

Sábado 2 de noviembre: MIELES Y MERMELADAS TRADICIONALES. EL COLOR DEL OTOÑO

Ha llegado el frío, nuestro organismo lo nota y reclama aportes extra de energía para adaptarse mejor a la bajada de las temperaturas. Es tiempo de guisos calentitos, de infusiones, de chocolates y cafés humeantes y de meriendas dulces. Por eso, como todos los años, vamos a dedicar una jornada especial en nuestro Día de Mercado a las mieles y mermeladas artesanales de la Comunidad de Madrid, que tan bien combinan con la repostería y los panes de los excelentes obradores que hay repartidos por los pueblos de nuestra región.

La miel de Madrid presenta unas características excelentes, determinadas por el tipo de néctar que recogen las abejas, predominando en gran medida las plantas aromáticas, como el romero, el tomillo y el cantueso, junto con otras muchas especies de la flora madrileña, como el roble, la encina y la retama. Cada variedad tiene su propia peculiaridad. El sabor y aspecto de la miel depende de cada colmenar e incluso de cada temporada, según se hayan producido las floraciones. Las mieles claras tienen un aroma y un sabor más suave, mientras que las oscuras tienen aroma y sabor más intenso.

Que no te engañen con mejunjes edulcorados y consume miel pura de abejas, sin procesar ni diluir, como la que te ofrecen los apicultores que estarán en nuestro Día de Mercado: Antonio Simón, de **Cobeña**, La Abeja Meli, de **Torremoncha de Jarama**, La Abeja Viajera, de **Soto del Real**, La Cabaña Blanca, de **Pezuela de las Torres** o Madrid Miel, de **Leganés**.

Las Monjas Carmelitas Descalzas, de **Loeches**, nos traerán las mermeladas que elaboran artesanalmente en su convento. Sabores divinos los de sus mermeladas tradicionales, como las de naranja, ciruela, higo y fresa, y de otras más originales, como las de naranja y calabaza con coco, manzana a la menta, kiwi, melón, limón, membrillo, cereza, uva.

Mademi, de **Pozuelo de Alarcón**, una pequeña empresa que nos encanta, también nos traerá sus mermeladas únicas, elaboradas artesanalmente con productos de temporada. Sabores de autor hechos sin prisas, a fuego lento y con un ochenta por ciento de fruta, verdura o vino. Mermelada de dátiles y pistachos, de manzana con canela, de higo con nueces, de pera al Pedro Ximenez, de pimienta, de mora y frambuesa silvestre, de naranja amarga. Perfectas para disfrutarlas sobre una tostada, para usarlas en repostería y para combinarlas con quesos, yogures, helados, platos de caza, carnes rojas, foies, o como aliño de ensaladas para los más atrevidos.

La panadería-repostería tradicional madrileña estará bien representada por algunos de los mejores obradores artesanales de la región: Biopán, de **Rivas Vaciamadrid**, Canela Enrama, la



Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid



Finca Casa de Oficios, ambas de **Torremocha de Jarama**, el Obrador de Joaquín González, de **Campo Real** (qué pan de naranja, qué bizcocho al ron) Panesthesia, de **Pelayos de la Presa**, o Sabores Jiménez Barbero, de **San Lorenzo de El Escorial**, te ofrecerán una variada muestra de lo más dulce y tierno que sale de sus hornos y fogones.

Aunque ya lo sabes, te lo recordamos una vez más. En el Día de Mercado de la Cámara Agraria encontrarás todo lo necesario para hacer una compra completa, equilibrada y saludable: verduras y hortalizas, legumbres, carnes, quesos, lácteos, embutidos, ahumados, vinos, cervezas, aceites, panes, dulces y un largo etcétera. Alimentos de proximidad, todos de Madrid, todos excelentes; así que ven a visitarnos y no te olvides del carrito, porque lo llenarás.

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