



Programa de Actividades

LUNES 8

11:00-12:00

Showcooking de oreja de cerdo de **SEGUNDO SANZ (Leganés)**, guisada con cerveza **LA CIBELES (Leganés)** y queso de **ALIMENTOS DE MIRAFLORES (Miraflores de la Sierra)**, a cargo del chef Miguel Ángel Mateos (ACYRE Madrid).

12:30-13:30

Maridaje de **CERVEZAS ECOLÓGICAS GABARRERA (Mataelpino)** con distintos productos madrileños.

14:00-15:00

Showcooking de yema de huevo curada de **GRANJAS VILLARREAL (Meco)** y AOVE de **ÓLEUM LAGUNA (Villaconejos)** en crujiente de sopa de ajo, a cargo de la chef **MÍRIAM HERNÁNDEZ, embajadora 2019 de la marca de garantía M PRODUCTO CERTIFICADO.**

15:30-16:30

Presentación de ravioli de rabo de toro demi-glacé de su cocción y espuma de patata con trufa, de **EUROAMBROSÍAS (Leganés)**, a cargo de los chefs Patxi de Miguel y Julio Reoyo.

17:00-18:00

Degustación de dulces madrileños de **GARCÍA LEÑERO (Torres de la Alameda)**: leche frita artesana y palmeritas jugositas choco.





Programa de Actividades

MARTES 9

11:00-12:00

Cata de mieles monoflorales ecológicas y presentación sobre el ciclo de la vida de las abejas, la producción y la recolección de la miel, a cargo de **MADRID MIEL-LA ABEJA DORADA (Leganés)**.

12:30-13:30

Degustación de pinchos de **CASA SANTOÑA (Guadarrama)**: anchoa encapsulada, rosa anchoada y bonito afrutado al caviar.

14:00-15:00

Showcooking de pasta rellena de carne de la **I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA**, a cargo del chef Roberto Capone.

15:30-16:30

Degustación de embutidos artesanales de **SABORES SIERRA DE MADRID (Colmenar Viejo)**, acompañada de cata de vinos de **BODEGAS TAGONIUS (Tielmes)**, de la **D.O. VINOS DE MADRID**.

17:00-18:00

Exhibición barista y degustación de cafés de orígenes, de **GUILIS (Alcorcón)**.





Programa de Actividades

MIÉRCOLES 10

11:00-12:00

Cocina peruana con leche de yegua de **ECOLACTIS (Soto del Real)**, a cargo del chef Raúl González Rollón.

12:30-13:30

Elaboraciones a base de vinos de la **D.O. VINOS DE MADRID** de la **COOPERATIVA VINÍCOLA DE ARGANDA** y AOVE Aljamo, de **LA ACEITERA DE ARGANDA, SOCIEDAD COOPERATIVA (Arganda del Rey)**, a cargo de los chefs Javier Luquero Gómez y Vera Mugar:

- Showcooking de timbal de calabaza, rúcula y rulo de queso de cabra de **VEGA DE SAN MARTÍN (San Martín de la Vega)**, caramelizado con azúcar de caña y vino blanco Baladí.

- Presentación y degustación de canelón de acelga roja relleno de rabo de toro, con salsa española de vino tinto Peruco.

14:00-15:00

Degustación de productos cárnicos y embutidos, de **COMABU (Pinto)**.

15:30-16:30

Showcooking de ramen de callos a la madrileña de **ROGUSA (Fuenlabrada)** con miel ecológica de **MADRID MIEL - LA ABEJA DORADA (Leganés)**, a cargo de la chef Bárbara Buenache (ACYRE Madrid).

17:00-18:00

Degustación de croquetas caseras artesanas, de **CROQUETAS RICAS (Madrid)**.





Programa de Actividades

JUEVES 11

11:00-12:00

Degustación de tabletas de chocolates negros gourmets 92%, 88% y 76% de cacao, de **MAYKHEL (Alcorcón)**.

12:30-13:30

Cata comentada de cervezas artesanas **LA VIRGEN (Las Rozas)**.

14:00-15:00

Preparaciones con base de carne de la **I.G.P CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA** y vino de la **D.O. VINOS DE MADRID** de la **COOPERATIVA VIRGEN DE LA POVEDA (Villa del Prado)**, a cargo del chef Sebastián Simón:

- Carpacho aliñado con AOVE de **ACEITE DE MADRID**, parmesano, rúcula y vino semidulce blanco Aceña.

- Rosbif a la mostaza con tierra de aceitunas negras, y vino tinto crianza Alfamin.

15:30-16:30

Presentaciones de **LÁCTEAS ARAGUANEY (Rivas Vaciamadrid)** y **PURAMIEL (Miraflores de la Sierra)**, a base de tequeños con cilantro, cebolla y salsa chipotle, y mini cachapas con salsa huancaína, tomatillo verde y miel ecológica, a cargo del chef Eduardo J. Casquero (ACYRE Madrid)

* Todas las presentaciones y degustaciones de alimentos serán maridadas con vinos de la D.O. VINOS DE MADRID.

