

Sábado 2 de Noviembre: DULCE ENERGÍA en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

Si en la pasada edición fueron los Vinos de Madrid los que dejaron su huella en el Día de Mercado, las **MIELES de nuestra Comunidad** serán las protagonistas indiscutibles de la próxima edición.

No es ningún secreto que las propiedades de la miel son muchas y variadas, dependiendo de las flores que predominen en su composición. En Madrid se producen mieles monoflorales, multiflorales y mieles de mielato, que son las que provienen de las secreciones azucaradas que producen los bosques de roble melojo madrileño. Tenemos en nuestra Comunidad miel de romero y cantueso, de zarza y chupamieles, de brezo y mielatos de roble (mucho) y encina (poco). Todas juntas constituyen un abanico que puede satisfacer al gusto más exigente.

Pero si quieres saber todo sobre la miel madrileña *-su uso en dietas y cocina, su tipología y sus cualidades-* y sobre otros productos apícolas menos conocidos pero no menos importantes por sus beneficios para nuestra salud, como el **polen** y el **propóleos**, ven a conocerlos y a degustarlos directamente de la mano de sus productores. Además, tendrás la oportunidad de contemplar una completa y curiosa exposición apícola y de participar en unos interesantes talleres sobre el mundo de la Apicosmética y sobre las características y cualidades del Propóleos.

Con productos no tan dulces pero sí muy sabrosos, contamos en esta edición con dos nuevos participantes acogidos a la **Denominación de Calidad ACEITUNAS DE CAMPO REAL**, lo que asegura al consumidor que se trata de un producto que cumple la reglamentación técnico sanitaria vigente y que mantiene intactas todas sus propiedades: **ACEITUNAS GONZÁLEZ** y **ACEITUNAS EL GUINDA**. El aderezo de aceitunas por manos expertas, logrando el sabor único y especial que les ha dado prestigio y fama mundial, ha sido desde tiempos muy remotos una tradición artesana que perdura hasta nuestros días en el madrileño municipio de Campo Real.

Y, como una muestra más de la calidad de los ibéricos que se producen en la Comunidad de Madrid, en esta edición tendremos la posibilidad de conocer, directamente de la mano de su productor, los **"Ibéricos JP MARABOTTO"**, marca que solo comercializa productos derivados de cerdo **IBÉRICO PURO (100 % IBÉRICO)**, en las calidades Bellota y Recebo, en función de la añada de bellota existente en el campo cada temporada. Los productos de esta firma proceden exclusivamente de la ganadería de JOSÉ LUIS PINTO-MARABOTTO RUIZ: cerdos ibéricos puros *-esto es, aquellos cuyos progenitores, la madre y el padre, son reproductores ibéricos puros inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Ibérica-*, criados y engordados en libertad en fincas con dehesa de encinas en Manzanares El Real y Becerril de la Sierra, y que cumplen escrupulosamente la Norma de Calidad vigente en todos sus aspectos, tanto en la cría y engorde como en el proceso de transformación de los productos, contando con las certificaciones que así lo garantizan.

¿A que ya estás deseando que llegue el Día de Mercado? Seguro que te vuelve a sorprender gratamente esta edición plenamente otoñal, en la que, además de todo lo que ya conoces y lo que te acabo de adelantar, **también tendrán su protagonismo los buñuelos y dulces típicos de estas fechas...**¡¡Te esperamos!!!

Actividades previstas:

Durante toda la jornada:

- **Degustación de miel y polen**
- **Exposición de productos apícolas**



11 a 11:45, **Taller Propóleos**: Un producto excepcional de nuestras colmenas

12:15 a 13, **Taller Apicosmética**: Aprende a hacer jabón con miel

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