



Sábado 8 de noviembre: Endúlzate la vida con las MIELES DE MADRID en el Día de Mercado de la Cámara Agraria

Ven a probarlas todas, porque en Madrid hay una variedad de mieles que te sorprenderá: monoflorales, multiflorales, de mielato; de romero, de cantueso, de zarza, de roble, de brezo, de encina; claras, oscuras, ámbar; artesanales, ecológicas.....todas excelentes, todas saludables.

Entre otros productores contaremos con la participación de **"La Abeja Viajera"** y de **Antonio Simón**, galardonados recientemente con los primeros premios que concede la Asociación de Apicultores de la Comunidad de Madrid (APISCAM), en las categorías de miel ámbar y miel oscura, respectivamente.

Entérate, por boca de los propios apicultores, de las propiedades de la miel, del polen y el propóleo, de su uso en dietas, en cocina y en cosmética.

Como novedades tendremos a **"Cuerda Larga"** - **Carnes de Miraflores** - una empresa joven, innovadora, de origen cooperativo, que ha apostado por la recuperación de la raza frisona para la producción de carne de alta calidad, bajo el lema *"de nuestra granja a tu mesa, sin intermediarios"*.

También estarán por vez primera en el Día de Mercado, **Cerveza Artesana Monasterio**, de Valdemorillo. **Panadería-Pastelería González**, de Campo Real, tercera generación de artesanos panaderos-pasteleros. Panes tradicionales, como el candeal, la alcachofa, la hogaza, y otros que no lo son tanto, como el de chocolate, el de nueces caramelizadas y pasas al ron, el de cristal o el de aceitunas. Y sus deliciosas especialidades en bollería-pastelería, como los pasteles de fruta, pastas de té, bollos de aceite y mantecados, magdalenas, palmeritas de chocolate y, sobre todo, las tortas de chicharrones y los roscones de huevo y anís. **Garbanzos de Daganzo**® de **Godín Fernández**, empresa familiar que ha mejorado los métodos de producción, prescindiendo de herbicidas, para obtener un garbanzo de gran calidad a un precio justo. La estrella de la casa es, sin duda, su garbanzo pedrosillano, de piel muy fina, textura tierna y sabor intenso, que absorbe muy bien los aromas y sabores del guiso. También se estrena en nuestro Día de Mercado, **Vega Fértil**, de Velilla de San Antonio, con una variada oferta de verduras y hortalizas de producción ecológica.

La Finca de Jiménez Barbero, siempre un paso (o muchos) por delante, aparcará en nuestro jardín su *meat truck*, un antiguo vehículo especialmente adaptado para servir su *"carne de la felicidad"*. Alta gastronomía sobre ruedas.

Y, como siempre, una variada representación de la huerta madrileña (Fuenlabrada, Villa del Prado, Villacanejos, San Martín de la Vega) para que llenes el carro de la compra de hortalizas y verduras recién cortadas, de cultivo ecológico o tradicional; y bodegas, obradores, queserías, carnes (de ternera, de cabrito, de cordero, de cerdo), ahumados, aceites, mermeladas, ibéricos, vermouths, y un largo etcétera que no nos cabe en esta carta, porque el Día de Mercado de la Cámara Agraria está que se sale. Todo de Madrid. No te lo pierdas.

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