

Sábado 1 de junio: lácteos. Tan natural... como tomarlos Día Mundial de la Leche.

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 1 de junio, que coincide con el **Día Mundial de la leche**, estará especialmente dedicado a los productos lácteos, así que, si te gustan la leche, el yogur, el requesón y, sobre todo, el queso, no puedes dejar de venir a visitarnos. Productos básicos en toda despensa, serán los grandes protagonistas de la edición.

Estarán presentes diez 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... 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 variedad cuyas características y peculiaridades podrás conocer de los propios artesanos, quienes te explicarán mejor que nadie su proceso de elaboración, características, maridajes... Todos ellos habituales de nuestro Día de Mercado.

Hay que destacar que la mitad de los participantes son queserías artesanales de campo que, para la elaboración de sus quesos, solo utilizan la leche de su propio ganado. Es el caso de las queserías **SANTO MAMÉS, MARQUÉS DE MENDIOLA, VEGA DE SAN MARTÍN, EMBRUJO DE LA SIERRA, LA CAPERUZA**. 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.

En esta edición **VALDEISABELLA**, de San Martín de Valdeiglesias, te ofrece la oportunidad de probar sus sabrosos helados, con sabores como el de queso con leche de vaca, queso con leche de cabra ... Estos últimos elaborados con la materia prima de Vega de San Martín.

Desde Rivas-Vaciamadrid vendrá, por primera vez al Día de Mercado, el **OBRADOR ERUFOGONES** con sus **productos dulces** -tarta de queso, tarta de chocolate y tarta de chocolate blanco- y **salados** -deliciosas croquetas de jamón, de boletus y trufa, de rabo de toro, de cocido, de carabineros- y de otras sorpresas-. Hay que probarlas, a ver si es verdad que son mejores que las de nuestras madres.

También se estrenarán **LICORES TRAMPERO**, ubicada en Alcalá de Henares, que es una empresa familiar dedicada a la elaboración de bebidas espirituosas, entre ellas al envejecimiento de whisky -Sir John Moore, whisky blended (8 años)-. Entre la variedad de sus productos están los tradicionales Licores de Hierbas, de Café, de Guindas, de Miel... y también Ginebra Dry, Ginebra rosa, Ron añejo, Vermú rojo y blanco....

Aunque la estrella de la jornada serán los lácteos, podrás encontrar, las mejores verduras y hortalizas, las carnes de la IGP Sierra de Guadarrama, cabrito, cordero, ibéricos, dulces, miel, mermeladas, pan,

vinos, cerveza artesanal, vermut, garbanzos, ahumados, aceitunas y un largo etcétera para llenar tu carrito de la compra de productos excelentes, saludables, directos de productor a consumidor y, por supuesto, 100 x 100 madrileños. Porque MADRID también es CAMPO y PRODUCE para ti.

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

