



Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid



La Suma de Todos

Comunidad de Madrid

www.madrid.org

7 de marzo de 2015, **GARANTÍA DE SABOR** en el **Día de Mercado de la Cámara Agraria**.

Se aproxima una nueva cita en el Día de Mercado, tan particular y exclusiva, que no sabemos por dónde empezar a contarte.

Comenzaremos por un participante nuevo, al que nuestro paladar tiene que dar una merecida oportunidad: la **GRANJA ESPARTINAS**, empresa familiar dedicada a la ganadería sostenible, que cuenta con unas 800 cabezas de ovino de raza Lacaune seleccionada y que nos ofrecerá unos lechazos de alta calidad, ya que esta raza se caracteriza por tener poca grasa y un alto rendimiento en carne. Con el fin de optimizar la rentabilidad de su explotación, estos jóvenes ganaderos han empezado también a elaborar recientemente quesos de pasta prensada con la leche recién ordeñada de sus ovejas, alimentadas con forrajes y cereales procedentes de su propia finca, situada en la vega de **Ciempozuelos**.

Protagonista de la jornada será asimismo otro tipo de carne de una raza todavía no muy conocida por el gran público: la **CARNE DE BERRENDO**, cuya **Marca de Garantía** ampara exclusivamente a carnes frescas de vacuno procedentes de las Razas puras autóctonas en peligro de extinción Berrendo en Negro y Berrendo en Colorado, criadas en extensivo y alimentadas de los recursos naturales que ofrece el ecosistema de las dehesas donde habitan. De apariencia tranquila y porte noble, se trata de una vaca rústica y recia que muchas veces hace de cabestro por su volumen y notable fidelidad para la doma y el manejo complicado con el ganado bravo. A efectos de su comercialización, el producto diferente y especial es el cebón y el buey. Carne de extraordinaria calidad, su consumo admite por supuesto todos los usos de cualquier otro tipo de ternera, pero en el Día de Mercado hemos optado por ofrecerlo en esta ocasión en una tapa a la plancha, para poder degustar sin mayores adornos su sabor y ternera.

Y gracias a un participante muy ocasional del Día de Mercado, la otra gran estrella de la edición será el café. **SUPRACAFÉ**, empresa ubicada en Móstoles, especialista en la importación, tueste, envasado y distribución de café natural 100% Arábica, lleva más de 25 años dedicando todos sus esfuerzos a atender satisfactoriamente las demandas de los consumidores de café más exigentes y deleitando los paladares de un público cada vez más entendido. Esta vez nos van a deslumbrar con una colección exclusiva de orígenes puros y cafés varietales, especialmente seleccionados con procesos agrícolas muy cuidados.

Uno de los productos principales será su **SUPRACAFÉ 100% COLOMBIA**, un Café Supremo de Colombia, 100% arábica, cultivado a 1.800 metros de altura y recolectado a mano. Nos aseguran sus autores que este noble café combina finos y penetrantes aromas florales y afrutados con un acentuado sabor, marcado por una acidez natural y una agradable y prolongada persistencia aromática. ¿Te animas a comprobarlo?

También de la mano de Supracafé se llevarán a cabo en esta jornada distintas e interesantes actividades. Estando tan en boga el **mundo barista**, no podía faltar una exhibición barista profesional que nos ilustre sobre los diferentes procesos de elaboración para el café, así como también nos adentraremos en el **Mundo de los té y las infusiones**, principalmente en algo tan sugestivo e interesante como las infusiones no convencionales y reparadoras.

Estamos convencidos que con las primicias que te hemos contado no podrás resistirte a visitarnos. Pero además...vamos a preparar una tapa muy castiza: **callos a la madrileña**. No lo dudes, **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.camaraagraría.org