



Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid



Comunidad de Madrid

www.madrid.org

9 de Mayo de 2015. Los QUESOS DE MADRID en el Día de Mercado de la Cámara Agraria. iii LO NATURAL ES QUE TE GUSTEN !!!

Si te gusta el queso, estás de suerte, porque la estrella de nuestro próximo Día de Mercado será el queso de Madrid. Un valor que cotiza al alza gracias al esfuerzo y buen hacer de las queserías artesanales de la región, todas ellas comprometidas con la calidad, la tradición y, al mismo tiempo, con la innovación. En nuestra Comunidad hay 28 industrias artesanales dedicadas a la fabricación de queso, que producen más de 80 variedades diferentes: de leche de oveja, de cabra, de vaca..... fresco, tierno, curado, semicurado... suaves, fuertes, tal cual o con toques de pimentón, de ajo, de cerveza o incluso de curry.

Estarán presentes en la edición trece queserías, a cuyos artesanos, si tienes curiosidad, podrás preguntarles directamente todo lo que quieras saber sobre el cómo y el porqué de los quesos que elaboran. A destacar, el "Capricho de Cabra" de la **quesería artesanal VEGA DE SAN MARTÍN**, galardonado con la medalla de oro en la sección de pasta blanda y **premio especial al mejor queso del concurso CAPRAESPAÑA 2015**.

Y nada mejor para degustar un buen queso que acompañarlo de un buen vino de cualquiera de las nueve bodegas madrileñas que estarán presentes. Algunas de ellas, como Laguna, Castejón, Las Moradas o Jeromín, premiadas entre más de 1.600 referencias nacionales e internacionales en el prestigioso Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2015, organizado por la Unión Española de Catadores.

Hace su presentación en el Día de Mercado **LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**, bodega situada en San Martín de Valdeiglesias, que elabora tres vinos de calidad y alta personalidad (Inicio, Las Luces y Senda), con la variedad de uva autóctona española por antonomasia: la garnacha.

Las Moradas de San Martín es un interesantísimo proyecto de recuperación de viejos viñedos iniciado hace quince años bajo los parámetros del respeto al medio ambiente y el compromiso con el suelo, con la viña y con la uva. No utilizan herbicidas ni productos químicos de síntesis, sino productos naturales y fertilizantes orgánicos. El mínimo intervencionismo y el máximo cuidado en todas las fases de su elaboración, hacen que los vinos de esta bodega tengan carácter y personalidad propia.

Por supuesto, no faltarán las carnes de ternera, de berrendo, de cordero y de cabrito, ni las estupendas verduras y hortalizas de la huerta madrileña, recién cortadas para que lleguen a tu mesa en su punto óptimo de frescura y sabor. Si madrugas, porque siempre se acaban pronto, podrás llevarte a casa las increíbles **fresas ecológicas** de la **FINCA MONJARAMA**. Nada que ver con las demás, un auténtico regalo para los paladares más exquisitos.

Y como estamos en feria, los dulces del Santo: rosquillas tontas, listas, ilustradas, de Santa Clara, además de la repostería tradicional y artesana de los obradores de nuestra región.

Como siempre te decimos: *anímate, tráete el carrito -porque lo llenarás-* y ven al Día de Mercado de la Cámara Agraria de Madrid. **iiiTE 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