

## Sábado 5 de noviembre, NUESTRA MIEL ESTÁ DE MUERTE ¿QUIERES PROBARLA?

---

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 nuestra región tenemos mieles monoflorales, multiflorales y mieles de mielato, que son las que provienen de las secreciones azucaradas que producen los bosques de roble melojo madrileño. Un abanico que puede satisfacer los más variados gustos y exigencias. Quien quiera 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 la salud como el polen y el propóleo, no tiene más que venir al Día de Mercado e informarse directamente de los productores, que estarán encantados de compartir sus conocimientos, experiencias e ilustrarte sobre las cualidades de sus productos y todo lo relacionado con su actividad, tan ancestral como fascinante.

Dulce fuente de energía son también las **Mermeladas y Delicias Carmelitanas**, elaboradas de forma artesanal con frutas de temporada por las monjas carmelitas descalzas en su convento de **Loches**. Te sorprenderá su extraordinaria variedad: sabores tradicionales junto a otros francamente originales, todos exquisitos, todos deliciosos sabores divinos.

Mediado ya el otoño y aunque las actuales técnicas agrícolas permiten la continuidad de muchos productos a lo largo de todo el año, no hay duda de que las distintas estaciones tienen una innegable influencia en el cultivo de los diferentes productos hortícolas. Ahora mismo y gracias a que las temperaturas no han bajado todavía en exceso, podemos disfrutar de la simultánea presencia de productos típicos de la temporada veraniega -tomates, pimientos, berenjenas, pepinos- junto a otros ya más típicamente invernales como calabaza, brócoli, coliflor, repollo y, por supuesto, setas. Desde **Perales de Tajuña, HORTÍCOLAS BUCERO** ya nos ha contado que traerá las primeras **setas de ostra**, que es uno de los hongos más valiosos, dado que contiene muchas sustancias biológicamente activas con numerosas propiedades. Desde el punto de vista nutritivo, destacan por su contenido en aminoácidos esenciales, proteínas y su bajo valor calórico, por lo que son un buen complemento para una alimentación saludable.

En este apartado de huerta damos la bienvenida a un nuevo participante que se incorpora a la iniciativa, **ECODEBIO**, pequeña empresa familiar dedicada al cultivo de hortalizas y verduras ecológicas en **Rivas Vaciamadrid** y que, por lo que ya hemos comentado de estar en temporada de transición estacional, acudirán con una más que significativa variedad de productos.

Desde **Torremocha de Jarama, QUESERÍA JARAMERA** va a aprovechar también esta edición para presentar sus novedades: **LIMBO**, una crema ácida de queso fresco de leche de oveja ideal para untar y **SINESTESIA**, una bebida probiótica a base de lactosuero, pensada para personas que buscan cuidar la flora intestinal y como un complemento a la dieta rico en proteínas, minerales, antioxidantes y isin grasa!. Mejor acércate a ellos y que te cuenten todas las propiedades de estos dos nuevos productos.

Completarán la edición los diferentes productos que conforman la riqueza agroalimentaria de nuestra Comunidad: aceites, carnes, ahumados, aceitunas y encurtidos, infusiones, legumbres para guisos de cuchara calentitos que ya nos pide el organismo... un poco de todo, lo que te permitirá hacer una compra completa y saludable con productos cien por cien madrileños.

Seguro que ya estás deseando que llegue el Día de Mercado y seguro que te vuelve a sorprender gratamente esta edición ya plenamente otoñal en la que, además de todo lo que ya conoces y lo que te acabamos de adelantar, también tendrán su protagonismo los **buñuelos, huesos de santo y los dulces típicos de estas fechas.**

No olvides tu carrito de la compra y ven a disfrutar, en el inigualable entorno de la Casa de Campo, del Día de Mercado. **¡¡¡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](http://www.camaraagraria.org)

