

La cita se celebra todos los primeros sábados de mes en el recinto ferial de la Casa de Campo

La leche y los quesos de la Comunidad protagonizan el Día de Mercado de la Cámara Agraria

- Tampoco faltarán las carnes de la sierra, aceites, vinos, verduras y, en esta ocasión, las clásicas rosquillas de San Isidro

6 de mayo de 2017.- El Día de Mercado correspondiente al mes de mayo llega hoy a la sede de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid en la Casa de Campo apostando fuerte por los lácteos que se producen en la región. Se trata de un grupo de alimentos muy completos desde el punto de vista nutricional, cuyo consumo continuado ayuda a prevenir distintas enfermedades cardiovasculares y que ofrece una gran variedad que estará a disposición de todos los visitantes: leche, requesón, yogures y, sobre todo, quesos.

Actualmente, en la Comunidad de Madrid se asientan 36 industrias lácteas. De ellas, 23 son queserías, 19 de las cuales están situadas en municipios rurales (el 52,7% del total) y 3 figuran inscritas en el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM).

Entre 2007 y 2017 se crearon en la región 15 nuevas industrias lácteas, 10 de ellas dedicadas a la elaboración de queso. De esas 15, 2 están inscritas en el CAEM. Estas cifras ponen de manifiesto que el queso se ha convertido en un producto local de referencia. Muchos de los quesos elaborados por queserías de reciente creación han recibido distinciones y premios en certámenes nacionales e internacionales y algunos de ellos serán los verdaderos protagonistas de este Día de Mercado.

Así, la quesería La Rosa Amarilla, ubicada en Chinchón, ofrecerá su semicurado que ganó una medalla de bronce en el último World Cheese Awards, un certamen que también conquistaron los quesos artesanos de cabra de Arroyo del Endrinal, en Cercedilla. Y para los más atrevidos, el queso Capricho de Vino de quesería Vega de San Martín, una delicia elaborada en colaboración con los técnicos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo rural, Agrario y Alimentario.

Junto a los lácteos, y como siempre, los visitantes podrán adquirir directamente del productor y sin intermediarios los mejores vinos, frutas, hortalizas, aceites, panes o embutidos “made in Madrid”, incluidas en esta ocasión las típicas rosquillas “tontas” o “listas” de San Isidro que trae La Tahona de Guzmán.



Oficina de Comunicación

El Día de Mercado se celebra en la sede que la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid tiene en el recinto ferial de la Casa de Campo en horario de 10 a 15 horas. Este mercado de proximidad es una de las iniciativas de la Comunidad de Madrid para promocionar la calidad y variedad de los productos agroalimentarios de la región, una oferta que se completa con el Mercado de Productores -que acoge el Matadero de Arganzuela el último fin de semana de cada mes- y el mercado itinerante La Despensa de Madrid.