

Sábado 6 de mayo, DÍA DE MERCADO DE LA CÁMARA AGRARIA, con LOS LÁCTEOS como protagonistas de la edición

Los lácteos son alimentos muy completos desde el punto de vista nutricional: fuente de calcio, de vitaminas, de proteínas, de triglicéridos y de antioxidantes. El consumo continuado y adecuado de lácteos contribuye a prevenir enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad, osteoporosis..... y, además, están estupendos.

El Día de Mercado del próximo 6 de mayo estará especialmente dedicado a los productos lácteos, así que si te gusta la leche, el yogur, el requesón y, sobre todo, el queso, no puedes dejar de venir a visitarnos. Estarán presentes quince queserías madrileñas, algunas habituales de nuestro Día de Mercado, y otras que vienen por primera vez como **Quesería Jaramera y Arroyo del Endrinal**.

QUESERÍA JARAMERA, de Torremocha de Jarama, es un proyecto que cuida al máximo todos los aspectos del proceso de producción y que nos presentará su queso Rosquilla, mezcla de innovación y tradición, con un formato que te va a sorprender. Es un queso tranquilo, untuoso, de maduración lenta, textura suave con toques de robustez agraria y corteza comestible.

ARROYO DEL ENDRINAL es una empresa de dos jovencísimos ganaderos de Cercedilla, que en su primer año como productores artesanos de queso de cabra han ganado con su semicurado y curado, una medalla de oro y cuatro de plata en el World Cheese Awards 2016, los premios Óscar de los quesos. ¿Quién da más?..... pues ellos mismos, porque también nos presentarán un producto absolutamente innovador, de la llamada quinta gama: cabrito asado en su jugo al vacío. Preparado para que llegue de la granja a tu mesa en condiciones perfectas y puedas servirlo en quince minutos.

LA CABEZUELA estrenará en el Mercado dos quesos nuevos: Fresco de Montaña, presentado en un envase novedoso, con cestillo de desuerado, para comer con cuchara, y Roy Cheddar, ahumado, más de diez meses de maduración, en piezas de catorce kilos. Que, por supuesto, puedes llevar al peso.

LA ROSA AMARILLA, de Chinchón, traerá su semicurado, premiado con una Medalla de Bronce en el último World Cheese Awards, y también su famoso Requesón, elaborado a fuego lento sólo con suero de queso de oveja, con el que podrás preparar una riquísima tarta artesana de requesón. Tranquilo, ellos mismos te darán la receta.

VEGA DE SAN MARTÍN, de San Martín de la Vega, también presentará dos novedades: Capricho de Vino, queso de pasta blanda de vino, hecho en colaboración con el IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario), y Civega, de pasta prensada con cerveza La Cibeles.

CASTELLANA DE GANADEROS SOCIEDAD COOPERATIVA, o lo que es lo mismo, Quesos de Campo Real, sigue innovando y traerá también tres novedades: Tierno Puro de Oveja, Mezcla Sin Lactosa y una variación de su famoso Tradicional Campo Real, el Tradicional Viejo de Leche Cruda, con más de diez meses de curación.

Desde Alcobendas vendrán por primera vez al Día de Mercado las deliciosas croquetas "**LAS CREMOSITAS**": de jamón, de pollo, de queso azul y nueces, de morcilla ibérica, de boletus, de gambón rojo y de otras sorpresas. Hay que probarlas, a ver si es verdad que son mejores que las de nuestras madres.

BODEGAS ORUSCO, de Valdilecha, también viene por primera vez al Mercado. Cuatro generaciones dedicadas al arte de hacer vino, desde 1.896. Su producto estrella, Maín Crianza, de uva tempranillo, madurado en barrica de roble durante diez meses.

Como San Isidro está muy cerca, **La Tahona de Guzmán**, de Velilla de San Antonio, nos traerá, entre su deliciosa repostería, las rosquillas del Santo: listas, tontas, ilustradas ...

VEN CON TU CARRITO Y LLÉNALO EN EL MERCADO DE LA CÁMARA AGRARIA "MADRID CULTIVA Y PRODUCE"

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