



## PROGRAMA

### LUNES 7

**12:00-13:00**

Degustación de lentejas estofadas ecológicas, de CONSERVAS CACHOPO.

**13:30-14:30**

Presentación de la hamburguesa La Roja, a cargo del chef Jaime Sánchez, del restaurante La Estancia, de LA FINCA DE JIMÉNEZ BARBERO.

**15:00-16:00**

Cóctel *delicatessen* de ROGUSA, acompañado de cata de vino de la BODEGA ECOLÓGICA LUIS SAAVEDRA, integrada en la D.O. Vinos de Madrid.

**16:00-17:00**

Exhibición barista de CAFÉS GUILIS, con degustación de cafés de origen, y presentación de los coquitos de GARCÍA LEÑERO.

**17:00-18:00**

Degustación de elaboraciones tradicionales latinoamericanas: crujimaíz, arapitas, miniempanadas, minicachapas y tequeños, de ANTOJOS ARAGUANEY.

### MARTES 8

**11:00-12:00**

Degustación de chocolate a la taza Selección Gourmet MAYKHEL con un 48% de cacao.

**12:00-13:00**

*Showcooking* de CASA SANTOÑA: cóctel de sardimorejo, bombón marino de matrimonio y tartar de sardina.

**13:30- 14:30**

Cata de cervezas ecológicas artesanas GABARRERA y degustación de queso de oveja Campo Real, de COOPERATIVA CASTELLANA DE GANADEROS.

**15:00-16:00**

*Showcooking* de desmigado de rabo de toro al vino tinto Aceña, de la bodega VIRGEN DE LA POVEDA y cebollas de VERDURAS CURRO, elaborado por el restaurante El Secreto de Villa del Prado. Maridaje con vino Afamín Crianza, de la bodega VIRGEN DE LA POVEDA, integrada en la D.O. Vinos de Madrid

**16:00-17:00**

Presentación de *brioche* artesano sin gluten con texturas de remolacha, relleno de queso, rúcula y pimienta, a cargo del chef Juan Candeal, de LEÓN THE BAKER.



### MIÉRCOLES 9

**11:00-12:00**

Degustación de *kéfir airag* de leche de yegua, elaborado por el restaurante Gaytán, y cata de leche de yegua pasteurizada ecológica, a cargo de ECOLACTIS.

**12:00-13:00**

Presentación de espárrago blanco confitado en aceite de oliva, de EUROAMBROSÍAS.

**13:30-14:30**

*Showcooking* de *steak tartar* de vacuno con genética *wagyu*, a cargo de IVÁN MUÑOZ, chef del restaurante Chirón y embajador de la Marca de Garantía M PRODUCTO CERTIFICADO en 2018.

**15:00-16:00**

*Showcooking* y degustación de huevo campero poché gratinado sobre *tagliatelle* de patata con torreznos, de GRANJAS VILLARREAL, a cargo de Sertina.

**16:00-17:00**

Exhibición barista y degustación de CAFÉS CAMUY, a cargo del experto Yevheniy Alekseyev.

**17:00 - 18:00**

Degustación de anís de CHINCHÓN, acompañado de dulces elaborados con Chinchón.



### JUEVES 10

**11:00-12:00**

Cata de mieles monoflorales ecológicas. Animada 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.

**12:00-13:00**

Cata comentada de cervezas LA VIRGEN.

**13:30-14:30**

*Showcooking* de ternera cruda de la ruta Capone (I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama) de JUESSA, a cargo del chef Roberto Capone.

**15:00-16:00**

Degustación de productos cárnicos madrileños de COMABU.