regional del Sureste, y **RÍO PRADILLO**, granja ecológica ubicada en Cercedilla, a los pies del macizo montañoso de Siete Picos, con vacas de raza pardo-alpina, muy resistentes al frío de la sierra de Madrid. Su queso, semicurado con leche pasteurizada, sin conservantes ni aditivos, es salado con sal marina sin refinar, manteniendo su corteza natural. Como ocurre con otros productores, al ser fabricado artesanalmente está expuesto a pequeñas variaciones de sabor, aroma y textura, dependiendo de la época del año.

Aun cuando la estrella de la jornada serán los quesos, no faltarán a la cita las **rosquillas típicas de las cercanas fiestas de San Isidro** y otras novedades, como las **primeras habitas tiernas y los primeros pepinos de Villa del Prado**, que anuncian que la huerta se mueve.....

Además, te recuerdo que el domingo es el **Día de la Madre** y que seguro que en el Mercado de la Cámara Agraria encuentras un exquisito detalle para regalar, con el que seguro acertarás.

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**

A las 12 horas: Degustación de queso con ensalada fresca de lechugas variadas

Información: 91 463 81 50/91 463 57 05 www.camaraagraria.org